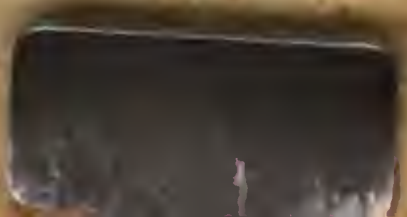


4° Oecon. 355.

<36603599700019

<36603599700019

Bayer. Staatsbibliothek

33

Hans auspis [illegible] d. 2. in gilchingen

Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst- und Wunder-Buch.

Das ist:

Ausführliche Beschreib- und Vorstellung/

Wie ein kluger Haus-Vatter und sorgfältige Haus-Mutter/ wes Standes und Würden sie auch immermehr seyn mögen/ mit vortrefflichem Nutzen und ersprießlichem Nahrungs-Aufnehmen/ ihr Haus-Wesen führen/ und/ durch GOttes reichen Seegen/ auf ihre Nachkommen höchst-glücklich fortpflantzen möge.

Alles/ um richtiger Ordnung willen/

in Zwantzig Abtheilungen enthalten/

Darinn folgende Sachen abgehandelt werden:

I. Von der Haushaltung insgemein.
II. Vom Feld- und Ackerbau.
III. Vom Gartenbau.
IV. Vom Weinbau.
V. Vom Haus-Feld- und Garten-Calender.
VI. Vom Bierbrauen.
VII. Vom Kochen.
IIX. Vom Trinchiren.
IX. Vom Confitiren/ Candiren und Zuckerbachen.
X. Von den Bienen.
XI. Vom Wild- und Waldwerck.
XII. Von Pfleg- und Wartung der
XIII. Von der Viehzucht. (Pferde.
XIV. Vom Vogelfang.
XV. Von der Fischerey.
XVI. Von bewährten Artzneyen/ so wohl für Manns- als Weibs-Personen.
XVII. Vom Distilliren.
XIIX. Von heilsamen Kräutern.
XIX. Von Raritäten und Wunder-Künsten.
XX. Von zierlicher Briefstellung.

Wohlmeinend zusamm getragen/ und mit schönen hierzu dienlichen Kupffern gezieret/ von

Johann Christoph Thiemen.

Nürnberg.

In Verlegung Joh. Hofmanns/ Buch-Kunsthändlers. 1694.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Vor-Ansprach/
an den Hochgeehrten Leser.

REcht und wol pflegen die Rabbinen Sprichworts weise zu sagen: Eine gute Ordnung in einem Haus-halten/ ist ein vergnügtes Einkommen. GOtt ist ein HErr guter Ordnung/ und hat selbst/ einen Gefallen daran/ wann alles ordentlich zugehet/ und jederman das Seinige/ was ihme gebühret/ ordentlich verrichtet. Wann Hausväter und Hausmütter/ nechst andächtigem Gebet/ ihren Kindern und Gesind ordentlich und mit gutem Exempel vorgehen/ fleissig ihres Berufs warten/ sich aller unordentlichen Excessen entschlagen; wann die Kinder, Söhne und Töchter/ dem Befehl ihrer Eltern/ mit Christ-löblicher Ordnung/ in gebührender Folgwilligkeit/ sich unterwerffen; wann Knechte und Mägde ihrer Herrschafft/ in allen geziemenden Dingen/ Gehorsam leisten/ und alles in richtiger Ordnung verrichten/ was ihnen so wol in- als ausser dem Hause zu thun obliegt/ so ist alles trefflich wol bestellet/ so gewinnet das Hauswesen ein zuschendes Aufnehmen/ und gehet alles aus dermassen wol von statten/ sonderlich wann es mit GOtt angefangen und vor die Hand genommen wird.

Worinn aber solche gute Ordnung eigentliche bestehe/ und was zu einem ordentlichen Haushalten gehöre/ wo es anders nicht den Krebsgang gewinnen und in tägliches Abnehmen gerathen solle/ das wird der Stands-Gebühr nach hochgeehrte und vielgünstige Leser/ in diesem ihme zu sonderbaren Nutzen gereichenden Wercke/ in richtigster Ordnung/ vermittels zwantzig sonderbarer Abtheilungen/ zur Gnüge zu vernehmen haben/ als deren völligen Innhalt wir ihme hiermit gleichsam als in einem kurtzen Begriff/ auf das deutlichste vorstellig machen wollen.

Und zwar so findet er im I. Theil klar und ausführlich angedeutet/ was zu einer Haushaltung insgemein erfordert werde/ nemlich/ was eine Haushaltung seye; worinn der Haus-Väter und Haus-Mütter Wechsel-Gebühr bestehe; wie Eltern gegen ihre Kinder sich verhalten

sol-

sollen/ wie die Kinderzucht höchst-erbaulich anzustellen; wie sich die Kinder derselben gebührlich zu unterwerffen; worinn die Gebühr der Herrschafft gegen den Dienstboten oder Gesind/ und vice versa des Gesinds gegen der Herrschafft bestehe; wie sich recht in die Haushaltung und Nahrung zu schicken/ damit man etwas für sich bringen/ und ein ehrliches Auskommen haben möge; wie sich ein Hauswirth und Wirthin in der Haushaltung zu verhalten; was eines Amtmanns/ Schlössers/ Verwalters/ Vogts/ Amtmanns/ Meyerey-Verwalters/ Meyerin und Schirmeisters Amt und Verrichtung im Haushalten seye/ und wie ein jedes derselben seiner Obliegenheit getreulich warnehmen solle.

Der II. Theil stellet ihme den Feld- und Ackerbau vor/ und zwar dessen Alterthum/Ehre/ Würde und Nutzen/ wie selbiger um die Hälffte auszuthun; was von Vor-Erbungen zu halten; was in Besichtig- und Erkauffung eines Landgutes/ Item in Anlegung eines Vorwercks oder Meyerey sonderlich zu erkündigen; was eines Verwalters Ambt und Gebühr seye; was er bey dem Ackerbau in acht zu nehmen; wie mancherley die Arbeit seye/ so die Aecker oder Frucht-Felder haben müssen; wie die Acker-Geschirre beschaffen seyn sollen; wie die dürren und magerén Frucht-Felder zu gewehnen/ zu tüngen und zu bemisten/ auch zu welcher Zeit solche Arbeit vorzunehmen; was bey dem Mist zu beobachten; wie mancherley die Feld-Arbeit seye/ ehe man die Aecker besäen lässet; wie das Furch-machen und Schollklopffen oder Brechen/ ingleichen das Felgen anzustellen; was im Gegen-Jätte fahren/ und bey der Saam-Zeit zu beobachten; wie ein Haus-Wirth sein Land solle pflügen und ackern lassen; wieviel des Saamens seye/ der ausgesäet/ auch wie und zu welcher Zeit man allerley Saamen säen solle; wie und zu welcher Zeit Möhren/Rüben/Rettich/Kappus/Köhl/Kraut/ Zwibbel/Knoblauch/ &c. zu säen; was bey dem Eggen/ Rühren oder Jätten/ in- und bey der Ernde/ wie auch beym Korn-Dreschen in acht zu nehmen; wie die Korn-Böden/ Korn-Kästen oder Kornschütten sollen zubereitet seyn; woher die Wiebeln/ Korn-Milben/ Korn-Motten und andere Würme entstehen/ wie sie zuverhüten/ oder da sie bereits überhand genommen/ was massen solcher Plage durch unterschiedliche bewährte Mittel abzuhelffen; was eigentlich vom Wiesen-Wachs insgemein zu wissen und in acht zu nehmen; welches der beste Grund und Boden dar-

zu

zu seye/ und wie man Anfangs einen neuen / guten Wieſewachs machen und zubereiten ſolle ; wie die Matten oder Wieſen zu bauen und gut zu erhalten ; wie das gemachte Heu einzuführen/der unfruchtbare Wieſewachs zu verbeſſern/und in Fruchtfelder zu verwandeln ; wie die Maulwürffe/ Feld-Ritt-Spitz-Mäuſe und dergleichen Ungeziefer aus den Gärten/ Feldern und Wieſen / mit gar geringen Koſten und Mühe/ in kurtzer Zeit allerdings zu vertreiben / die gefangene in der Artzney zu gebrauchen/und ihre Fellein zu bekommen und zuzurichten.

Der III. Theil präſentiret ihme den Garten-Bau/da dann vorgeſtellet wird die Glückſeligkeit unſerer erſten Eltern / vor dem Fall/ im Paradiß-Garten/und was maſſen derſelbe Ungehorſam die gantze Natur wider ſie erreget/ auch deßwegen GOtt den Fluch über die Erde und das gantze menſchliche Geſchlecht / als eine wohl-verdiente Straffe ihrer Sünden / geſprochen ; Ferner/ was maſſen das Garten-Werck vor uralten Zeiten ſehr hoch und werth gehalten worden / und wie lobwürdig und nutzbar daſſelbe ſeye ; wie ein emſig-guter Gärtner beſchaffen ſeye; was vor Inſtrumenten/ Waffen / Werckzeug und Geräthſchafft er haben / und wie er der Sonn- und Monds-Influentz / der Lunation und Aſpecten/ auch der vier Elementen gute Wiſſenſchafft einziehen ſoll; was bey den vier Jahrs-Zeiten zu beobachten; wie deß Garten-Erdreichs Grund und Boden zu erkennen / und wie einem jeden Gewächs ſeine rechte Stelle zu aſſigniren und zuzueignen / was bey der Gelegenheit/ Ort und Platz deß Baum-Kuchen- und Blumen-Gartens/ deſſen Form/ gemeinen Emtheilung und Bezäunung zu bemercken ; wie der fremden Bäum- und Stauden-Gewächſe / ſo wohl zu Winters- als Sommers-Zeit / zu warten ; wie mit dem Blumwerck umzugehen/ mit der Ausſäung/ Pflantzung und Verſetzung zu verfahren / das Unkraut auszujätten / die Blumen-Künſte vorzunehmen; was zum Kraut- und Kuchen-Garten eigentlich erfordert werde/und wie deſſelben Gewächſe ſchicklich aufzubringen; worinnen die Regeln der Peltz-Kunſt beſtehen; was bey dem Propffen/ Oculiren/ Ablactiren/ Pfeiffen und Einlegen zu betrachten vorkomme; wie das Baum-Peltz / oder Pfropff-Wachs / ingleichen die Baum-Salbe zuzurichten; zu welcher Zeit die Bäume zu verſetzen/ und allerhand Künſte an ihnen zu probiren; die Kranckheiten derſelben zu heilen/ und die ſchädlichen Thiere/ Gewürm und Ungeziefer aus den Gärten zu vertilgen.

Der IV. Theil hält in ſich den Weinbau/ und deſſelben an unterſchiedlichen Orten wohl eingeführte Ordnung; da dann Erwähnung geſchicht von mancherley Gattungen der Weine und Weinreben; was eines Wein-Herrn und Weintzers Amt und Gebühr ſeye; wie und wo Weinberge anzulegen/ und was vor Erdreich oder Grund und Boden darzu erfordert werde; was bey den vornehmſten Arbeiten derſelben abſonderlich zu beobachten; wie mit den Impfen/ Peltzen/ Pfropffen oder Zweigen der Reben zu verfahren/ und auch künſtlich mit ihnen umzugehen; das Ungeziefer und allerhand Kranckheiten von ihnen zu vertreiben; was bey der Leeſe zu beobachten; wie Keller/ Geläger und Wein-Fäſſer anzuordnen/ der Wein abzulaſſen/ ihm Einſchlag zu geben/ und ſonſt auf andere Art künſtlich zu helffen; item/ wie allerhand medicinaliſche oder Kräuter-Weine anzuſtellen/ und dann endlich guter Wein-Eſſig zu wege zu bringen.

Der V. Theil thut Meldung von einem Haus- Feld- und Garten-Calender/ in welchem vorſtellet wird ein curieuſer Calender-Schlüſſel/ die Beſchaffenheit der zwölff himmliſchen Zeichen/ ſieben Planeten und Aſpecten! ob eine ſonderbare Krafft in den Geſtirn ſey/ und dieſelbe dem Erdboden eingeſencket werde; was maſſen allerley Vögel und Gewürme/ item vierfüſſige/ zahme und wilde Thiere/ die Fiſche im Meer/ und andere Dinge/ die Veränderung des Gewitters bey ſich in ihrer Natur empfinden/ und davon Nachricht oder Zeichen geben; wie durch alle zwölff Monaten/ die Ordnung der Natur und des Himmels Lauffs/ die Leibes-Cur/ Beſtellung des Blumen-Küchen- Obſt- und Weingartens vorzunehmen; wie ein Gärtner/ Land- oder Bauersmann/ einen Verſtand und Vorwiſſen vom künftigen Winter und Aenderung deß Gewitters haben könne/ und dann/ was vom Aderlaſſen/ Schrepffen und Artzneyen nothwendig zu wiſſen.

Der VI. Theil machet vorſtellig die nützliche Kunſt/ Bier zu bräuen/ da dann gemeldet wird von deß Biers Namen/ Natur/ Krafft/ Tugend oder Wirckung/ Lob und Nutzen; was eigentlich vor Stücke zu deſſelben guter Bereitung vonnöthen/ auch was vor Schaden erfolge/ ſo nit fleiſſig und recht damit verfahren und umgegangen wird; wie allerhand Maltz zu bereiten: was im Bräuhaus zu beobachten: wie ein gutes Lager-Bier zu machen/ und wie daſſelbe im Keller auszufüllen/ zu halten/ zu warten und zu koſten/ auch wie ſein Geſchmack und Farbe ſeyn ſolle;

wann

wann es Schaden genommen/ wie ihme zu helffen; welche unter allen die besten seyen; wie die Kräuter-Bier anzustellen/ und wie ein guter Bier-Essig zu bereiten.

Der *VII* Theil theilet die Koch-Kunst mit/ wie nemlich die Speisen vom Rind/ Kalb/ Lamm/ Hammel/ Schaaf/ Schwein/ Hirschen und anderm Wildpret/ Haasen/ Caninichen; ingleichen von allerhand Geflügel und Fischen niedlich und delicat zuzurichten; wie allerhand Fleisch-Geflügel- und Fischpasteten zu bereiten; item mancherley Gebachens von Eyern auf den Tisch zu bringen.

Der *IIX* Theil handelt von der Trinchier-Kunst/ was nemlich ein Trinchirer vor Werckzeug haben müsse/ wie er Geflügel/ vierfüssige Thiere/ Fische/ Eyer/ Austern/ Artischocken/ Torten und allerhand Früchte künstlich zerschneiden und vorlegen solle/ damit er bey den Gästen wohl angesehen seye/ und sich selbst recommendiren möge.

Der *XI* Theil berichtet vom Confitiren/ Candiren und Zuckerbachen; wie nemlich ein sorgfältiger Hausvater oder Hausmutter allerhand Gewürtz/ Früchte/ Obst/ Kräuter und Blumen einbeitzen/ candiren und conficiren/ und also als ein bequeme Haus-Artzney das ganze Jahr gut behalten solle; item wie die Conserven/ Marcipan/ Lattwergen/ Säffte und dergleichen kräfftig zuzurichten/ um derselbigen sich im Fall der Noth auf das beste zu bedienen.

Der *X* Theil hält in sich einen klaren Bericht von den Bienen/ und zwar von deren Erzeugung/ mancherley Art/ Regiment/ Arbeit/ Eigenschafften/ Speise/ Körben/ Ort und Lager/ Schwärmen/ Verführung/ Zeideln/ Schneiden/ Ausmusterung der bösen Königen und Raub-Bienen/ Versorgung gegen den Winter/ Krankheiten/ Regirung derselben durchs gantze Jahr/ ihrem Hönig/ Wachs/ Vorstoß/ und bewährten Mitteln vor ihre Seuche.

Im *XI* Theil findet er eine ausführliche Beschreibung vom Jagen/ darinnen nach Beschaffenheit und Unterscheid deß hoch und kleinen Wildprets/ theils von denen darzu gehörigen Personen/ wie die ausgerichtet/ wie auch von den Hunden/ welcher Gestalt sie auferzogen/ abgerichtet/ und von allerley zufällige Kranckheiten sollen und können geheilet werden; theils auch von eines jeglichen jagbaren Thiers/ als der Hirschen/ wilden Schweine Haasen/ Königlein/ Füchsen/ Dächsen/ Wölffen/ Rehen/ Steinböcken/ Gemsen/ Bären und Luchsen angebornen

nen Art/ Eigenschafften und unterschiedlichen Geschlechten/ dieselbige/ der Zeit nach/ an Fahrt/ Gefahrt/ Gelos/ Gewend/ Erwunden/ Infigel/ Geschlagen und andern Spuhren/ zuerkennen / und alsdann durch die Jagt- Leit- und Hetz-Hunde auf dem Geäß und Luder aufzusuchen/ zu bestätten/ mit Gewalt/ oder der keine Hunde hat / durch Garn/ Gruben/ Fallen/ und andere Werckzeuge/ zu fangen/ umständig gehandelt wird.

Im *XII* Theil hat er einen Unterricht von Pfleg- und Wartung der Pferde/ da dann discuriret wird von ihrer Complexion/ Eigenschafften/ Farben / Gliedern / Lands-Arten / Wallachen / Alter / Gestütt/ Stallung / Beschellen / Fütterung durchs gantze Jahr / Waschen / Beschlagen / Purgiren / Aderlassen und andern bewährten Artzneyen vor ihre sich gar leichtlich ereignete Gebrechen und Kranckheiten.

Im *XIII* Theil befindet er die Beschreibung der Viehzucht/ was vor Nutzen man von den Ochsen/ Kühen/ Schaafen/ Geisen/ Böcken/ Schweinen/ Hünern/ Gänsen/ Endten und Tauben haben ; wie man derselben pflegen und warten solle / und dann wie ihren Kranckheiten aufs nützlichste und verträglichste zu begegnen seye.

Im *XIV* Theil ist der Vogelfang angedeutet / wie vielerley nemlich derselbe seye ; wie Tauben- und Hüner-Ahr zu fangen ; Falcken und Habichte zur Falcknerey abzurichten ; grosse und kleine Vögel mit Netzen / Dohnen / Spreneken / Hunden / Leim-Ruten / Kloben und Schiessen zu berücken/ dabey dann insonderheit der Rebhüner/ Wachteln/ Kranichen/ Reyher/ Blässen/ Däucher/ Kibitzen/ Stahren/ Krähen/ Dahlen/ Aglastern/ Wilden- und Turteltauben/ Auerhanen/ Birckhanen/ Haselhüner/ Schnepfen/ Kautzen/ Eulen / Crammets-Vögel/ Zimmet/ Troscheln-Amseln/ Heher/ Fincken/ Dickmäulern/ Behemlein/ Seidenschwäntzlein / Maisen / Goldammer / Rothbrüstlein / Lerchen/ Nachtigallen/ Zeißlein/ Stiglitzen/ Hänflingen/ Spatzen und Schwalben ausführliche Meldung geschicht/ wie ihr Fleisch den Menschen nütz oder schädlich seye/ und welcherley Gestalt sie füglich zur Artzney können gebrauchet werden.

Im *XV* Theil wird er unterwiesen/ wie der Fischerey nutzlich obzuligen/ welches die besten Teiche seyen/ wie sie zu machen/ mit was vor Fischen der Land-Art nach sie zu besetzen / wie die Wasser in dieselben zu führen/ wie sie wieder abzulassen und zu fischen ; was beym Leichen zu bemercken ; was ein Fischer eigentlich zu beobachten ; wie die Karp-

fen

sen in die Teiche zu versetzen; wie die Behälter oder Kuchen-Teichlein zuzurichten; wie alte Teiche wieder zu recht zu bringen; wie die Fische mit Netzen/ Reusen/ Angeln/ Nachtschnüren und Händen zu fangen; welche Fische dem Menschen zur Speise nütz- oder schädlich seyen/ und was sie vor Nutzen in der Artzney haben.

Im *XVI* Theil findet er ein herrlich Artzney-Buch/ darinn enthalten/ wie nicht allein der Mensch bey gesunden Tagen/ seinen Leib/ und alle desselben Glieder/ bestens verwahren solle/ damit er allem Anstoß/ zufälligen Kranckheiten/ gifftigen/ ansteckenden Seuchen/ und vielerhand gefährlichen Schwachheiten bey Zeiten könne vorkommen/ damit solche bey ihme nicht einwurtzeln und überhand nehmen mögen; sondern auch so der Mensch nach GOttes Willen/ allbereit mit Kranckheiten angegriffen wäre/ so sind darinn befindlich/ vielerley heilsame Mittel und Curen/ für dergleichen Gebresten/ welche ihme/ nechst GOtt/ da er deren zu rechter Zeit gebrauchet/ zu Wiedererlangung seiner Gesundheit verhelffen können. Vor schwangere und gebährende Weibs-Personen/ item krancke Kinder/ sind gleichfalls herrliche Mittel darinn anzutreffen/ wie auch ein stattlicher Bericht vom Aderlassen/ was eigentlich dabey zu beobachten/ wie es heilsamlich anzustellen/ und glücklich zu vollenden.

Der *XVII* Theil lehret ihn die Distillir-Kunst; wie nemlich künstliche Distillir- und Brennöfen zu machen/ herrlicher Aquavit/ kräfftige Schlag- oder Gülden-Wasser/ edle Krafft-Wasser/ item Perlen-Zimmet-Rosen- und Nelcken-Wasser/ und dann Brand-Wein von Hesen/ Weitzen oder Korn und Maltz zu bereiten/ um derselben sich in allerhand vorfallenden Begebenheiten nützlich zu bedienen.

Der *XIIX* Theil gibt einen stattlichen Unterricht/ allerhand Kräuter/ nach dem Alphabeth/ ihrer Tugend/ Krafft und Würckung nach/ zu erkennen/ und dieselben so wohl inn- als äuserlich vor allerhand Gebrechen zugebrauchen.

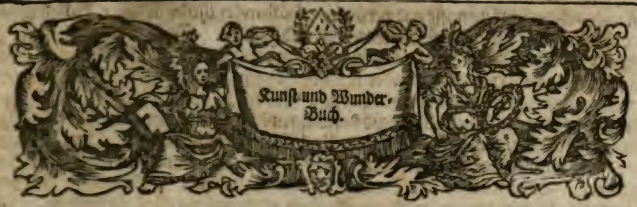
Der *XIX* Theil reichet zur müssigen Zeit-Vertreib- und Ergötzung allerhand Raritäten/ lustige/ annehmliche und natürliche Kunst-Stücklein/ auch andere nützliche Wissenschafften in ziemlicher Menge dar/ derer man sich/ nach Belieben/ auf das beste und behäglichste/ bey vorfallender Gelegenheit/ bedienen kan.

Der

Der *XX* und letzte Theil gibt dem hochgünſtigen Leſer deutlich an die Hand / wie er in allerhand ſich gar leichtlich ereignenden Fällen / einen zierlichen Brieff ſtellen / und ſich alſo bey guten Freunden auf mancherley Weiſe inſinuiren könne / zumahlen er allda finden wird allerhand Formulen / von Gruß-Compliment- Glückwünſchungs-Bitt- Einladungs- Danck- Uberreichungs- Troſt- Bericht- Recommendation- Vermahnungs- Warnungs- Beſchwerungs- Verweis- Straff- Abbit- und Entſchuldigungs-Schreiben / ſambt darzu gehöriger Antwort. Er bediene ſich deſſen allen zu ſeinem höchſterbaulichen Nutzen / glücklichem Wachsthum ſeines wohlangeſtellten Hausweſens / und unausgeſetztem Aufnehmen ſeiner anererbten Güter.

Der Himmel ſey mit ihm in allen Thaten /
Der Höchſte laß ihm alles wohl gerathen /
Damit ſein Haus höchſt-wohlgegründt beſtehe /
Und eher nicht / als mit der Welt vergehe.

digitized by Google



Deß

Haus-Geld-Artzney-Koch-Kunst-

und

Wunder-Buchs

Erster Theil/

Von der Haus-Haltung insgemein.

Woraus

So wol Eltern / nemlich Vatter und Mutter / Herren und Frauen/als auch Kinder/ Söhne und Töchter/ingleichen die Ehehalten/als Knechte/Mägde/u. a. m.

Ihre Lehr und Unterricht/

Zu mercklicher Verbesser-Aufnehm und Fortsetzung deß Haus-wesens/ ersehen können.

Das 1. Capitel.

Was Oeconomia oder Haushaltung sey.

DJe Oeconomia oder Haushaltungs-Kunst (so in Warheit eine der vornehmsten und schwersten Künste) ist nichts anders als eine weißliche Anordnung oder Wissenschafft / aller deren Dingen / so zu einer gebührlichen und rechten Regierung der Haushaltung gehören/ in allem dem/ das ein Hauswirth in/ und ausserhalb deß Hauses besitzet oder eigen hat / daß er nicht allein sich/sein Weib/Kinder/Gesinde/Vieh/&c. gebührend und nothdürfftig alimentiren und erhalten könne; sondern auch was an Einkünfften/in einem oder andern zu prosperi-

ren und zuerwerben sey/wisse und verstehe. Aristoteles thtilet sie lib. 3. Politicorum, in deß Mannes / und in deß Weibes Amt und Pflicht. Dem Mann gebühret zu erwerben: Dem Weib aber das Erworbene zu verwahren / oder zu Rath zu halten. Ein sorgfältiger Haushalter aber erwirbt (durch GOttes Segen) nicht allein/ wovon er und die Seinigen zu leben haben; sondern ist auch sorgfältig / wie er das Erworbene möge zu Rath halten und verwahren / damit er / von dem Zuruck gelegtem / einen Nähr- oder Zehr-Ehr und Noth-Pfenning haben kan. Im Gegentheil / wer mehr will verzehren / dann sein Pflug kan ernähren / der wird sich selbst verheeren. Oder wie das Alt-Teutsche Sprichwort lautet: Wer mehr will verzehren/ als er kan erwerben/ wird zum Bettler/ oder muß am Galgen sterben. Ist demnach Philosophus Oeconomicus, welcher seiner Haushaltung wol und fleissig abwartet oder vorstehet; daher nicht nur emsige Haus-Väter den Namen haben sondern auch deß Politischen Regiments fähig werden. Welche beede Administrationes nur durch die Menge der vorfallenden Sachen unterschieden werden / sonsten sind sie einander gar gleich: Und gibt ein guter vorsi htiger Haushalter / auch einen guten Regenten. Wer sich aber darein nicht schicket/ der taugt auch zu keinen Regenten nichts. Wie beneben der Erfahrung Xenophon lib. 3. de dictis & factis Socratis, und Plato bezeugen.

Endlich die Oeconomia oder Haushaltungs-Kunst / wird hauptsächlich in viererley Species getheilet. Die erste ist die Gebühr zwischen Mann und Weib. Die andere zwischen Eltern und Kindern. Die dritte zwischen Herrschafften und Dienstboten. Die vierdte ist die Gebühr in Erwerbung der Nahrung.

Das II. Capitel.

Von dem Haus-Stand insgemein / was der Männer und Weiber Wechsel-Gebühr sey.

Die erste vorerwehnte Speciem, nemlich die Gebühr zwischen Mann und Weib belangend / ist dieses zu bedencken / daß das Weib dem Mann sey gegeben worden/daß sie ihm eine Gehülffin sey / wie man siehet im 1. B. Mosis/Cap. 2. v. 18. und ist ihm also verpflichtet/daß sie Vatter/ Mutter und alles was ihr sonst lieb und angenehm seyn mag/ soll verlassen/ und an ihm hangen. In solcher guten Gesellschafft/soll der Mann mit Fleiß bedacht seyn/ wie er sie mit Güte/ (wie wol sie ein sehr schwaches und gebrechliches Gefäß/das zuweilen wol einer ernstlichen und fleissigen / oder vielmehr vorsichtigen Zucht und Disciplin bedarff: Dann schlägst du sie / so springet sie; druckst du sie / so entwischt sie wie ein Aaal/ zwingest du sie/ so reist sie/ und bist du zu gelind / so herrschet sie über dich) und Glimpff / mit gutem Willen / nicht mit Schelten und Brüllen / mit Freundlichkeit/ und nicht mit Unbescheidenheit / unterweise und anführe/ mit gebührlicher Vorsichtigkeit/ damit die Haushaltung geruhig und ohne Mängel von statten gehe. Dann es gewiß / was die Salomonische Weisheit in den Sprüchwörtern hinterlassen/

Cap.

Cap. 14. v. 1. *Sapiens mulier ædificat domum suam, insipiens etiam exstructam manibus suis destruet.* Das ist: Ein verständiges Weib bauet ihr Haus: Aber eine Närrin reist auch das gebauete mit ihren Händen hernieder. Damit nun aber solche Haushaltungs-Kunst recht practiciret und fortgeführt werde / soll ein Mann / wann er sich verheirathen will / nicht nach grossen Gut / und Geld streben / nicht nach Schönheit gaffen / sondern nach einem verständigen wolgezogenen Weib trachten. Ferner soll er nicht zu jung noch zu alt seyn: Und wie der kluge Plato *libro tertio legum* vermeinet / so soll die Verheirathung nicht ehe geschehen / er sey dann ungefehr 35. Jahr alt / als welches ein Verständiges / und zur Lust der Haushaltung beqvemes Alter sey. Das Weib soll gleichfalls nicht zu jung / sondern in solchem Alter seyn / daß sie eine rechtschaffene und gewisse Stimme / gnugsame Stärcke zum Kinderzeugen / und sattsamen Verstand zur Kinderzucht habe. Die Spartaner haben den Ihrigen zeitlich zu heirathen verstattet / wie dann auch bey uns Teutschen ein Sprichwort erwachsen: *Früh aufstehen und früh freyen soll niemands gereuen.* Jedoch mit unterscheid / daß nemlich der Bräutigam nicht gar ein Kind oder Lapp sey / sondern daß er zuvor das Gelbe vom Schnabel gewischet / hinter den Ohren drucken worden / die Kinder-Schuh zertreten habe / zu seinen vollständigen Jahren / und guter Vernunfft kommen sey / auch gelernet habe / wie er ein Weib halten soll. Unsere Vorfahren / die alten Teutschen haben den Gebrauch gehabt / daß sich die jungen Gesellen / spat und bey mannbaren Jahren zur Ehe begeben haben / deßgleichen hat man mit den Töchtern auch nicht geeilet / damit die Geburt und Frucht / wo sie GOtt gibt / desto kräfftiger und stärcker würde. Das beqvemste Alter aber / mag heutiges Tages seyn / da ein junger Gesell seine 24. bis 30. Jahr erreichet hat / alsdann mag er wol freyen / die Jungfrau oder Braut mag etwas jünger / und ohngefehr von 20. bis 24. Jahren seyn. Dann wann jetzt ein Manns-Bild 25. Jahr alt ist / ist es wol so viel / als wann einer vor Zeiten 40. Jahr alt gewesen / sintemal die Natur immer abnimmt. Hesiodus ist der Meinung: Man sey alt gnug zum Ehestand / wann man nicht viel über / noch unter 30. *Jahren* ist. Damit wollen die weisen Leute anzeigen / *Matrimonia nec præcocia, nec nimis sera esse debere.* Das ist / man soll weder gar zu jung / noch gar zu alt freyen / sondern der rechten Zeit erwarten. Dann es hat ein jegliches seine Zeit / und alles Fürnehmen unter dem Himmel hat seine Stunde / besag deß Weisheit-Predigers Salomonis Cap. 3. v. 1.

Xenophon in seinem Buch de Republica, ist der Meinung / es soll ein Mann nach einem frommen Weibe sehen / wiewol er vermeinet / es sey solches mißlich / sintemal fromme Weiber gar dünn gesäet / daß man wol Ursach zu fragen: *Mulierem fortem quis inveniet?* Wo soll man ein frommes und verständiges Weib finden? Und so man ja keine könnte finden / die ohne Mangel sey / so soll man sich doch dessen befleissigen / daß man eine solche wähle / die am wenigsten zu tadeln sey: Da dann die Zucht und die Education der Eltern / (sonderlich der Mutter) viel thut / auf welche ein Mann auch am meisten sehen muß / nach dem Alt-Teutschen Sprichwort: Man erkennet

Das Wetter an dem Wind/
Die Eltern an dem Kind/
Die Herrschafft am Gesind.

Benebens/und zwar vor allen Dingen soll er GOtt zu Rath nehmen/und Ihn Hertzeifrig um ein fromm und tugendsames Weib bitten und anflehen. Dann wer auf Freyers-Füssen ausgehet/der muß solch hochwichtiges Werk/im Nahmen deß HErrn JEsu/das ist/in der Forcht GOttes anfahen/und von GOtt erbitten/daß Er ihm eine rechtschaffene Gehülffin beschehren wolle/die um ihn sey/die ihn treulich und hertzlich meine/mit deren er auch in Fried und Ruhe/Lieb und Einigkeit/sein Leben zubringen und enden möge. Dieser Meinung erinnert der weise König Salomon: Haus und Güter erben die Kinder/aber ein vernünftig Weib kommet vom HErren/ Sprüchw. 19. v. 14. Gleiches Schlages spricht auch der vortreffliche Oeconomus, Haus- und Sitten-Lehrer Sirach: Ein Tugendsam Weib (item ein tugendhaffter Mann) ist eine edle Gabe/und wird dem gegeben/der (die) GOtt fürchtet/Cap. 26. v. 1. Wer eine fromme Ehe-Frau findet/der findet was Gutes/und kan guter Dinge seyn in dem HErrn/sind abermal Wort Salomonis/ seiner Sprüchw. Cap. 18. v. 22. Im Gegentheil: Ein böß Weib macht ein betrübt Hertz/traurig Angesicht und groß Hertzenleid. Ein Weib/da der Mann keine Freude an hat/die macht ihn verdrossen zu allen Dingen; sind warhaffrige Wort deß erst-erwehnten Sirachs/Cap. 25. v. 31. 32. Sollen derohalben junge Leute/wann sie zum Ehestand greiffen wollen GOtt fleissig anruffen/und mit dem geistlichen Rauchwerck/dem lieben Gebet/den Ehestand anfahen/ so können sie der Hoffnung gewiß seyn/ daß der Segen GOttes bey ihnen einkehre.

Sponsę voca Christum, non est fine munere Christus,
Ecce licet tarde, sed tamen ipse venit.

Soll die Heurath wol gerathen.
Alles gehen wol von statten/
Bethe! ruffe JEsum an!
Daß Er sey dein Werbe-Mann.

So aber einer fleissig gebethet/und gleichwol ein böses oder unhäusliches Weib überkommen/was Rahts? Antwort: Sie sey hernach wie sie wolle/so muß er sich doch getrösten/daß sie ihme von GOtt gegeben/und er es vielleicht mit seinen Sünden um GOtt verdienet hat/daß er ihn in eine solche Creutz-Schul/Mores zu lernen/ schicket/ soll derohalben die Mängel/ so er an ihr spühret/ mit Weisheit und Glimpf unterstehen zu corrigiren und zu verbesseren/ unterdessen aber mit dem lieben Gebet anhalten und fortfahren/und im übrigen Gedult haben/nach dem alten Syrischen Sprichwort: Garma denaphil behle kadgarcith das ist: Os, quod tibi contigit, radito! Nage das Beim dir beschehret ist; welches die Hebräer also auslegen: Es soll sich keiner allzusehr dar-

darüber bekümmern / wann er schon nicht das beste Weib habe bekommen / dann sie ist ihm also von oben herab beschehret worden: Er soll sie auch nicht verstossen / wann sie schon ärger wär / als die Jesabel oder deß Chore Weib / dann er wird durch sie erhalten / daß er für Gericht nicht leichtlich verdammt wird; dann dreyerley Leute kommen selten fürs Gericht / nemlich die / so in äusserster Armut stecken / die / so die Colic oder das Grimmen haben / und die / so böse Weiber haben / und selbige bey sich behalten; und finden insonderheit diese letzten so viel daheim zu thun / daß sie wol vergessen / sich mit ihren Nachbarn oder andern / für Gericht zu zancken und zu Katz-balgen. Dieses seynd aber die vornehmste Reguln / nach welchem ein verständiger Mann sein Weib regieren und zur Häuslichkeit anführen soll. Die Erste / daß Er allezeit eingedenck sey / daß sie ihme von GOtt zu einer Gesellschafft und Gehülffin gegeben / derohalben er sie als seine Gesellin / und das Weib seines Bundes / wie GOTT der HErr selbst durch den Mund deß Propheten Malachiä / Cap. 2. v. 14. redet / nicht soll verachten / nicht soll tractiren und halten wie eine Magd; soll sie aber auch nicht erheben / als eine Göttin / als eine Herrin oder Gebieterin: Wie sie ihme dann zu Gutem ist erschaffen aus einer Rippen seiner Seiten / und zwar nicht ohne Ursach / aus der lincken Seiten / nahe bey dem Hertzen / daß sie nemlich sey eine Secretaria seines Hertzens / seine Augen-Lust und Freude seines Hertzens; deß Gelehrten Lyrä Meinung hiervon / als welche wir uns in Reimen beyzufügen belieben lassen / ist diese:

GOtt / sagt er / hat das Weib gemacht / nicht aus den Füssen /
deß Mannes / daß sie ihm / der Magd gleich / dienen müssen;
Auch hat Er sie vom Haupt ingleichen nicht genommen /
daß sie das Regiment solt über ihn bekommen.
Vielmehr hat Er sie aus der Rippen lassen werden /
Daß sie zum Manne sich gesellen solt auf Erden / u. s. f.

Die andere Regul ist / daß er ihr / und sie ihme auch wiederum eheliche Pflicht / Lieb und Treu halte. Die dritte / daß er sie nicht allein zur Tugend anmahne / sondern ihr auch mit einem gutem Exempel vorgehe / und sey in seinem Hause / beedes ihr / und allen seinen Haus-Genossen / gleichsam ein Spiegel eines tugendhafften Lebens und erbarn Wandels. Die vierdte / daß er nicht alles zu Polzen drehe / sondern in geringern Fällen / bisweilen ein Aug zuthue / drey lasse gerad seyn / und sie ja nicht also betraue und anschnarche / daß er sie scheu und forchtsam mache / wie es dann ihnen etliche Haus-Stürmer für eine Reputation und Ruhm achten / sind aber mehr für Tyrannen (Syrach nennets brüllende Löwen und Wüteriche Cap. 4. v. 34.) als für vernünfftige Ehevögte oder Ehemänner zu halten / beneben dem / daß auch im Ehestand Malus amoris custos timor, das ist die Frucht eine geringe Lieb verursachet. Die fünffte / daß er sich gegen seinem Weib / und in ihrer Gegenwart allezeit / in Worten und Wercken / also verhalte / daß sie in seinem Abwesen Ursach habe zu gedenc-

gedencken / daß ihr seine Gegenwart vortraglicher sey als sein Abwesen / und nicht lieber seine Versen / als Zehen sehe. Die sechste / daß er drey Ding allezeit mit höchstem Fleiß für seinem Weib verborgen halte : I. Seinen Schatz oder sein Geld; Zum II. wann er vielleicht ihrer fleischlichen Begierd oder Willen nicht gnug thun kan : Und dann III. daß er alle seine Anschläge und Geschäffte ausserhalb der Haushaltung für ihr verhele. Cato, in seinem Buch de re Rustica, setzet noch etliche andere Reguln hinzu / nemlich / verschaffe / daß dich dein Weib liebe / und doch unterdessen dich auch förchte : Haltet sie also / daß sie nicht zu geil werde : Laß sie nicht zu viel mit den Nachbauern / und die Nachbaurinnen mit ihr umgehen / daß sie zu viel und unnöhtig einander visitiren und heimsuchen / damit sie deß Ausschweiffens und Müssiggehens nicht gewohne. Plutarchus, der doch ein Heyd / aber an Klugheit und erbarn Wandel vielen Christen überlegen gewesen / setzet noch dieses in seinen Præceptis Conjugalibus hinzu / daß das Weib keiner anderer Religion soll seyn / als der Mann / auch sich nicht höher und prächtiger in Kleidungen halte / als ihr gebühre / damit sie in rechtem Frieden und treuer Liebe bey einander leben und wohnen mögen / welches bey unterschiedenen Religionen / und da das Weib will höher geachtet seyn als der Mann / schwerlich geschehen wird.

Was die Haus-Mutter an ihrem Theil belanget / gibt ihr auch Aristoteles libro primo Oeconomicorum, ihre sonderliche Reguln und Leges, die Erste : Daß sie über alle die / so in dem Haus seynd / gebiete / allein den Mann ausgenommen. Die andere / daß sie ohne Vorwissen und Einwilligung deß Mannes / niemand in ihrem Haus soll lassen aus- und eingehen. Die dritte / daß sie die Heimlichkeiten ihres Hauses / gegen niemand / es seye auch wer es wölle / entdecke. Die vierdte / daß sie sich in Kleidung / und allen Haus-Unkosten nach ihrem Stand und Vermögen deß Hauses / vornemlich aber nach ihres Mannes Willen richte. Die fünffte / daß sie ihre Kinder / Söhn und Töchter / weislich und mit Glimpff auferziehe / unterrichte und anführe / sie nicht lasse müssig gehen / nicht umherschweiffen / ihnen unflätthige Wort / Narrentheidungen / ärgerliche Lieder / und alle böse Gesellschafft / dardurch sie möchten verführet werden / mit allem Fleiß verwehre / Summa / sie auferziehe in der Zucht und Vermahnung zum HErrn / Ephes. 6. v. 4. Die sechste / daß sie sich in ihres Mannes Geschäffte / so er ausserhalb der Haushaltung haben möchte / vielweniger aus Vorwitz in fremde / oder gemeiner Stadt-Geschäffte nicht einmenge. Die siebende / daß sie nimmermehr müssig seye / sondern allezeit die Nadel oder Spindel in der Hand habe ; Soll auch weder ihren Töchtern oder Mägden zulassen / die Hände in den Schoß zu legen : Sintemal die Erfahrung bezeuget / daß der Müssiggang eine Anreitzung ist zu allem Ubel und Unglück. Die achte / daß sie nicht zänckisch sey gegen den Nachbarn / nicht vorwitzig / nicht verleumdisch und ausrichtisch : Dem Mann auch nicht widerbellend oder kollerisch / nicht verthunlich oder verschwenderisch / nicht unflätthig in Kleidern / oder auch nicht zu wol aufgebutzet / sondern erbar und nach ihrem Stand gekleidet : Dann was darüber ist / das ist nur ein Hurenschild / welcher andern wolgefällig / ihrem Mann aber verkleis-

kleinerlich/ja ein Spott und Hertzenleid ist. Item daß sie ihren Willen breche/ und sie ihrem Mann unterwerffe/ als welchen sie allezeit im Hertzen/ in den Augen/ und auf der Zungen haben soll; wann er lacht/ soll sie auch lachen/ wann er trauret/ soll sie auch trauren/ nicht wie eine Fuchsschwäntzerin/ und wie ein Chamæleon, welcher alle Farben an sich nimmet/ sondern wie eine getreue Freundin und Gehülffin/ welcher alle Anliegen ihres Mannes beweglich zu Hertzen gehen.

Das III. Captiel.

Die Gebuhr zwischen Eltern und Kindern betreffend.

Die zweyte Species Oeconomiæ, nemlich die Gebühr zwischen Eltern und Kindern/ bestehet auf der Eltern Seiten darinnen/ daß für allen Dingen der Vatter/ wie zuvor gemeldet/ seinen Kindern mit Vermahnungen/ und zugleich mit einem guten Exempel/ als ein Spiegel aller Tugend und Erbarkeit vorgehe; welches auch die Heyden/ wie bey Plutarcho in seinem Büchlein de libris educandis zu sehen/ in acht genommen. Item/ daß er sie ernstlich straffe/ wann sie etwan einen Straff-würdigen Fehler begehen/ dann wer/ nach der Vermahnung deß weisen Königs Salomonis/ der Ruthen schonet/ die hasset seinen Sohn (oder seine Kinder) Sprichw. 13. v. 24. Thorheit steckt dem Knaben im Hertzen/ aber die Ruthe der Zucht wird sie ferne treiben/ Cap. 22. v. 15. Wer sein Kind lieb hat/ der hält es stets unter der Ruthen/ daß er hernach Freude an ihm erlebe. Wer sein Kind in der Zucht hält/ der wird sich sein freuen/ und darff sich sein bey den Bekannten nicht schämen. Beuge deinem Sohn den Hals/ weil er noch jung ist/ bleu ihm den Rucken/ weil er noch klein ist/ auf daß er nicht halsstarrig/ und dir ungehorsam werde; sind abermals Vermahnungs-Wort deß klugen Haus- und Zucht-Lehrers Sirach/ seines Sitten-Büchleins im 30. Cap. v. 1. 2. 12. Dann es ist ja besser/ daß ein Vatter seinem Sohn gebiete/ als daß der Vatter dem Sohn zu Gebot stehen und in die Hände sehen soll. Doch soll auch ein Vatter seine Kinder nicht scheu machen/ aber darneben ihnen auch ihren Muthwillen nicht gestatten/ den Zaum zu lang lassen/ oder mit allzu grosser Gelindigkeit verzärtelen/ sondern zwischen der Strenge eines scharffen Zucht meisters/ und der vätterlichen Lieb oder Gelindigkeit/ das Mittel wissen zu treffen. Dann warlich an fleissiger Auferziehung der Kinder denen dreyen Haupt-Ständen sehr viel/ ja das meiste gelegen ist; welches sehr wol erwogen der weise Heyd Cicero, wann er geschrieben: Fundamentum Reipublicæ est recta Juventutis educatio, das ist: Das gantze Fundament deß gemeinen Nutzen/ bestehet einig und allein auf rechtschaffener Kinder-Zucht. Wie man derohalben die Jugend gewehnet/ so ist sie auch nachmals im Alter/ und gleich einem Pfropff-Reislein/ wann dessen recht gepfleget und gewartet wird/ gib es dermaleins einen schönen und fruchtbaren Baum. Hergegen aber/ was in der Jugend umschlägt/ das wird nimmermehr im Alter etwas gutes daraus/ sondern bleibet bey den Worten deß

Digitized by Google

deß alten Heyden / Publius Mimus genannt: Frangas citiusqvàm corrigas, qvod semel in pravum induruit, das ist: Tausendmal ehe lässet sich ein krummer und verwildeter Ast in Stücken brechen / als daß man ihn wiederum gerad machen solte. Sollen derohalben alle Eltern / weß Standes und Würden dieselben auch immer seyn mögen / (dann je gröſſer sie seyn / je gröſſere Aergernuß sie geben / und je gröſſere Verantwortung sie auch auf sich laden) mit treu-eifrigem Fleiß und ernster Disciplin das Ihrige thun / damit sie ein gut Gewissen haben und behalten / einsten vor GOtt am jüngsten Gericht bestehen / auch dessen dardurch zeitliches und ewiges Lob / Ruhm und Preis erlangen mögen. Schlägt aber über Verhoffen / und aufgewandten Fleiß und der Eltern Schuld ein Kind um / wie der erste Menschen-Sohn Cain / der Königliche Printz Absolon / und andere ihres gleichen / so müssen sie es GOttes Urtheil und Gericht befehlen / und sich dessen trösten / daß sie das Ihrige gethan haben / werden auch wol am jüngsten Tag für ihre Person entschuldiget seyn. Unterdessen aber sollen sie nicht ablassen / nach dem Exempel Monicä / deß heiligen Augustini Mutter / ernstlich zu GOtt zu seufftzen und zu beten / daß er ihren verlohrnen Sohn (oder Tochter) als ein verirret und verlohren Schaf / Psalm 119. v. ult. suchen / erleuchten / dem Aergerniß wehren und es bekehren wolle. O gewiß! gewiß! deß Gerechten Gebet vermag viel / wann es ernstlich ist / Jacobi Cap. 5. v. 16.

Billich sollen alle Eltern sich zu dem weit-weisen / hoch-verständigen Lycurgo / als derselben Sitten-Meister / Informator, Lehrer und Præceptor verfügen / und sich nicht schämen in seine Schul zu kommen / ihrer Kinder halben Unterricht von ihm zu holen; von welchem Lycurgo und berühmten Gesetz-Geber dieses denckwürdige geschrieben wird: Wie daß derselbe auf eine Zeit seine Bürger auf den Marck habe zusammen beschieden / und vermelden lassen / daß er ihnen etwas hoch-nothwendiges anzuzeigen hätte. Als sie nun zusammen kommen / lässet er mitten auf den Marckt zween Hunde niedersetzen / welche eine Mutter geworffen / aber ungleich erzogen waren / nemlich der eine zur Jagt / der ander aber zur Kuche / Faulheit / Fressen / auf dem Polster oder hinter dem Kachel-Ofen zu liegen. Diesen beeden Hunden ließ er fürsetzen einen lebendigen Hasen / und eine Schüssel mit Suppen; der Hund / so zur Jagt gewöhnet worden / sahe die Suppen nicht an / sondern eilete begierig dem Hasen nach / der andere faule Hund aber fand sich zur Suppen / raumete die Schüssel / und ließ den Hasen lauffen. Da solches geschehen / fängt Lycurgus als ein Frommer / tugenthaffter Regent an / eine schöne Vermahnung zu thun an seine Burger / und sagte: Lieben Burger! diese beede Hunde sind von einer Mutter / weil aber der eine von Jugend auf wol und fleissig zur Jagt erzogen / behält er seine Art und Gewohnheit sein Lebenlang; der ander ist zur Faulheit und zum Fraß erzogen / dabey wird er auch wol bleiben / dann alte Hund / wie man sagt / sind bös bändig zu machen: Also ist es auch mit der Kinder-Zucht bewandt / wann gleich die Kinder von ehrlichen Eltern sind / und aber von Jugend auf nicht wol erzogen werden / so wird nimmermehr etwas gutes aus ihnen / hat sie also erinnern wollen / daß sie ihre Kinder / von zarter Jugend an / recht und fleissig erziehen sollen. Welches alle Eltern / nach

höch-

höchstem Vermögen/ zu behalten/zu betrachten/und solchem nachzukommen/ schuldig und pflichtig seynd. In Summa sie in ihrer kindlichen Liebe und Furcht beedes gegen GOtt und ihren Eltern/zur Zucht/Erbarkeit/Mässigkeit/ Fleiß/ Höfflichkeit uñ andern Tugenden/ (wie im nächstfolgenden Capitel ausführlicher erörtert werden soll) welche die Jugend zieren/und dem Alter hernach zu Nutz kommen/ auferziehen. Welches aber alles soll und muß geschehen (wie bereits etwas erwähnet) mit einem sanfftmütigen und väterlichen Hertzen / und nicht mit einem tyrannico imperio, wie die Perser thäten / von welchen Aristotheles in 8. Ethic. vermeldet / daß sie ihre Kinder wie Sclaven gehalten / in Meinung / sie wolten sie also zur Arbeit und Gehorsam gewöhnen.

Es sollen aber zuförderst und für allen Dingen Christliche Eltern darauf bedacht seyn/ wie sie ihre Kinder in heilsamer und gesunder Lehr unterrichten / und zu einem Christlichen/ Gottseeligen Leben und Wandel anweisen lassen. Und ob sie gleich zuweilen etwas ehrliches (wann sie es anders vermögen) darauf wenden müssen/ sollen sie sich doch dißfals keine Unkosten dauren lassen/ daß ihre Kinder zuförderst lernen lesen und schreiben / dann es ein grosser Vortheil ist / dieses vergängliche Leben damit hinzubringen/ja ein Schatz/der ihnen besser ist/als groß Geld und Gut.

O ihr Eltern / Haus-Herren/ Handwercker/ Meister/ Burger und Bauren / was ihr von GOttes Wort einfältig wisset und gelernet habt/ das theilet mildiglich euern Kindern/ Gesinde und Hausgenossen mit / führet sie dem Herren zu/Marc. 16. v. 14. Ziehet sie auf in der Zucht und Vermahnung zum HErrn / Ephes. 6. v. 4. Haltet sie fleissig und ernstlich zur Kirchen und Schulen/ 5. Buch Mos. 31. v. 11. Lehret sie die Furcht deß HErrn / Psalm 34. v. 12. Schärffet ihn das Gesetz deß HErrn / 5. Buch Mos. 6. und sehet / daß das Wort GOttes reichlich unter euch in euerm Haus wohne / Col. 3. v. 16. Leset selbst fleissig in der Bibel/ oder/ so ihr nicht lesen könnet / lasset andere darinnen lesen/forschet in der Schrifft/ Joh. 5. v. 39. Habt einen besondern Lust zum Gesetz deß HErrn/und redet darvon Tag und Nacht/ Psal. 1. v. 2. was ihr daraus höret/ leset/behaltet in einem feinen guten Hertzen/ Luc. 8. v. 15. stellet nach demselben euer Leben/und Wandel an/nach dem Exempel der Bertroenser/ Apost. Geschicht. 17. v. 11. Timothei/ 2. Tim. 3. v. 15. damit ihr dardurch Ruhe (insonderheit die Seelen-Ruhe) erlanget / alle Verdrüßlichkeit und Unlust vertreibet / alle Lust und Freud habet. Utinam omnes faceremus illud, quod scriptum est: Scrutamini scripturas! Wolte GOtt sagt Origenes, daß wir alle thäten was geschrieben stehet / forschet in der Schrifft! höret sagt Chrysostomus, alle ihr Welt-Leut/und die ihr Weib und Kindern vorgesetzet seyd comparate vobis Biblia, animæ pharmaca, kauffet euch die Bibel die da ist der Seelen Artzney. Wann ihr nichts anders kauffen wolt / (oder euer Vermögen sich nicht weiter erstrecket) so kauffet doch nur allein das Neue Testament / die Apostel-Geschicht und Evangelia / und lasset die eure stetige fleissige Doctores und Lehrer seyn! Item, Domi Biblia in manus sumite! Daheim nehmet die

die Bibel in die Hand / daheim leser fleissig in der Heil. Schrifft-Lection ! Ebenmässig vermahnet er die Handwercks-Leut daß wann sie auf ihrer Werckstätt sitzen / sollen sie Psalmen singen. Ingleichen die Eltern / lehret die Kinder Psalmen singen ! Hieronymus will daß die Kinder / wann sie sieben Jahr alt / den Psalter auswendig lernen sollen. Die Gottesfurcht ist zu allen Dingen gut / und hat die Verheissung dieses und des zukünfftigen Lebens / 1. Tim. 4. v. 8. wie deßwegen Abraham gerühmet wird / 1. B. Mos. 18. v. 19. Tobias der Alte / Tob. 4. 5. Hanna die Mutter Samuelis / 1. Sam. 1. v. 28. Lois und Eunice die Alt-Mutter und Mutter des Timothei / 2. Tim. 1. v. 5 / das auserwehlte Weib in der 2. Epist. Johannis v. 1. 4. Mercket dieses ihr Eltern / und leset nicht oben hin ! dann verflucht ist hie / wer des HErrn Werck nachlässig thun wird ! ihr Eltern und Haus-Herrrn / ihr Haus-Väter und Haus-Mütter / werdet ihr hierinnen säumig / nachlässig und untreu seyn / so wird der HErr das Blut deren / so ihr versäumet / nemlich das Blut eurer verdammten Kinder / von euern Händen fordern. Bedenckets ! bedenckets um euerer und der eurigen Seelen-Seeligkeit willen recht und wol !

Ist demnach Kunst und Geschicklichkeit / nebenst Göttlicher Weißheit / viel ein besser Erbtheil / als Groß Geld und Gut. Virtus & Pietas optima hæreditas, Gottseligkeit und Tugend / ist das beste Erbgut / so die Eltern ihren Kindern lassen können / hat Nazianzenus der Christliche Kirchen-Lehrer gesaget. Welche Eltern aber nur darfür sorgen / und darauf bedacht seynd / daß sie ihren Kindern grosse Schätze / viel Geld und Reichthum sammlen und hinderlassen mögen / und sie ohne fleissige Disciplin und sorgfältige Aufferziehung / in ihrem eignen Södlein / als die wilden ungeschnadten Bäume / aufwachsen lassen / die sind gleich denen / qui magnam calceorum curam habent, & interim pedem negligunt, das ist / wie Plutarchus sagt : Die grosse Sorg und Fleiß auf die Schuhe wenden / und mittler Weil des Fusses vergessen. Von dem fürtrefflichen Philosopho Aristippo lieset man / daß er zu einem reichen Mann kommen / und ihn vermahnet / er solte seinen Sohn in die Schul gehen / und etwas redliches lernen lassen / solchem habe der reiche Fantast geantwortet. Mein Sohn bedarff es nicht / ich will ihm einmahl genug lassen / davon er leben könne. Darauf hat Aristippus wieder gesagt : Wann du es ja keiner andern Ursach halben thun woltest / solltest du ihn doch darum etwas lernen lassen / ne in theatro lapis lapidi insideat, das ist / damit nicht ein Stein oder Klotz auf dem andern sitze. Dieser Aristippus hat ferner auch gesagt : Satius esse fieri mendicum, quàm indoctum, quod ille tantum pecuniis egeat, hic humanitate, das ist : Es sey besser ein Bettler / als ungelehrt seyn / dann einem Bettler mangelt es nur am Geld / aber einem Ungelehrten an der Humanität / Höf- und Freundlichkeit. Dionysius ist ein König in Sicilien gewesen / als er aber angefangen zu tyranniſiren / ist er seines Gewalts entsetzt / und aus dem Königreich in das Elend vertrieben worden ; hätte dieser König in seiner Jugend nichts gelernet / so hätte er wol in solchem Elend hungers sterben müssen. Weil er aber zu den Studiis gehalten worden /

und

und was nutzliches gelernet/ hat er hernach in der Stadt Corintho einen Schulmeister abgeben/und von solchem Schuldienst gleichwohl seinen nothdürfftigen Unterhalt haben/und sich ehrlich ernehren können. So wird auch vom Crate Thebano Cynico gelesen/ daß er einsmal auf einen sehr hohen Berg gestiegen/ und überlaut geruffen habe: Quorsum ruitis homines, qui omne studium in pecuniis collocatis, filiorum verò quibus eas relinquitis, nullam curam habetis, das ist/ seyd ihr nicht närrische Leute/daß ihr allen Feiß darauf wendet/ wie ihr groß Geld und Gut zusammen scharren und bringen möget/ die Kinder aber/ denen ihr solches samlet und hinterlasset/ achtet ihr wenig oder gar nichts. Darum sollen Eltern ihre Kinder dem HErrn Christo also zuführen/ daß sie nemlich dieselben zu aller Gottesfurcht und Tugend halten. Dahero dann ein hochberühmter Theologus gar recht und wohl gesagt. Dein Pfenning und dein Arbeit/ die du an dein Kind wendest/ daß es recht erzogen werde/ist alzu hoch geehret/ alzu herrlich gesegnet/ alzu köstlich angelegt/ und besser dann kein Königreich oder Käyserthum vor GOttes Augen geehret/ Dargegen aber ists ein grosser Schade/ und habens die Eltern zumal schwerlich zu verantworten/wann sie ihre Kinder lassen dahin gehen/wie ein tummes Vieh/ daß sie in der Jugend verwilden/ und weder zur Gottesfurcht/ noch sonst zu was redliches gezogen werden/ das zeucht beydes den Eltern/ und den Kindern GOttes Rache und Straffe auf den Hals. Muß derohalben ein Christlicher Hausvatter/ und eine Christliche Hausmutter/ nicht allein dahin sinnen und trachten/ wie sie den Kindern einen vollen Beutel und eine fette Erbschafft hinterlassen/ sondern auch die Kinder darzu anhalten und ermahnen/ daß sie den Eltern in den löblichen Fußstapffen der Gottesfurcht treulich nachfolgen. Und ist billig dieses Orts zu erinnern/ was von einem vornehmen Doctore und Professore der H. Schrifft auf der Universität zu Rostock geschrieben und gelesen wird/ daß er auf eine Zeit/ an einem Sonnabend/ zu M. Andr. Martino, der damahls Prediger daselbst gewesen/ nach dem Essen kommen sey/da habe derselbe/ als die Mahlzeit verrichtet/ und das Gebeth nach Tisch vollendet/ seine Kinder und Gesinde für sich gefordert/ und mit grosser Bewegung seines Hertzens zu ihnen gesagt: Lieben Kinder und Gesinde/ diese Wochen/ welche unsers Lebens ein Stuck ist/so dann nicht gering ist/ oder zu verachten/ ist abermals dahin. Demnach so sage mir ein jedes unter euch ordentlich her/ ob es täglich diese Wochen über/ Morgens und Abends/ wann es gessen/ und in der Kirchen gewesen/ sein Gebett gethan/und sich darneben in andern Stücken der Gottseligkeit fleissig geübet habe/ dann ich euer Vatter und Haus-Herr muß am Jüngsten Gericht/ von eurem Blut und Seeligkeit Rechenschafft geben. Darauf hab ein jedes von den Kinderlein und dem Gesinde angezeiget/was es aus den Predigten die Wochen über gelernet und behalten hätte/und ob es auch gebettet/ und from gewesen. Vide D. Simon Paul in seiner Epistel Dom. 2 post Epiphan. Es sollen auch ferner die Eltern ihre Kinder gewehnen/ alle Tag etliche Capitel aus der Bibel zu lesen/ auf daß sie ihr Gemüth zum Wort GOttes lencken/und dessen erinneren/ was Athanasius sagt: Wilt du/ daß deine Kinder dir gehorchen/ so geselle und gewehne sie

zum Göttlichen Wort/das gereicht dir mercklich zu deinem Nutzen. Laß die Kinder hören und lesen die Heil. Schrifft / dann daraus werden sie lernen / ehre deinen Vatter und deine Mutter/ wovon bereits droben Erinnerung geschehen. Agesilaus der Lacedämonier König/ als er gefraget ward / was für ein Ding man die Kinder lehren müsse? Antwortete er weislich/solche Dinge/deren sie sich zu gebrauchen haben / wann sie zum Alter kommen. Sintemalen es eine Thorheit ist/die Kinder dahin gewehnen/ daß sie eitel leichtfertige und unnütze Dinge lernen / welche man im Alter liegen lässet und vergisset. Nun sorgen zwar gemeiniglich und billich die Eltern/ daß sie ihre Kinder lernen lassen eine Kunst/ Handwerck oder andern Beruff / den sie gebrauchen/ wann sie zu Mannbaren Jahren kommen / und also diß Leben ehrlich hinbringen können; welche Vätter aber hierinnen säumig seyn / die sind Raben-Vätter/ und nicht werth/ daß sie Kinder haben sollen ; ja sie sind ärger als die Heyden/und haben den Glauben verläugnet. Daher Solon der weise Gesetzgeber vor Alters geordnet / daß ein Kind/ so von seinen Vatter und Mutter in der Jugend nicht sey unterwiesen und angehalten worden/ zu einem bequemen Mittel / seine Kost und Nahrung ehrlich zu gewinnen/nicht soll verpflichtet seyn / die Eltern in ihrem Alter einstens zu ernehren; darvon Hiarcus ; ein Griechischer Hiſtoricus, und Sabellicus erzehlen/daß vor dem Solone Solonino klagend erschienen seye Vatter und Sohn / und daß der Sohn seine Beschwehrnuß wider den Vatter folgender Gestalt klagbar vorgebracht habe: Ich beklage mich über meinen Vatter/um daß er reich/ und ich arm/ er mein Vatter/ und ich sein einiger Sohn bin/ nichts desto weniger er mich enterbet / und einen Frembden für seinen Sohn und Erben angenommen hat. Welches aber mein Vatter nicht hätte thun sollen/ dann weil er mir Fleisch und Blut hat gegeben / so ists auch billich/ daß er mir die Mittel schaffe/ mich zu unterhalten. Hierauf antwortete der Vatter und sagte: Ich beklage mich über meinen Sohn/ um daß er mir jederzeit von Jugend auf ungehorsam und widerspenstig gewesen / und deßhalben will ich ihn enterben in meinem Leben/und wolte wünschen/ daß ihme die Götter sein Leben nehmen thäten/dann ein ungehorsamer Sohn soll billich verflucht und von der Erden lebendig verschlungen werden. Was anlangt / daß ich einen andern/ zwar Frembden für meinem Sohn zum Erben erwählet/ das bekenne ich wahr seyn/aber ich habe meinen Sohn nicht enterbet/sondern ich habe vielmehr seine tägliche Wollust / sein Verprassen/Schlemmen und Demmen enterbt und abgesondert / von meinem sauren Schweiß und Arbeit/dann es wäre nicht recht / daß ein ungerathener Sohn sich solte erlustigen in den Schweiß-Tropffen seines alten Vatters. Der Sohn replicirte und sagte ferner : Ich bekenne/ daß ich meinem Vatter ungehorsam gewesen/ und liederlich gelebt habe / aber er ist an dem allem selbst schuldig / in dem er mich in der Jugend nicht wohl erzogen hat / wofern er mich derhalben enterben wolte / so handelt er wider die Billichkeit und wider sich selbst. Dann wan ein Vatter sein Kind nicht recht erziehet in der Jugend / oder solches was ehrliches lernen lässet/ so kan ers von rechts wegen in seinem Alter auch nicht enterben. Hierauf sprach der Vatter: Es ist wahr/ daß ich dich in deiner Jugend habe zärtlich erzo-

gen/

gen/aber hingegen ists auch wahr/ daß ich dich offtermahls habe gezüchtiget und unterwiesen / als du groß und erwachsen wareſt. Dann ob ich dich wohl in deiner Jugend nicht hab gezüchtiget/so ist doch solches keiner andern Ursachen halber unterlassen worden / als weil du noch nicht fähig wareſt/ solches zu verstehen; hernacher aber als ich dich straffete/ hatteſt du dein Verstand solches zu erkennen. Dann wann bey einem Kind keine rechte Sinnlichkeit vorhanden ist / so ist alle Zucht umbsonst und vergebens. Der Sohn begegnete seinem Vatter wider mit folgenden Worten: Weil du alt und ich jung du mein Vatter / ich dein Sohn bin/du graue Haar/ und ich kein Haar umbs Maul habe/ists billig/daß dir geglaubt/ ich aber verurtheilt werde/ ich bekenne Vatter! daß du mich in meiner Jugend hast lassen lernen lesen / aber hergegen kanst du nicht laugnen / daß wann ich schon etwas mißhandelt / du doch nicht hast gestatten wollen / daß man mich darum straffen solte. Weil mir dann in der Jugend allen Muthwill verstattet worden/ so verwundere dich nicht/warumb ich dir bey erwachsenem Alter ungehorsam bin. Ja ob ich schon in diesem Fall Unrecht und Schuld habe/ so wird dich doch meine unrechte Sach keines Wegs beschönen / dann die Eltern sollen die Kinder in der zarten Jugend anweisen zur Tugend/ Lehr und Disciplin, und was erbar und tugendhafft ist. Dann es stehet den jungen Leuten nicht wohl an / wann sie das männliche Alter erreichen/ das Böse zu erkennen / und wie sie gewohnt sind / das Gute zu thun. Als nun Solon Soloninus diß alles nach der Länge angehöret / gab er dieses Urtheil und Bescheid / daß der Vatter/ umb daß er den Sohn nicht treulich erzogen und gezüchtigen hatte in der Jugend/ nach seinem Tod/andern zum Exempel solte unbegraben bleiben; und daß der Sohn/ weil er seinem Vatter in der Jugend ungehorsam gewesen / entrathen solte seines vätterlichen Erbguts / als lang sein Vatter in dem Leben wäre/ aber doch daß er ihn erben möge nach seinem Tod. Endlichen ist nicht eines der geringsten Mittel guter Kinderzucht/ein löblichs Haus-Exempel / welches die Eltern den Kindern geben sollen / denn was der Spiegel in dem Gesicht / und ein helles Liecht den finstern Gemächern / das ist den Kindern das Leben und Anschauen der Eltern/ darumb sich die Eltern aller Zucht und Erbarkeit in ihren Häusern befleissigen sollen / dann es in Warheit eine überaus grosse Sünde und Schande ist / wann Eltern vor ihren Kindern thun / so sich Zucht und Erbarkeit halben nicht leyden und ziemen will / und ihnen böses Exempel geben / durch Unmässigkeit/ Unkeuschheit/Gottlosigkeit und andere Laster mehr. Es ist das böse Exempel Vätter und Mütter wie ein Seil / die Kinder ihnen nachzuziehen / als wann die Eltern ihre Kinder lehren nüchtern / demüthig und keusch seyn / und sie selbst sind truncken / unzüchtig/ schandbar in Worten / Geberden und Wercken/ daß ist/ ihnen mit dem Mund sagen/ daß sie tugendhafft seyen/und sie unterdessen mit sich / gleich als mit der Hand/ zu allerley Lastern und verderbten Wesen ziehen. Die bösen Vätter/ saget Plutarchus, sind ihren Kindern Rathgeber zur Boßheit: Wie der Regent ist/so sind die Unterthanen/ wie der Herr ist/so ist das Gesind / wie die Eltern sind / so sind auch die Kinder / die tägliche Haus-Exempel schaden vielmehr als andere.

Sic natura jubet; Velocius & citius nos
Corrumpunt vitiorum exempla domestica magnis
Cum subeant animas authoribus.

Das ist/ die Natur bringt dis mit sich / und lehret uns / daß die häusliche Exempel uns viel geschwinder und ehe verderben / weil die / daran wir sie sehen / bey uns in grossem Ansehen. Siehet nun ein Knab oder Jüngling/etwas an seinem Vatter / Mutter/Geschwister oder Gesind/ so bös ist/ höret er etwas von ihnen/ so nicht gut ist/ so fasset er solches geschwind in ein Oehrlein / und thuts bald nach. Fluchet/ / schwehret/ sacramentirt Vatter und Mutter/ oder ein Haus-Genoß/oder führet garstige unflätige Reden/Zotten und Possen/ist leichtfertig im Geberden/ Worten und Wercken / merckens so bald die Jungen / meynen es sey wolgethan / thun es auch / und werden also leicht durch solche Exempel verderbt; dann sie ohne das von Natur geneigt seynd / ehe das Böse zu lernen / als das Gute. Quoniam dociles imitandis turpibus ac pravis omnes sumus. Wann sich ein Vatter finde / der seinem Sohn Rath gebe / sich truncken zu trincken / den hielt man für ein Ungeheuer der Natur/ der werth wäre / daß man ihn gantz ausrottete. Was für Rechenschafft werden dann solche Vätter GOtt thun/ die durch böse Exempel ihre Kinder mit sich in die Hölle gezogen haben / die er ihnen befohlen hat/sie in den Himmel zu leiten? Sollen derohalben die Eltern wie abermahl Plutarchus de lib. educat. sagt / ihr Leben also anstellen und führen / daß ihre Kinder/wann sie es anschauen / als in einem Spiegel/ abgewendet werden von unerbarn Worten / und ärgerlichen Wercken. Sie sollen thun wie die Wegweiser / die den rechten Weg weisen / und denen vorgehen/ die sie leiten/ auf daß die Kinder nachfolgen den Fußstapffen und dem Exempel ihrer Vätter und Mütter/sich nach ihren Tugenden richten / und also mit ihnen/ und durch sie geführet werden zum Seelen-Heil und ewigen Leben. Dann was die Kinder von den Eltern sehen oder hören / das meynen sie / es sey ihnen auch recht. Ein Raab ziehet keinen Canari-Vogel: Gleichwie die Alten singen / so zwitzeren die Jungen: Etzliche Eltern fluchen und lästern vor ihren Kindern / das lernen sie bald von ihnen. Etzliche reden vor ihnen von Unzucht und andern ungebührlichen Sachen / schandiren/ treiben Zotten und Possen / das fahen sie auch bald / wie ein Zunder. Etliche sitzen / rühmen und großsprechen vor ihren Kindern / wie sie in ihrer Jugend gelebt / diß und jenes Bubenstück verübet haben / das alles ist den Kindern ein lauterer Gifft / dan sie fussen darauf / als die ohne das diese Unarth an ihnen haben / daß sie mehr Lust zum Bösen als zum Guten tragen. In diesem Stück sind viel Heyden fürsichtiger / als unsere heutige Christen gewesen / dahero sie denen Eltern dieses Gebott gegeben haben:

Nil dictu fædum, visuque hæc limina tangat
Intra quæ puer est. - - -

Der

Der Ort soll rein und züchtig seyn/ Wo junge Knaben kehren ein!

Und Democritus hat gesagt: Parentum temperantia, pudicitia & pietas, maxima sunt liberis præcepta, das ist: Der Eltern Mässigkeit/ Keuschheit/ Gottseligkeit und andere Tugenden/ sind an statt grosser Gesetze/ so den Kindern sollen gegeben werden. Optimum est, exemplo potiùs docere quàm dictis, es ist am allerbesten/ sagt Hilarius, mehr mit Exempeln als mit Worten lehren.

Insgemein sollen alte erwachsene Personen/ sie haben Kinder oder nicht/ gewarnet seyn/ daß sie jungen unschuldigen Hertzen/ es seyen gleich ihre eigene oder frembde Kinder/ weder mit Worten/ Wercken und Geberden/ böse ärgerliche Exempel geben/ wordurch sie selbige verführen/ und das Gute in ihnen verderben. Es sind der lasterhafften alten Gecken/ der älten bübischen Lecker/ und verruchten/ alten/ bösen/ leichtfertigen Vettuln viel/ so sich nicht scheuen/ vor Kindern und jungen Leuten/ sonderlich in und vör deren Angesicht/ schand-loß Aergernuß/ mit Fluchen/ Gotslästern/ mit unschambaren Worten/ unflätigen Zotten- und Possen-reissen/ leichtfertig- und unzienlichen Geberden/ und andern dergleichen zu geben. Ingleichen gibt es nicht wenig der leichtfertigen ungerathenen Schand-Buben/ und Schand-Babinnen/ so sich nicht scheuen/ anderer ehrlicher/ sonderlich reicher und wohlhabender Leute Kinder an sich zu locken/ zu verreitzen und zu verführen/ zu Ungehorsam wider Vatter und Mutter zu bewegen/ sie in heimliche Schlupff-Winckel zu verleiten/ darinnen sie heimlich spielen/ fressen/ sauffen/ Löffeley und Coppeley machen/ dardurch vielen ehrlich-frommen Leuten ihre fromme Kinder/ Söhne und Töchter/ in ihrem unschuldigen Hertzen jämmerlich verreitzet/ und gantz bosshafftig verführet werden. Diß sind schädliche böse Schand-Leut/ wann die nicht wären/ würde wohl manch Kind fromm und ehrlich bleiben. Ja sie sind rechte Kinder-Mörder und Mörderin; darum man sie in keiner wohl-bestellten Republic dulden noch leiden/ sondern der Gebühr nach straffen/ und wann gelinde Straff nicht helffen will/ sie gar zur Stadt und Land hinaus jagen und weisen soll. Entgehen sie der zeitlichen Straff/ werden sie doch gewiß GOtt nicht entlauffen/ der wird sie zu seiner Zeit wol zu finden wissen. O es ist ein schwer Ding/ einem unschuldigen Blut Aergernuß geben! O es ist ein erschröckliches Weh/ welches CHristus über alle die erschallen lassen/ so Aererнuß geben: Wer der Geringsten einen ärgert/ dem wäre besser/ daß ihm ein Mühl-Stein am Hals hienge/ und ersaufft würde im Meer/ da es am tiefften ist/ Matth. 18. 6. Viel ein schwehrer Ding aber ist es ein unschuldig Blut gar zu verführen. Was meynst du Verführer/ und Verführerin? Solte es wohl beym Mühlstein und Meer verbleiben? Ja wohl Meer! wohl Mühlstein! Es wird dich der Mühlstein in den innersten Abgrund deß tieffen Höllen-Meers hinab drucken. Dann du hast erstlich mit solcher Verführung den Tod für dich verdienet. Du hast das unschuldige Hertz verführet/ damit den Todt gedoppelt verdienet. Du hast frommen Eltern ihr wohlgezo-

genes

genes Kind abgestohlen / und es durch Verleitung zur Sünde geistlicher Weis ermordet / und darmit den Todt dreyfach verschuldet. Du hast mit deiner Verführung verursacht / daß es auch manchmahl / wegen seiner Ubelthaten / um Leib und Leben kommet / und damit den Tod vierfach verdienet. Du hast auch andere viel fromme Hertzen geärgert / damit hast du den Tod fünfffach verdienet. Darum wehe dir ! du böser / gottloser und verkehrter Mensch / umb deß Aergerniß und Verführung willen / wehe dir ! wehe dir ! wehe dir ! Ach du wirst in Ewigkeit durch so viel Mittel Quaal leyden müssen / durch so viel Mittel du die liebe Jugend verreitzet und verführet ! O wehe dir ! wehe dir ! wehe dir / immer und in Ewigkeit ! Mit wenigen sind fromme Gottsförchtige Eltern noch dis zu erinnern / (weilen bereits droben Anregung geschehen) so aber wider ihre fleissige Aufsicht / getreue Kinderzucht / gegen ihren Fleiß / Müh und Sorg / ohne erachtet ihrer gethanen Spesen und Unkosten / wider Verhoffen / ihre Kinder übel gerathen / aus dem Geschirr schlagen / sich verreitzē / und durch böse Gesellschafft verführen lassen / so haben nicht sie / sondern solche ihre ungerathene Kinder die Schuld / die habens auch vor GOTT und allen Ehr-liebenden Menschen zu verantworten / ja schwehr zu verantworten ; wie sie dann auch derentwegen dermahleins schwere Rechenschafft werden geben müssen. Ihr aber / ihr fromme / Christliche und sorgfältige Eltern / habt euch inzwischen mit dem zu trösten / was der H. Augustinus geschrieben : Quantumlibet vigilet disciplina domus meæ, homo sum & inter homines vivo, nec mihi arrogare audeo, ut domus mea melior sit, quàm arca Noæ, ubi tamen inter octo homines unus reprobus inventus est ; aut melior sit quàm domus Abrahæ, cujus dictum est, ejice ancillam & filium ejus ; aut melior sit, quàm domus Isaac, cui de duobus geminis dictum est, Jacob dilexi, Esau odio habui. Das ist : Wiewohl ich viel wache in meiner Haus-Disciplin / so bin ich doch ein Mensch / und lebe unter den Menschen / und darff mich nicht anmassen / daß mein Haus besser sey / als die Arch Noæ / da doch unter acht Menschen ein Verworffener gefunden ist : oder besser sey als das Haus Abrahams / welchem gesagt ist : Stoß die Magd mit ihrem Sohn hinaus : oder besser sey / als das Haus Isaac / zu welchem von den zweyen Zwillingen gesagt ist ; Jacob hab ich lieb / den Esau hasse ich. Und demnach welcher Gesellschafft ein Mensch zugeordnet wird / kan ers nicht gantz vermeyden / er muß unter Sündern und bösen Leuten umbgehen / dann wir wohnen nicht unter Engeln / sondern unter schwachen gebrechlichen Menschen.

Auf der Kinder Seiten bestehet die Gebühr darinnen / daß sie nemlich ihre Eltern gebührend fürchten / lieben und Ehren : daß sie / wie Xenophon in seinem Buch de dictis & factis Socratis, weitläufftigen Bericht gibt / ihren Eltern gehorsam seyen / worzu sie dann beedes durch GOttes Wort / und das Gesetz der Natur vielfältig obligirt / und vermahnet werden ! sich danckbar in Worten und Wercken gegen ihre Eltern erzeigen / welches der weise Heyd Aristoteles für billich erkannt / da er gesagt : Daß man GOtt / den Eltern und Schulmeistern nimmermehr sattsamen Danck erweisen könne. Sollen ihren Eltern nicht Ursach zum Zorn und Fluchen geben / dann der Eltern Fluch gehet selten leer ab ; Ihren Zorn und Straff mit

Ge-

Gedult annehmen/ sie ehren/ ihre graue Haar nicht verachten / und sich allezeit befleissigen / die von ihnen vielfältig empfangene Gut- und Wolthaten/ nach ihrem äuserſten Vermögen / zu vergelten ; davon der weiſe Sophocles also geschrieben : Juſtum eſt, ut liberi juvent parentes. Quid eſt, ô pater ! cur hominibus liberi naſcantur, niſi in adverſa fortuna feramus opem? das ist : Es ist gar billich und recht / daß die Kinder ihren Elten in Nöthen zu Hülff kommen / dann darum bescheeret GOtt den Eltern Kinder / daß sie an ihnen auf künfftige Noth Hülff haben mögen. In Summa : Qualis quisque fuerit in Parentes, talis experietur in ſe liberos. Das ist : Wie sich einer gegen seine Eltern verhalten hatt / dergleichen wird er wider gehalten werden von seinen Kindern.

Diesem nach sollen die Kinder/ Söhne und Töchter / ermahnet seyn/ daß sie die Vermahnungen der Eltern/ zum Guten und zur Zucht und Erbarkeit nicht in Wind schlagen / sondern denselben willig und gerne Folge leisten. Im Gegentheil aber gewarnet seyn/ daß sie sich nicht zu den Bösen gesellen/ wie Salomon und Sirach hin und wider treulich vermahnen : dann wer Bech angreifft/ beſudelt sich damit/ Sir. 13. verſ. 1. Qui claudo cohabitat, ſub claudicare diſcit ; Wer bey einem Hinckenden wohnet/ der lernet auch hincken. Sondern weil die Welt bös / dis Leben bös/ der Mensch bös/ und demnach es gantz sorglich und gefährlich umb sie / wohl mit zusehen / wie sie unanstössig und unärgerlich ihr Leben zubringen und fürsichtiglich wandeln/ damit sie nicht durch ihre Lust/ durch böse Exempel / zu falscher irriger Lehr/ und bösen üppigen Leben verführet werden / nach der schönen Lehr Clem. Alex. lib. 3. pedag cap. 8. p. 76.

Is bonus eſt rurſus, qui paret recta monenti,
Sed qui nec per ſe apprendit, nec recta monente,
Hunc alio, reputat, planè vir inutilis ille.

Dann/ Malis exemplis adhærere, minimè honeſtum eſt.

Wer in einem baufälligen Haus wohnen soll / der ist sorgfältig / siehet über sich und unter sich/ hinter sich/ und vor sich / zur Rechten und zur Lincken / damit er nicht einen Mißtritt thue / und ihm was widriges begegne. Ihr junge Leut / ihr habt ein sorglich Wonhaus in der Welt / darinn ihr täglich wandeln müsset ; darum sehet wohl zu wie ihr wandert / sehet vor euch/ sehet hinter euch / sehet neben euch / sehet ober und unter euch/ damit euch nichts Widerwärtiges begegne. Attendite vobis ab hominibus, quaſi à quibusdam peſſimis malis & ſuper omnia mala malis : Habt acht auf die Menschen / als auf das allerböseste Ubel / so über alles Böse bös seynd/ sagt Chryſoſtomus, Denn die Bewegungen der Gemüther sind / wie Lactantius schreibet/ einem zusammen gefügten Wagen gleich/ wann der recht soll geführet werden/ so muß der Fuhrmann vor allen Dingen den Weg wissen / wann er den weiß/ und darauf bleibt / wird er nicht Irrwegs fehlen / er fahre so schnell als er wolle. Wann er aber einmahl des rechten Wegs verfehlet/ er fahre darnach so langsam und

sachte/ als er wolle/ so muß er doch mit hopperichten Umwegen geplaget seyn/ oder auf jähe Felsen gerathen/ oder je hinfahren/ da er nicht hinzukommen vonnöthen. Weil es aber bey keinem Menschen stehet/ daß er vor sich wol gerathen könne/ es sey denn/ daß ihm GOtt darzu Gnad gebe und beystehe / so sollen junge Leute sich des Gebets befleissigen / damit sie der heilige/ reine/ keusche/ gute Geist / auf seiner guten Bahn führen und leiten/ und für aller Verblend-Verführ- und Verleitung / gnädiglich behüten wolle. Wie wird ein Jüngling seinen Weg unsträfflich gehen ; wann er sich hält nach GOttes Wort/ Psal. 119. v. 9. Demnach sollen sie betten mit Sirach: Ach HErr! laß mich nicht in Schlemmen und Unkeuschheit gerathen/ und behüte mich vor unverschämten Hertzen/ Sir. 23. v. 6. Es wäre zwar ein mehrers hier anzuführen/ weil en wir aber bey der Eltern Gebühr der Feder den Zügel zu weit schiessen lassen/ als wollen wir die Eltern neben der Jugend in nächst-folgendes Capitel oder Anweisung zur Christlichen Kinderzucht verwiesen haben.

Das IV. Capitel.

Begreiffet des Edel und Hochgelehrten Herrn Johann Georg Sonnern/ Hoch-Gräflichen Schwartzenburgischen Hoff-Medici, kurtze Anweisung zur Christlichen Kinder-Zucht / in neunzig schönen und nutzlichen Reguln verfasset.

§. 1.

DJe nun leibliche Eltern/ um ihrer Kinder Leibes- und Gesundheits-Pflegung und Versorgung/ gern und billich sorgfältig sind: also haben sie vielmehr nach Möglichkeit/ deren Seele und Gemüth zu bewahren/ und sie zur Erkantnuß des wahren GOttes/ Erlernung und Ubung Göttliches Willens/ und aller löblichen Tugenden und Wissenschafften anzuhalten: Dann wann Kinder solcher massen erzogen sind/ und verharren darbey/ ob sie gleich arm sind/ oder sterben auch die Eltern gar/ lassen ihnen aber einen Seegen nach sich / durch einen gnädigen GOtt/ durch ihr inbrünstiges Gebet/ Glauben und geführten Christlichen Wandel/ und neben einem ehrlichen Namen/ etwa ein weniges Erbe mit guten Namen erworben / so sind sie doch also reich und glückseelig genug/ ohne daß es so dann GOtt nicht schwehr ist/ einen Armen reich zu machen: Dahero auch Salomon saget: Ein Gerechter / der in seiner Frömmigkeit wandelt/ deß Kindern wirds wohl gehen nach ihm. Und David im 112. Psalm: Das Geschlecht der Frommen wird gesegnet seyn / ꝛc.

§. 2. Hingegen ein ungezogen Kind / ob es gleich von seinen Eltern Ehre und Reichthum erbet / ist aber nicht angewiesen zur Ubung der Gottesfurcht/ Christlichen Tugenden und erbaulichen Wissenschafften/ sondern erwächset und lebet in Boßheit / Müssiggange / Schwelgerey und andern Sünden der Jugend / so ist es doch bey

GOtt

GOtt und Menschen verachtet / sich und seinen Nächsten nichts nütze / und also in allerley Wege arm und unglückseelig.

§. 3. Auch wird den Kindern ein unersetzlicher Seelen- und Leibes-Schaden verursachet / wann Eltern nur auf Reichthum dencken / welchen sie ihren Kindern verlassen möchten / und setzen unterdeß die Christliche Aufferziehung / Unterrichtung / Zucht und andere Wolfahrt der Kindern hindan / als wordurch sie verursachen / daß die gesamleten Güter ihren Kinder nicht gedeyen / und hernach solche Kinder es ihren Eltern auch wenig Danck wissen / weil ihnen die verstattete Freyheit / Verzärtelung und gefundener Reichthum / nur zu ihrem Verderben desto mehr behülfflich gewesen ist.

§. 4. Noch weniger ist an etlichen Eltern zu billigen / welche / durch solche Verzärtelung / ihre Kinder / ohne Zucht und Lehre / aufwachsen lassen / wie das tumme Viehe / und also dieselben an ihrem ewigen Heyl und zeitlichen Glück verhindern / in dem sie meynen / es geschehe ihren Kindern wehe / oder seye ihnen gar schimpfflich / wann sie mit nothdürfftigem Ernst und Fleiß / wider ihren bösen freyen Willen / zum Gehorsam / Zucht und heilsamen Wissenschafften / angehalten werden sollen / da doch die Kinder hierdurch nit allein geschickt gemacht werden / entweder Christlicher und vernünfftiger zu leben / oder mit der Zeit zu ehrlichen Aembtern gebraucht zu werden / oder doch wann sie selbst bey Mitteln sind / das Ihrige besser anzuordnen und nützlicher zu geniessen / ohne daß auch ihr etwa blöder Verstand hierdurch nicht wenig excoliret und gebessert werden kan / daß sie hernach in allem ihrem Vornehmen besser fortkommen / und GOtt / sich und denen Ihrigen nützer seyn können.

§. 5. Weil auch leider nicht alle Kinder in ihrer löblichen Eltern Fußstapffen zu tretten pflegen / wie nicht allein an der Patriarchen selbst / und anderer Heiligen ungerathenen Kindern zu sehen / sondern man muß noch täglich bey etlichen auch Christlichen Eltern dergleichen Hertzeleid erfahren: als haben alle Eltern vor andern mit inbrünstigem Gebet GOtt anzuflehen / daß Er solches grosse Unheil abzuwenden / ihren Kindern ein gottsfürchtiges / gehorsames / Zucht- und Tugend-liebendes Hertze geben / und sie durch seinen guten Geist zu allen guten führen / und sie darzu geschickt und willig machen wolle. Darneben haben gedachte Eltern mit unverdrossener Mühe / sorgfältiger Auffsich und Zucht / solches Unglück abzuwenden hohe Ursach / zumahl aber den Kindern den Zaum nicht zu viel lassen / als welches der Jugend sonderliches gemeines Gifft und Verderben ist.

§. 6. Wenn nun Christliche Eltern solche ihre Schuldigkeit an ihren Kindern fleissig erwiesen / und sie wol erzogen haben / erbauen sie sich und ihren Kindern himmlische Gnade / Trost und Segen / in ihren Hertzen ein gut Gewissen / bey ihrem Nächsten ein gut Exempel / und bey jedermänniglich sonderbaren Ruhm / und haben ferner an solchen Kindern hier zeitlich und dort ewiglich Ehre und Freude zu gewarten.

§. 7. Solche hochnöthige Kinderzucht nun / liget nicht allein Præceptoribus in Schulen ob / sondern es haben sonderlich Vatter und Mutter / oder die an Eltern statt

Digitized by Google

sind/hieran jedes seinen möglichsten Fleiß / und ernste Sorgfalt anzuwenden / damit sich die Eltern keines bösen Gewissen/und ihren Kindern kein Hindernuß ihrer Seelen und Leibes-Wolfahrt verursachen.

§.8. Solche Zucht aber und Anweisung der Kinder sollen Eltern/ oder die von ihnen darzu verordnet werden/ jedesmahl mit guter Bescheidenheit verrichten / daß die sonderlich von Natur blöde Kinder/durch unmässige Schärffe nicht schüchtern / zornig oder gar tumm werden: im Gegentheil auch verhüten/ daß sie nicht durch allzu viel Nachsehen/und gelassene Freyheit/ trotzig/ tummkühn / eigensinnig und ungehorsam werden/als welche hernach selten zu gerathen pflegen.

§.9. Was nun in solcher Kinder-Zucht zu thun und ins Werck zu richten die Nothdurfft erfordert/ darzu muß man bey zeiten einen guten Anfang machen / damit hierinn nichts versäumet/ sondern daß noch im vierten/ fünfften / oder längstens im sechsten Jahre/mit dem bey Kindern erhaltenen Gehorsam / zu züchtiger Erzeigung/ Gebet/Gottesfurcht/Lehre/Sanfftmut/Demut/und andern Christlichen Tugenden/ ein guter Grund geleget werde. Dann solche Tugend und Wissenschaffts-Anbauung / in hernachfolgenden Jahren erst anzufahen / ist so wol wegen Versäumung des ersten Alters bequemer Geschicklichkeit nicht zu rathen / als auch wegen grosser Ungleichheit der Gemüther nicht zu wagen.

§.10. Ehe Kinder recht reden lernen / sollen sie von Eltern oder Gesinde / wann andere beten/ auch zum Aufheben ihrer Händlein / und stiller Anhörung angewiesen werden.

§.11. Wann sie nun reden können/und doch zur Schule noch nicht tüchtig sind/ sollen ihnen die nöhtigsten Stuck der Christlichen Lehre durch öffters Vorsagen / theils auch durch Bilder und dergleichen Mittel zu Hause beygebracht werden / als daß sie lernen/ wer sie erschaffen/wer sie erlöset/und geheiliget habe/wer GOtt sey/und daß er uns allzeit gegenwärtig sey; wer die heiligen Engel seyen/ wie ihr Amt sey / auch die Kinder vor allem Bösen / und von den schwartzen Geisteren in der Hölle zu beschützen: Worbey ihnen auch Himmel und Holle / der Seeligen Freude/ und der Verdamten Qual vorzubilden.

§. 12. Nach diesem kan man ihnen die vornehmsten Stuck deß kleinen Catechismi/wie auch schöne Sprüchlein/kurtze Gebettlein und Seufftzerlein lernen / und solche neben dem Morgen-und Abendsegen sie jedesmahl fleissig wiederholen lassen.

§.13. Und weil die Gottesforcht das Fundament aller Tugenden ist / zu deren Ubung aber nicht der geringsten Stücke eines ist das Gebet / als wordurch wir mit GOtt reden/ und mit unsern Kindern alles bey GOtt suchen und erlangen müssen/ was wir zur Erbauung unserer Seelen Seeligkeit und Leibes Glückseeligkeit bedürffen ; als sind die Kinder/ sobald sie lallen können/ hierzu fein zu gewehnen/und dann hierinn beym Morgen-Abend-und Tisch-Gebet/und sonst fleissig zu üben.

§.14. Neben solchem Fleiß aber haben Eltern ihre Kinder auch auf den Ernst und Andacht zum Gebet zu weisen / und wol acht zu haben / daß die Kinder mit ihnen nicht mit Hertzen/ Augen und Händen fladericht unter dem Gebet von einer

Seiten

Seiten zur andern sich umsehen/ sondern mit gefaltenen Händen/unverwendeten Augen/sittsamen Geberden/ und andächtigen Hertzen vor der allgegenwärtigen hochheiligen Dreyfaltigkeit sich inniglichst demütigen/und ihren himmlischen Vatter um alles/was wir bedürffen/kindlich bitten/und hernach davor hertzlich dancken.

§. 15. Weil auch der Kinder Gedächtnuß und Gemüth von vielerley Einbildung/Gedancken und Sorgen befreyet ist/ und dahero/was sie hören/ leicht behalten und nachthun/ als ist Platonis Rath wol anzunehmen/ daß man nemlich noch kleinen Kindern durch Erzehlung gewisser Historien/ oder auch Fabeln/ ihnen zur Tugend Lust und Liebe/ zum Bösen und Lastern aber einen Grau und Eckel erwecke: Zu welchem wir Christen dann viel herrlichere Mittel und Gelegenheit haben unseren Kindern bey ihrem fast müssigem Gedächtnuß von unsers Dreyeinigen GOttes Allmacht/ Weißheit/ Gütigkeit und Gerechtigkeit/ aus GOttes Wort zu erzehlen/ und von dessen Gnade und empfangenen Wolthaten zu singen und zu sagen/ auch dergleichen in schönen Bildern ihnen desto besser einzubilden/ohne daß es uns an allerley Tugend-vollen alten und neuen/ geistlichen und weltlichen/ guten und wahren Historien und dergleichen Kinder-Ubungen nicht ermangelt.

§. 16. Wenn Kinder ihr fünfftes Jahr erreichet/ soll man sie fleissig zur Schule halten; Solche Schul-Information aber und Kinder-Zucht/ soll durch gute Haus-Zucht und fleissiges Widerholen ihrer Schul-Lection zu Hause desto vester gegründet werden/ daß also/ neben der Erlernung der Wissenschafft/ auch vornehmlich Zucht und Gottseeligkeit zur würcklichen Ubung gebracht werden möge.

§. 17. Viel weniger dörffen Eltern selbst mit Auflegung Häußlicher Verrichtung ihre Kinder von der Schule abhalten/ und was sie sonst gelernet/ wieder vergessen lassen.

§. 18. Eltern haben auch wol zuzusehen/ daß sie ihre Kinder gottesfürchigen/ sittsamen/ treuen und gelehrten Præceptoribus untergeben/ als die ihnen so wol Sprachen und Künste/ als auch Tugend und gute Sitten lehren/ und hierinn mit ihrem Exempel vorleuchten können.

§. 19. Præceptores, Schulmeister und Schulmeisterin haben wol zuzusehen/ daß sie ihr anbefohlen Amt mit gebührendem Ernst und treuen Fleiß versehen/ als welche GOtt hierzu verordnet/ und Eltern ihren grösten Schatz ihnen hierdurch anvertrauet/ auch der HErr Christus selbst solche Treue und Mühe vergelten will/ als sey es Ihm selbst widerfahren.

§. 20. Wenn nun Præceptores oder Kinder-Lehrer ihren Fleiß und Treu erweisen/und mit ihren anvertrauten Schülern/ viel Mühe/ Sorge und Unlust über sich nehmen/ (welches manche Eltern/ wann sie gleich selbst verrichten könten/ gegen eine grosse Belohnung ihren leiblichen Kindern/ wegen andern Verrichtungen nicht erweisen könten/) als haben solches die Eltern auch zu erkennen/ und ohne/ daß sie ihnen sonst alles gutes zu erweisen Ursach haben/ soll man ihnen auch ihre verdiente Besoldung und Schul-Geld jedesmahl willig und danckbarlich reichen.

§. 21. Auch sollen Eltern zu Beförderung ihrer Kinder-Lehre und besseren

Fortkommen es nicht an einem geringen Schul-Gelde / nothwendigen Büchern / Privat-Information oder dergleichen nöthiger Aufwandtnis ermangeln / und hernach deßwegen die Kinder gar aus der Schule bleiben / und also zu ihrem grossen Schaden in die Irre gerathen lassen.

§. 22. Vor allen Dingen ist einem Kinde oder jungen Menschen wohl einzubilden / daß er nichts oder noch wenig wisse und könne / auch in denen wenigsten Dingen recht thue: Denn wo dieser Haupt-Mangel einwurtzelt / daß man nicht erkennen will und kan / daß man noch Unterricht bedörffe / oder daß man noch straffbare Mängel an sich habe / tadelt auch solche nicht selbst an und wider sich / will sich auch deswegen niemand einreden lassen / mit einem solchen Menschen / als der alle Lehre / Straffe und Rath verachtet / hat man hernach sein Lebtage zu thun / und richtet doch wenig aus.

§. 23. Wo man aber ein williges Gemüth vor sich hat / daß auch selbst nach Tugend und Lehre strebet / solches bedarff destoweniger scharffen Zuspruch: Hingegen hat man ein solch Kind desto mehr mit ziemender Freundlichkeit / Lobe / Geschenck und Vertröstung auf fernere Göttliche und Menschliche Wolthaten in solchen guten Wercken zu erhalten.

§. 24. Auch erforderts die Natur / und der meisten Kinder empfindliches weiches Gemüth / daß man ihnen / nicht durch ängstlichen Zwang / gemachte grosse Furcht und Schrecken / oder unmässige Straffe zur Traurigkeit / Furchtsamkeit oder Erbitterung Ursach geben solte / weil solches so wohl der Gesundheit / als auch denen so wol von Natur munteren / als blöden und schüchtern Gemütern oft bis ins ferne Alter sehr schädlich / und in allen ihrem Thun und Vornehmen hinterlich zu seyn pfleget: Hingegen wo man einen widersetzlichen und boßhafftigen Sinn bey einem Kind mercket / der mit guten Worten sich nicht gewinnen lassen will / denselben hat man gar nicht durch die Finger zu sehen / weil alle Laster bald Anfangs / ehe sie tieff einwurtzeln / am leichtesten auszurotten sind.

§. 25. Eines jeden Schülers Verstandes- und Leibes-Kräffte und Alter erfordern ihre eigene Zeit / die Unterrichtung anzufahen und fortzusetzen / wie auch eigene Lehre und Unterrichtungs-Art; Dann nachdem eines Verstand sich erstrecket / nach solchem ist auch dessen Information einzurichten: Dann gleichwie alle früh-zeitige Früchte unschmackhafft und untauerhafftig sind / also kan auch eines noch schwachen Kindes Verstand schwehre Dinge nicht begreiffen / oder geschicht doch mit der Kinder Leibes und Gemüths-Abmattung / und solcher erlernten Dinge unbeständigen Nutzen.

§. 26. Wie der Kinder leibliche Kranckheiten mit Göttlicher Hülffe durch gelinde Artzney wohl curiret werden können / also sind auch derselben Gemüths-Kranckheiten oder Untugenden besser mit gelinder Wort- und Ruthen-Straffe zu benehmen / als mit vielen Schlägen / oder gar unbesonnenen Stossen / Werffen / und erfolglichen Verletzung ihrer gesunden Glieder bey ihnen übel ärger zu machen.

§. 27. Wann auch manches Kind aus natürlichem Unvermögen und schwachen

chen Gedächtnuß / nicht bald alles fassen und verstehen kan / auch keine vorsetzliche Hindansetzung seiner Schuldigkeit zu spüren ist / muß man nicht immer mit dem Stecken ihm auf dem Kopff und Rucken ligen / und dasselbe hierdurch noch tümmer und schüchtern machen / sondern so lange Gedult mit ihm haben / bis nach geschehenem Unterricht und öffters repetiren auch so viel hafften möge / als sein Alter und seiner Geschicklichkeit und Gaben Mas erreichen kan : ohne das nicht selten aus solchen erstlich langsamen Ingeniis, mit folgenden Jahren die geschicktesten und ältesten Leute werden / nachdem nemlich die übrige Feuchtungen verzehrt / und das Gehirn von deren Zugang nicht mehr so sehr belästigt wird / und dahero auch des Verstandes Vermögen sich klärer äussern kan.

§. 28. Ob ein Kind ein gutes oder böses Gemüth habe / solches kan aus seiner erstlich hervor-blickenden Inclination zur Tugend oder zu Lastern leicht erkenet werden. Denn hat es ein gut Gemüth / so strebet es nach lobe / und ist bedacht / daß es das thue / was man von ihm begehret ; irret es aber / und thut etwas Böses / so läst es sich doch davon gar leicht abwenden / und meidet / was ihm widersprochen wird : Hingegen ein boßhafftiges und unartiges Gemüth erweiset in diesem allem das Widerspiel.

§. 28. Wie aus dem edelsten Wein / der schärffeste Essig werden kan / also kan auch die Jugend / welcher die vortrefflichsten Gaben angebohren sind / zu unartigsten Leuten werden : Wenn nemlich das herrliche Vermögen der Natur weder durch gute Disciplin in acht genommen / noch zur Tugendhafften Ubung angetrieben / sondern vielmehr gemißbrauchet / und zu desto grössere Bosheit und gefährlichern Lastern angewendet wird.

§. 30. Wenn derohalben bey einem Knaben ein sonderliches Ingenium und generieuser Muth sich äusert / hat man dessen Gemüths-Regierung und Information bald Anfangs viel genauer einzurichten / als bey einem schwachen Verstand und süttsamen Gemüth erfordert wird.

§. 34. Wann aber ein Knab ein sonderliches Ingenium und ungemeine Geschicklichkeit zum studiren bald mercken lässet / sollen Eltern ihn nicht etwa Armuth halben vom studieren kommen lassen / sondern ihn nach Möglichkeit durch hoher Landes-Obrigkeit oder Gemeine / oder anderer vermögenden Hülffe forthelffen lassen / damit solche von GOtt eingepflantzte sonderliche Gaben nicht gleichsam verderben / sondern zu desto wichtigern Nutzen können angewendet werden.

§. 32. Wann auch Eltern mercken / daß ihre Kinder zu gewissen Künsten / oder andern ehrlichen Handthierungen / nicht allein Lust / sondern auch von Natur sonderliche Inclination oder Geschicklichkeit darzu haben / soll man sie davon nicht abhalten : Hingegen wie allerley Speise nicht jederman dienet ; also vermag auch nicht jedwedes Ingenium allerley gründlich zu lernen / derohalben soll man nicht wider die Natur und der Kinder Geschicklichkeit sie zu diesem oder jenem Studio, oder zu andern unbeliebten Wissenschafften zwingen / (es wäre dann / daß nur aus kindischer Unbedachtsamkeit und Unverstande sie sich der Eltern Rath und Willen widersetzten /)

Digitized by Google

ten/)weil doch wider GOtt und die Natur nichts von statten gehet/ auch man GOtt und dem Nächsten in allen Ständen dienen kan.

§. 33. Wann sie nun lesen und schreiben gelernet/ und einen guten Grund der Christlichen Lehre gefasset/und können nicht studiren/ soll man sie/ so bald sie aus der Schule gelassen worden / zu anständigen Wissenschafften / oder andern ehrlichen Handthierungen oder Arbeit anhalten / nicht Müssiggänger oder unnütze Leute aus ihnen erwachsen lassen.

§. 34. Gleichwie nun die grosse Welt gleichsam veraltet/und von vorigen Kräften kommet / also gehets auch mit der kleinen Welt / oder dem Menschen / worinnen nicht allein die Leibes-Kranckheiten sich vermehren und verärgern / sondern auch die Gemüths und Seelen-Mängel / Sünden und Laster immer mehr und grösser werden/ wordurch auch fromme und unschuldige Hertzen/ wenn sie gleich von Natur die tugendhafftesten Neigungen und besten Qualitäten hätten/geärgert/ verführet/ und also ungerathene Kinder werden können ; wann denn solches Unglück Christliche Eltern an andern Eltern und Kindern sehen oder bedencken/ was vor ein schweres Creutz und Hertzeleyd es sey / verführte ungerathene und gottlose Kinder haben / als haben sie hohe Ursach unter andern Liebe-Erweisungen / ihre Kinder/ als aus göttlicher Hand empfangene theure Geschencke / dem lieben GOtt gleichsam wieder zu geben / und sie ihm in ihrem Gebet früh und spät fleissig vorzutragen / und GOtt hertzlich anzuruffen/ daß Er zu ihrer Kinder-Zucht zu förderst seinen Segen und Gedeyen geben / und den Kindern ein gehorsams Hertz / und seines H. Geistes Erleichtung mittheilen wolle/ daß sie in seinen Gebotten wandeln/zu seiner Ehre aufwachsen/ und an Gottesfurcht / Weißheit / Gnade bey GOtt und Menschen / und allen Christlichen Tugenden / wie auch an andern glücklichen Wohlergehen/ Jahren und Gesundheit zunehmen / hingegen vor Sünden / Lastern / ärgerlicher Verführung und andern leiblichen Unglück bewahret bleiben möchten.

§. 35. Sehen aber und erfahren Eltern/ daß ihre Kinder etwas Boshafftiges oder Ungebührliches reden/ thun/ oder sonst Muthwillen zu verüben sich angewöhnen / sollen sie nicht mit Stillschweigen/ freundlichen Worten oder Geberden / sich darbey gleichsam zu frieden erweisen / wie Eli / der da wuste / daß sich seine Kinder schändlich hielten/und sahe doch nicht einmahl sauer darzu ; vielweniger sollen sie über solcher Boßheit Verübung lachen / und sie dardurch stärcken / sondern vielmehr mit scharffen Worten oder ernster anderer Straffen / ihr Mißfallen sehen lassen. Dann wie können Eltern etwas gutes an ihren Kindern erleben/ denen sie alles Böse angewehnen/und zu verüben zu lassen / dann was die Kinder Lasterhafftes in der Jugend Spielweise ungehindert lernen / oder Schertzweise vornehmen / das treiben und verbringen sie in folgenden Jahren in Ernst und mit der That.

§. 36. Auch ist wohl zu mercken: Wann zu gedachtem Zweck ein Vatter/welchem solche Aufsicht vor andern zukommet / seinen Kindern nicht alles Böse gestatten will/oder sie nach Nothdurfft darum straffet / daß die Mutter aus unzeitiger und verderblicher Liebe der Kinder Boßheit nicht vertheydigen oder verhelen/ und also /

was

was der Vatter bauet/die Mutter wieder einreissen dörffe / als wordurch die Kinder in ihrer Boßheit gestärcket/und vom Guten abgehalten / sondern auch zugleich andere Aergernusse erwecket werden/ Und wie können wir uns erfreuen / daß wir Kinder haben/oder sagen/daß wir dieselben lieben / wann wir nicht bemühet seyn wollen/daß sie gerathene Kinder werden. Darum sagt Salomon : Laß deinem Kinde seinen Willen nicht/ und entschuldige seine Thorheit nicht. Und ferner: Darum züchtige deinen Sohn/so wird er dich ergötzen/und deiner Seele sanffte thun.

§. 37. Hingegen wann die Eltern ihre Kinderzucht verschieben/ oder nachlässig üben/versündigen sie sich höchlich an GOtt / ihren Kindern und Freundschafft / ärgern den Nächsten / und haben zu gewarten / daß / welche Sünden und verdiente Straffe sie an ihren Kindern übersehen / oder hierdurch verursachen / dieselben hernacher die Eltern selbst büssen müssen / und im Alter von ihren Kindern selbst Trübsal und Schmertzen gewärtig seyn : wie dann dergleichen Straffe der gerechte GOtt auch seinem Priester Eli/ wegen seiner bösen Kinder-Zucht und übersehenen Sünden seiner Söhne/gar hart empfinden ließ/ indem er ihn deßwegen mit seinen zweyen Söhnen ließ jämmerlich sterben / und sein Geschlecht in kein völliges Alter kommen zulassen drohete.

§. 38. Hingegen soll ein Christlicher Vatter und Mutter / die bey etlichen gewohnte gottlose Weise nicht von sich hören lassen/daß sie ihren Kindern etwa um einer geringen Ursach willen ärgerlich fluchen/ und ihnen alles Seelen-und Leibes-Unglück und Verderben freventlich an den Hals wünschen wolten.

§. 39. Wann bey der Jugend Tugend erbauet werden soll/ müssen nicht allein bey ihnen selbst alle Laster fleissig vermiden werden / sondern auch die Kinder unter weiser/ tugendhaffter und Christlicher Gesellschafft/oder unter sittsamen / frommen / fleissigen und wohlgezogenen Mitschülern sich finden lassen / weil aus boßhafftiger / liederlicher und ärgerlicher Gesellschafft nichts als böses zu befürchten ist.

§. 40. Weil auch Kinder mehr zum Bösen als zum Guten geneigt sind/ als haben Eltern sonderlich auf ihrer Gemüther Zuneigung / oder ein und anders hervorblickendes Laster genane Aufsicht zu erweisen / und solches Böse frühzeitig abzuwenden und auszurotten : Dann wie wir die Unserigen ziehen / also haben wir zu hoffen / daß sie nach uns in unsern Fußstapffen wandeln werden.

§. 41. Kinder soll niemand zur Rache/oder einiger unziemenden Erzeigung anreitzen/ es sey mit Widerbelvern / Gegenwehr oder beschimpffenden Scheltungen gegen die/ die mit ihnen umgehen/ oder sie unterrichten sollen/ oder auch gegen andere Leute ; sondern man solle vielmehr solchem bösen Vornehmen steuren/ hingegen lauter tugendhaffte und nutzliche Wercke / sittsame Worte/ anmuthige Geberden / und allerley Tugenden bey solchen Kindern unnachlässig pflantzen und erbauen helffen.

§. 42. Weils auch eine grosse Sünde / und offt der Erwachsenen / öffters aber ein Kinder-Laster ist/wann man unter andern sonderliche gebrechliche/alte/schwache/ oder mit Armut gedruckte Leute höhnet/betrübet/ihnen spöttliche Namen giebet/ oder sonst unbillig zu wider ist ; als hat man bey Kindern ernstlich zu verhüten / daß sie

Digitized by Google

sich daran nicht gewehnen/ und hierdurch die Unschuldig-Bekränckten Seufftzen und Thränen auf sich laden möchten. Dann so bald der Elende rufft / so höret GOtt / und die Rache wird eilend kommen.

§. 43. Eltern sollen ihren Kindern nicht alle verlangte Niedlichkeit in Speisen und Kleidern schaffen/ weniger soll man sie offt mit Gelde umgehen / oder sie es zu obgedachten Verlangen anwenden lassen / weil ihnen also das Geld in Händen leichte wird / und darüber lüstern und verthunlich werden / dahero leicht geschehen kan / daß Kinder/in der Jugend guter Bißgen/köstlicher Kleidung und Müssiggang gewohnen/ im Alter arme Leute werden.

§. 44. Weil auch durch unordentliches / vieles und vielerley Essen und Trincken/so wol bey Kindern/ als hierzu gewöhnten Erwachsenen vielerley Kranckheiten verursachet werden/ als ist sonderlich an Müttern zu rühmen / wann sie bald anfangs ihre Kinder-Speisung in gewisser Masse / Zeit und Ordnung vornehmen / und darzwischen sie wieder fein ausdäen lassen/ welche Ordnung ihnen dann nicht allein in der Jugend nützlich ist / sondern sie bleibt ihnen und ihrer Natur hennach ihr Lebtag beliebt/ und zur Gesundheit erbaulich.

§. 45. Weil auch unmässiges Getränck und hieraus folgende Trunckenheit nicht allein eine Ursach ist eines ungesunden Leibs / sondern auch eine Verderbung des Verstandes/ Verstörung der Gottesfurcht / Verzehrung der Nahrung / Verschwendung der Ehre/ ein Führer zu grossen Lastern/ ein Weg zur Armut / Verachtung/und endlich zur Höllen : Als haben Eltern genug Ursach zu verhüten/daß dieses grimmige Ungeheuer sich nicht mit der Jugend vorgesellt und bekant mache/ und hernach dieselbe samt ihrem Heil und Wolfahrt auffresse.

§. 46. Keinen heranwachsenden Kindern darff man durch böse Gesellschafft Gelegenheit zur Verführung verstatten / wordurch Tugend / guter Name und Ehre in nicht geringe Gefahr gesetzt werden ; welches denn / so es einmahl in Wind geschlagen wird / so ist so wol der Eltern Freude und Hoffnung / als auch der Kinder Glück und Wolfahrt in lauter Hertzeleyd und Unglück verkehret.

§. 47. Haben Eltern Töchter / thun sie an ihnen sehr getreu und weißlich/ daß sie solche in guter Aufsicht zu Zucht und Tugenden anhalten/und darbey erhalten/weil sie doch nicht besser in Ruhm und Lob gesetzet werden können / als in welches sie sich selbst bringen/ durch ihre belobte Auferziehung / geführten Christlichen Wandel / Weibliche Wissenschafften / und ihre fern glantzende Tugenden und Land-erschallene lobwürdige Wercke.

§. 48. Unter andern leiblichen Gütern sind zwar Gesundheit und Reichthum / als grosse Gaben GOttes / hoch zu halten / wovor auch GOtt hertzlich zu dancken: aber gegen diesen allen hat ein Mensch ein weit schätzbares zeitliches Kleinod an Ehre/ Redlichkeit und gutem Gerichte/weil dieses nicht allein in unserm Leben /sondern nach unserm Absterben uns löblich machet/und gleichsam lebendig behält.

§. 49. Weil nun aus diesem leicht zu schliessen/daß unter allen zeitlichen Gütern kein grösserer Verlust und Armuth einem Menschen zustossen könne / als wann er

an

an Ehre und guten Namen Schaden nimmet ; als hat auch die Jugend ihr Leben und Wercke beyzeiten also einzurichten / daß sie jederzeit nach Christlichen Tugenden und löblichen Wercken strebe / darneben GOtt vertraue und ihn allzeit anruffe / daß er sie in seiner Gnade erhalten / und nicht in Sünden und Schanden fallen lassen wolle.

§. 50. Unter andern zeitlichen Glückseeligkeiten ist nicht die geringste ein gesunder Leib / dessen die rothe Farbe / welche als Milch und Blut aus manches Angesichte leuchtet / öffters ein sonderliches Zeichen ist : Solcher Farbe aber loß zu werden / oder auch andern angewöhnten unnatürlichen Appetit zu stillen / bemühen sich offt junge Leut alles zu thun und zu leyden / ja ihre Gesundheit darüber in Gefahr zu setzen / weßwegen sie zu essen nicht scheuen rohes Getreyde / Kümmel / Kalck / Kreide / Sand / Ruß und dergleichen : ohne was durch vieles Blutlassen / schädliche Schminck-Materien und dergleichen wider die Gesundheit und gedachte gesunde Farbe vorgenommen wird. Weil dann dieses so wol in ledigem Stande / als auch in folgendem ehelichen Stande gar offt mit grossen Schaden empfunden wird / als sollten sonderlich Mütter und andere treue Freunde solches gemercktes schädliches Verhalten hindern / und da sich daran gewehnen / darvon ernstlich abmahnen.

§. 51. Heranwachsende Kinder sind fleissig abzuhalten von dem Müssiggange / als welcher / ohne daß er aller Laster Mutter und Anfang ist / auch allerley Aergernuß und Verderbung anderer Jugend verursachet : Hingegen unter anstehenden und erträglichen Geschäfften und Arbeit bleibet ein junger Mensch auch bey besserer Gesundheit und Glieder-Kräfften / und verdienet bessern Ruhm bey jederman / als wann er nur nach seinem freyen Willen lebet / und allen Wollüsten nachläufft.

§. 52. Kinder soll man von Wolluſt oder unziemender Welt-Lust und allen Lastern beyzeiten abhalten / dann was sie in der Jugend gewohnet sind / das kömmet ihnen hernach in folgenden Jahren schwehr an zu verlernen . Dann welche Kinder in Wollüsten oder Lastern aufwachsen / die wissen hernach das Böse vom Guten nicht zu unterscheiden / weniger daß sie sich überwinden / uud dem Bösen widerstreben könten : Hingegen eine solche Ableitung von gefährlicher Welt-Freude und verderblichen Wollüsten disponiret / und machet sie desto geschickter / sich Göttlichem Wolgefallen in Christlichem Wandel und Tugenden gemäß zu erweisen / wie auch hernach in allerley Creutz / so sich in diesem Leben begeben möchte / desto gedultiger zu unterwerffen.

§. 53. Auch sind bey der Jugend zu verhüten / alle ärgerliche Gauckelspiele / schändliches Bilderwerck / verdachtige Bucher / verführische Zusammenkunfften / alles ärgerliche Gespräch / Fluchen / unzüchtige und Schmähe-Wort / unziemende Geberden und dergleichen Wercke-Verübung.

§. 54. Dieses alles nun ist nach Möglichkeit bey jedweder Jugend / am allermeisten aber bey dem jenigen Alter / welches das Böse und Gute noch nicht unterscheiden kan / wol in acht zu nehmen : Denn es ist besser / daß sie noch schwache Jugend das Böse nicht wisse / als daß sie es siehet und höret / auch wol leichter als das

Digitized by Google

Gute behält und sich bekannt machet / und hernach bey Gelegenheit unvorsichtig nachmachet. Wann aber solche Aergerungen der Jugend vorkommen / die noch von wenig Jahren oder auch die nun zu mehrerm Verstande kommen sind / hat man ihnen solches Sünden- und Laster-Werck nachdrücklich vorzustellen / solches zu straffen / und sie vor dergleichen gefährlichen Verübung zu warnen.

§. 55. Weil auch GOtt der Welt-Kinder greuelhafften Falschheit und verschlagenen Betrüglichkeit so feind ist / als er hold ist der Kinder-Einfalt / Demut / Aufrichtigkeit und Glauben / ohne daß auch ein Mensch vor der erbarn Welt kein grössere Ehre erlangen kan / als wann er sich also verhält / daß man ihn vor redlich rühmet / so gar / daß auch durch solches Lob eines Menschen andere Ehren-Anstösse / oder entstehende Gebrechen hierdurch bedecket werden können : als haben Eltern ihre heranwachsende Kinder unter andern absonderlich zur Warheit / Redlichkeit / Treue und Auffrichtigkeit anzuhalten : Hingegen weil solche Betrüglichkeit / tückische Falschheit / Heucheley und Untreu einen Menschen so wohl seiner Seelen- als Leibes-Glückseeligkeit berauben kan / als sind alle Kinder von solchen gefährlichen / und / leider ! gemeinen Lastern ernstlich abzuhalten.

§. 56. Weil auch ein sonderbares Stück der Kinder-Zucht in wol regulirter Zäumung der Kinder Freyheit bestehet / durch welche hernach alle Tugend-Anbauung bey ihnen desto leichter erhalten / hingegen aber durch übrige Freyheit alles Gute / Zucht und Tugend / verlohren wird : als versündigen sich sonderlich verständige Eltern ja sehr hoch / wann sie aus allzugrosser und schädlicher Liebe ihrer Kinder kindischen Beginnen nicht bey Zeit hindern / und sie deßwegen nit ernstlich straffen : Dann solche geduldete böse Wercke sind der schädliche Saame / wovon hernach die Kinder ihr Verderben / und die Eltern ihr Hertzeleid mit später Reue ernden müssen.

§. 57. Und scheinen die Eltern sich nicht wohl zu rathen / welche meynen / sie wollen ihre Kinder nicht hart oder genau ziehen lassen / damit sie hernach nicht Leuth-scheu und blöde würden : dann diese Meinung findet allein statt bey denen Kindern / die von Natur sittsam und zu aller Zucht und Lehre sich leicht biegen und führen lassen / als bey welchen freylich aller Rigor und Schärffe vergebens und schädlich ist ; aber bey ungehorsamen und unbändigen Kindern / oder auch bey denen / welche wegen übrig gelassener Freyheit / der Eltern Zuspruch schon wenig achten / ist solches Übersehen so wohl Eltern als Kindern gefährlich.

§. 58. Einem Jüngling stehet wohl an / daß er gegen männiglich mit aufgerichtetem Haupte / ungerunzelter Stirn / schamhafftigen Augen / aufrichtigem Angesicht / mit sittsamen Geradigkeit des Leibes und der Gliedmassen / unaffectirten / zierlichen Gebärden erscheine : seine Zunge brauche er / als einen theuren Schatz / allezeit zu GOttes Ehre und deß Nächsten und seiner eigenen Wolfahrts-Erbauung / und nicht also / daß sie ungezähmt / ihn zum unglückseeligsten Menschen mache : das Lachen seye ohne Frechheit mässig ; die Kleidung nicht eitel ; der Gang nicht stoltz ; die Gesellschafft ohne Aergernuß und Verdacht.

§. 59. Ein junger Mensch erweise sich in seinen Reden nicht eitel / betrüglich / mur-

murrisch oder stoltz/sondern jedesmahls mässig/aufrichtig/ fürsichtig/ warhafftig/ und ohne heuchlerische Vorstellung freundlich.

§. 60. Es sollen auch die Kinder zur Verschwiegenheit fleissig angehalten und gewehnet werden/daß sie nicht durch Waschhafftigkeit angewöhnte Lügen/Verleumdung/Zanckerey/Neid und dergleichen/ sich bey jedermann in Unglimpff/ oder gar um Ehre und Gut bringen.

§. 61. Christliche Jugend kan sich der Gnade bey GOtt jederzeit versichern / und also in ihrem Beruff allzeit frölich und sicher wandeln / wann sie Göttlichem Willen und Gebot/ nach allem Vermögen/ in ihrem Thun und Lassen sich gemäß zu erzeigen trachtet / und GOttes Nahmen und Wolthaten in seinen Gedancken / Worten und Wercken danckbarlich preyset.

§. 62. Ein junger Mensch erweise sich allezeit Gottsfürchtig / in seinen Worten und Wercken gegen jedermann aufrichtig/ warhafftig/ ehrerbietig/ demüthig/ in seinem Thun und allen Verrichtungen emsig und getreu / vermeide ärgerlichen Schertz/und alle andere Laster der Jugend / so wird er bey allen frommen Menschen Gnade und Lob erlangen.

§ 63. Wie innerliche und äusserliche Hoffart ein verdamliches Laster ist / woraus unzehliche andere Sünden und Laster zu entspringen / ja gemeiniglich das äusserste Verderben nachzufolgen pfleget; also haben an diesem schädlichen Unkraut alle Eltern fleissig auszurotten Ursach / als welches bey der Jugend am stärckesten wächset/ und hernach nicht wol zu vertilgen ist.

§. 64. Hingegen aber ists fein/ wann Eltern ihre Kinder in anständigen / erbarn und unzerfladerten Kleidern halten (wie dann solches die nicht in äusserster Armuth stecken/ noch wohl durch geringe Mittel und Mühe thun können /) dann so pflegen es die Kinder auch fein zu gewohnen/ daß sie sich ferner und einst wieder die Ihrigen gern Erbar und doch ohne verderblichen Hoffarth reinlich halten.

§. 65. Wie auch in Speisung und Kleidung die unmässige Kargheit unziemlich/ also ist bey Kindern die angewohnte Verthumlichkeit und unanständiger Pracht allezeit schädlich und gefährlich; am allersichersten aber ist in solchen und andern Dingen eine behutsame Mässigkeit/nachdem es nemlich eines jeden Stand/Vermögen und Zustand erfordert und zulässet.

§. 6. Gleich wie man/ sonderlich blöden Kindern/wann sie gebettet/gelernet und gethan/was sie gesollt/ wol bißweilen eine anständige Kurtzweil und mässige Leibes-Bewegung Gesundheit halben verstatten kan: also solte man ihnen auch zuweilen vergönnen in zuläßlichen Spielen/zur Ubung und Schärffung deß Verstandes/ sich zu ermündern/ doch/daß jemand darbey Auffsicht habe / daß nichts wider die Gesundheit und gute Sitten vorgenommen werde.

§. 67. Hingegen weil das Charten- und anderes Gewinst-Spielen / offt eine unmässige Beliebung und einwurtzelende Begierde bey der Jugend erwecket / die mancherley gefährliches Urtheil nach sich ziehet/als sind Kinder von dergleichen Angewehnung ernstlich abzuhalten.

Digitized by Google

§. 68. Eltern haben ihre Kinder auch zur Einigkeit fleissig anzuhalten / worzu auch dienet / wann sie selbst / neben einem guten Exempel / jedem frommen Kinde gleiche Liebe und gleiche Sorgfalt / zumal aber bey antrettendem Ehestandt / nach ihrem Vermögen jedem gleiche Hülffe und Wolthat erweisen.

§. 69. Weil auch alles Aergernuß / sonderlich unschuldiger Kinder-Hertzen / schwehre Verantwortung und grossen Schaden nach sich zu ziehen pfleget / auch dahero von GOtt mit so grausamer Straffe beleget ist / als lassen sich Eltern billig angelegen seyn / wie sie / neben Erweisung aller ziemender Vatter- und Mutter-Liebe / auch ihren Kindern mit ihrem eigenen Exempel / in einem erbarn Leben / züchtigen Worten / löblichen Wercken und allerley Ehristlichen Tugenden vorleuchten / und sie nicht durch Aergernuß von ihrer Einfalt auf Schalckheit und boßhafftige Laster verleiten lassen möchten.

§. 70. Gleicher Gestalt sollen Eltern ernstlich verhüten / damit nicht durch die / welche mit ihren Kindern umgehen / oder jemand anders einheimisches oder fremde böse Gesellschafft solchen empfindlichen und schwachen Hertzen mit äusserlichen Gebärden / schändlichen Worten oder Erzehlungen / Fluchen / Wünschen / oder mit ärgerlichen Wercken einiges Aergernuß gegeben werde.

§. 71. Darum solle man die Kinder nicht bald auf Hochzeiten und zu andern Zusammenkunfften kommen lassen / weil sie hierdurch zu bald frey zu seyn gewohnen / ohne das so vielerley Gesellschafft nicht alle Tugendhafftig ist; viel weniger hat man sie unter liederliches Gesinde oder andere ärgerliche und rohe Zech- Fluch- und Spiel-Gesellschafft kommen zu lassen.

§. 72. Die Alten haben die Gewonheit gar wohl gleichsam die ander Natur genennet / und dahero derselben eine starcke Gewalt zugeeignet / welches dann sich auch in der That vor andern bey einem Menschen ausweiset / dann wessen er sich in der Jugend angewehnet hat / demselben hänget er allezeit und unveränderlich nach / und strebet nach solcher gewohnten Dinge Fortsetzung hefftiger / als wann ein solch Angewehntes ihm angeboren wäre / daß man also denen von Natur angeerbten Neigungen und Eigenschafften ehe Widerstand thun kan / als der in diesem Leben durch verführende Exempel und anreitzende gefällige Laster-Ubungen eingewurtzelten Gewonheit.

§. 73. Weil auch der Kinder Gemüth wegen deren fertigen Gedächtnuß / so wol Gutes als Böses zu fassen / sehr wol einer abgewischten Tafel verglichen wird / worauf man nach Belieben / Gutes und Böses schreiben könne / als soll man desto weniger solche unschuldige Kinder-Hertzen auch nicht mit dem geringsten Aergernuß oder Laster zu besudeln sich unterfangen / sondern vielmehr lauter Tugenden in derselben Hertzen / als in einen Stein oder Ertz nicht schreiben / sondern unauslöschlich gleichsam etzen und eingraben.

§. 74. Derohalben sollen Eltern sorgfältig seyn / nichts / was nur Böse genennet werden kan / ihren Kindern weder im Geringsten zu verstatten / noch weniger sich dessen angewehnen zu lassen / als wie unter denen gemeinesten Jugend-Lastern sind die

Müs-

Müssiggang/ Verthunlichkeit/ Liederlichkeit/ Uberfüllung im Bier/ Wein/ Brante-Wein/ Taback/ wie auch Fluchen/ Lügen/ Stehlen/ Spielen/ Unzucht und mehr dergleichen; Dann wann die Jugend hernach gleich zu ihrem rechten Verstand kommet/ und wolte sie gern solcher angewehnten Laster entbrechen/ so ists doch sehr schwer/ der Gewalt der Angewonheit zu widerstreben; ja es wurtzeln solche ungehinderte und angewohnte Laster meistentheils fort bis ins graue Alter.

§. 75. Bey diesem mit wenigen an das Reisen der Teutschen Jugend zu gedencken/ so ist bekannt genug/ wie viel ein junger Mensch hiedurch sich und dem gemeinen Besten für æstim und Nutzen schaffen könne. Weil dann der Mensch die gantze Welt zum Vatterland hat/ so stehet vermögenden jungen Leuten rühmlich an/ berühmte fremde Leute/ Lande und Orte zu sehen/ und was bey ihnen an Wissenschafften/ Sprachen/ Gebräuchen/ Sitten und andern heilsamliches und erbauliches zufinden/ sich nütze zu machen/ was aber verwerfflich und lasterhafft/ um desto mehr zu meiden.

§. 76. Dieses wichtige Werck nun erheischet zuförderst/ daß solches in nicht zu geringem/ sondern in dem jengen Alter vorgenommen werde/ in welchem die Jugend so wol in ihrem Christenthum und Glauben gegründet/ und schon Gutes und Böses wol zu unterscheiden gelernet hat/ sondern auch darinn sie in allerley Unterrichtung capabel und willig/ in denckwürdigen Dingen aufmerckſam/ in Reden mässig/ in der Conversation höfflich und behutsam und Ungemach über sich zu nehmen/ vermöglich und unverdrossen sey. Damit aber ein solcher Mensch in einheimischen Verrichtungen und Sitten nicht veralte/ (welches hernach in Sprachen/ Exercitien/ Conduite und allerley Reise-Nutzen Hinderniß verursachen kan/) als ist solches Reise-Geschäffte auch nicht zu langsam vorzunehmen.

§. 77. Ehe man auch zu reisen sich entschliesse/ hat man auf der Person Gesundheit/ Tauerhafftigkeit und Temperamentum nicht geringe Reflexion zu machen/ damit nicht/ wie mehrmahls geschicht/ durch Reise-Beschwerlichkeiten/ grosse Veränderung der Luffi/ Speise und Trancks/ wie auch durch hefftige Exercitia, Geblüts-Entzündung und mancherley heraus erfolgliche Kranckheiten/ der Teutschen Eltern Hoffnung und Trost in Franckreich und Italien erlöschen müsse.

§. 78. Damit auch die reisende Jugend solches Reisen desto nützlicher/ leichter und sicherer vornehmen könne/ erheischet die hohe Noth/ daß derselben ein erfahrner und hierzu qualificirter Führer/ der fremder Länder schon kündig/ zugegeben werde/ oder daß/ in Entstehung solches/ die Reisenden entweder an die/ welche andern zur Reise zugegeben sind/ oder an andere rechtschaffene Leute auſſer Landes recommendiret werden/ welche sie in nützlichen Dingen zu Rathe zu ziehen/ und in bösen Vornehmen zu scheuhen hätten.

§. 79. Das aber Tugenden nur in gewissen Landen erlernet werden sollten/ will die That nicht ausweisen/ sondern vielmehr/ daß Tugend und Laster durch gute oder böse Unterrichtung/ Anführung und Gesellschafft in einem Lande erlernet werden können/ wie im andern.

§. 80. Nun sind zwar einer jeden Nation gewisse Qualitäten und Eigenschafften

ten angebohren/ über diß pfleget auch wegen ungleicher Luffr/Speise und Trancks/ wie auch ungleicher Aufferziehungs-Art eine Nation der andern es vorzuthun an Schönheit und Stärcke deß Leibs/ oder am Vermögen deß Verstandes und Sitten/ zudem ist zwar in vornehmen Landen und berühmten grossen Städten offtmahls wohl viel Tugendhafftes zu sehen/ aber hingegen auch ein Uberfluß an Lastern allda anzutreffen/ so gar/ daß von solchem lasterhafften Volck die Laster nicht geringer als unvollkommene Tugenden gehalten/ und gleichsam gehäget werden.

§. 81. Weil nun ein junger Mensch sich entweder nicht selbst zu guberniren weiß/ oder ist sonsten schon zu Lastern geneigt/ so lässet er sich desto ehe durch geringen Anlaß zu Lastern verleiten/ und erlernet und übet in fremden Landen leichter und mehr fremder Nationen Laster/als fremde Tugenden/ sonderlich wann er unter unbekanten niemand dusserlich zu scheuen hat. Dann gleichwie Salat und Wermuth/ wann sie gleich entweder in einerley Erden zusammen gepflantzet/oder von einem Ort zum andern versetzet werden/ so suchet und findet doch jedwedes an jedem Ort seiner süssen oder bittern Art nach süsse oder bittere Nahrung drinnen ; also auch findet ein jedes Gemüth nach seiner guten oder bösen Inclination und Verlangen in jedem Ort und Lande Gutes und Böses/ Tugend und Laster zu erlernen oder zu verwerffen/ da dann das erlernete Gute ihm und seinem Vatterlande nützlich und erbaulich/ das Böse aber schädlich und vielfältig ärgerlich zu werden pfleget.

§. 82. Wann nun sorgfältige und getreue Eltern den Zweck der Kinderzucht erreichet/ und nun sehen/daß ihr angewandter Fleiß und Sorge gelungen/ und die Kinder in Christlichen Tugenden/ Weißheit und Wissenschafften aufferzogen und wohl gerathen sind/ haben sie solches/ als eine sonderbare Gnade GOttes/ mit hertzlichem Danck zu erkennen/und GOtt um seines H. Geistes fernere Regierung und Führung anzuruffen/daß alles ihr Vornehmen zu GOttes Ehre/ ihres und des gemeinen Bestens Erbauung gedeyen möchte.

§. 83. Wie nun Eltern durch solche fleissige Kinder-Zucht sich selbst wohl thun/ und wie in der sechsten Regul erwehnet ist/ sich dessen vielfältig zu erfreuen haben/ also ist auch ihren Kindern weit besser/ wann sie die Eltern zum Himmel und ihrer Seeligkeit angeführet/ und zu ihren zeitlichen Glückseeligkeit erbauet haben/als wann sie ihnen nur grosses Geld/ Güter und Ehre zu erben verlassen/ haben hingegen die Kinder-Zucht unterlassen/und die arme Kinder in Sünden/Unwissenheit/ Lastern und Boßheit stecken und verderben lassen.

§. 84. Wie nun der Gehorsam gleichsam der Wegweiser und Führer zu allen Tugenden ist/ welchen Salomon der Kinder Schmuck nennet/ also haben sie solche Tugenden- und Ehren-Zierde niemahls abzulegen/zumahl sie sich dessen Nutzens hernach am allermeisten zu erfreuen haben/insonderheit auch/ daß sie also wohl/ erzogen/ und her nach GOtt und nützlich Leute werden können.

§. 85. Solche theure und treue Auferziehung nun der Eltern/ wie auch ihr fleissiges Gebes/ unzehlige Müh und Fleiß/ Sorge/ Aufwandniß und Wolthaten können Kinder ihren Eltern mit keiner Vergeltung verschulden oder gleich machen :

Hin-

Hingegen will GOtt die Eltern von den Kindern geehret haben / worvor er ihnen langes Leben und zeitliches Wohlergehen gnädig verheisset/wie solches auch Paulus an die Epheser wiederholet. Worzu auch Sirach setzet: Wer seinen Vatter ehret / deß Sünde wird GOtt nicht straffen/ und wer seine Mutter ehret / der sammlet einen guten Schatz. Wer seinen Vatter ehret/der wird auch Freude an seinen Kindern haben/und wann er bettet/wird erhöret/und wird desto länger leben.

§. 86. Wann derohalben Kinder ihren Eltern gehorsam sind / sie lieben / ehren/ ihnen dienen/und alle kindliche Treue erweisen/ so ists ein gewisses Kennzeichen/daß sie GOtt mit Leben und Segen erfüllen/und es ihnen zeitlich wohl gehen lassen werde.

§. 87. Weil nun die Kinder gegen die jenigen/die sie zu solcher ihrer von GOtt gebottenen/ja auch von Natur erheischten Schuldigkeit anführen / sich allezeit danckbar zu erweisen haben/so solten sie sich auch vielweniger murrisch oder widersetzlich erzeigen/ wann ihre Eltern/ Præceptores, Freunde/oder sonst getreue Gemüther sie warnen/ straffen/oder ihre Fehler ihnen anzeigen/und sie also von Lastern zur Tugend/und vom Verderben zu ihre Wohlfahrt anzuweisen suchen.

§. 88. Weßwegen dann sonderlich erwachsenen Kindern wohl anstehet / daß sie ihren Eltern unter den von GOtt gebottenen Ehre ihren danckbaren Willen auch nach Vermögen in der That zu erweisen sich jederzeit angelegen seyn lassen / zumal aber haben sie ihnen bey herankommendem unvermögenden Alter wiederum mit bedürffender Hülffe/ Wolthat/ Schutz und Trost allezeit willig beyzuspringen/ dann ohne daß ihnen noch ein weit grössetes die Kinder zu leisten schuldig sind / so will auch GOtt die Pflegung und Wohltat / welche die Kinder ihren Eltern erweisen / ihnen wieder mit Seelen- und Leibes-Gütern reichlich vergelten.

§. 89. Endlich brauchen alle Eltern / und folgends alle Kinder des Tobias / als eines gottseeligen Greises Lehre/ als der Summa aller Kinder-Zucht/ welche er / da er itzo zu sterben vermeinte / seinem Sohne in folgenden Worten einbande : Dein Lebelang habe GOtt für Augen und im Hertzen/und hüte dich/daß du in keine Sünde willigest/ und thust wider GOttes Gebot.

§. 90. Ob nun wol diese geringfügige Anweisung zur Christlichen Kinder-Zucht nicht alles in sich hat / was bey dieser Materie erfordert werden möchte/ sondern nur die nöthigsten Stück hierinn einfältig vorgestellt werden/so hoffe ich doch/ es werden diese guthertzige Erinnerungen nicht unnützlich seyn/ dann ein sorgfältiger Anfang zu einem guten Ziel gerichtet/giebet hernach auch/durch GOttes Gnade/ desto leichter einen guten Fortgang und erwünschtes Ende.

Das V. Capitel.

Die Gebühr der Herrschafft gegen den Dienstbotten oder Gesind/und vice versa, des Gesindes gegen der Herrschafft betreffend.

Die dritte Speciem der Oeconomiæ belangend / nemlich die Gebühr der Herrschafft gegen den Dienstbotten oder Gesind/Knecht und Mägden /

bestehet (wie Aristoteles lib. 1. Oeconomicorum cap. 5. angezeigt) dieselbe darinnen/ daß der Herr oder Haus-Vatter/ den Knecht nicht lasse zu hoch steigen/ aber ihn auch nicht allzusehr unterdrucke/ gering/ und als einen Hund achte; seinen Arbeitern und Hausgenossen satt und genugsam zu essen/ aber keinen/ oder gar wenig/ Wein zu trincken gebe. Dreyer Dinge aber soll er sich insonderheit gegen seinem Gesinde befleissigen/ nemlich daß er selbige wol und nach Nothdurfft speise/ ihnen Arbeit genugsam verschaffe/ und die Straff nicht zu hoch spanne. Der mehrerwähnte Christlich-klug- und hochverständige Oeconomus Sirach ertheilet diesen Bericht: Dem Esel gehört sein Futter/ Geisel und Last/ also dem Knecht sein Brod/ Straffe und Arbeit. Halt den Knecht zur Arbeit/ so hast du Ruhe für ihm/ lässest du ihn müssig gehen/ so will er Juncker seyn. Das Joch und die Seele beugen den Hals/ einen bösen Knecht und Stock Knittel. Treibe ihn zur Arbeit/ daß er nicht müssig gehe. Dann Müssiggang lehret alles Böses. Lege ihm Arbeit auf/ die einem Knecht gebühren/ gehorcht er dann nicht/ so setze ihn in den Stock/ doch lege keinen zu viel auf/ und halte Maß in allen Dingen. Hast du einen Knecht/ so halt über ihm/ als über dir selbst/ denn wer ihm thut/ der meinet dein Leib und Leben: Hast du einen Knecht/ (verstehe der fromm/ fleissig und getreu ist) so laß ihn halten/ als wärest du da/ dann du bedarffest sein/ wie deines eigenen Lebens. Hältest du ihn aber übel/ daß er sich erhebe/ und von dir läufft/ wo wilt du ihn wieder suchen? Sirach c. 33. v. 25. seq. Auch soll sich ein Haus-Vatter wol fürsehen/ daß er nicht zween Knecht an einerley Arbeit stelle/ oder zu Versehung eines Amts gebrauche: Dann es siehet alsdann je einer auf den andern/ und wer nur einen darzu braucht/ der hat ihn gantz; wer aber zween daran stellet/ der hat nur einen halben: Und wer drey darzu haben wolte/ der wurde keinen haben. Es soll ferner eine Herrschafft/ in gewisser Maß/ darauf bedacht seyn/ bey dem Gesind ihre Autorität und Ansehen zu behalten/ damit man sich vor ihnen förchte/ und scheue; dann eine rechtschaffene Haushaltung ist gleichsam eine kleine Monarchia, darinnen der Haus-Herr allein regieret und herrschet/ und nachdem soll und muß sich ein jedes im Hause richten; darnach ist das Weib/ Kinder/ Knechte und Mägde/ die müssen sich alle nach dem Haus-Herren reguliren/ ihm folgen und gehorsam seyn: dann wann der Knecht mehr dann der Herr/ die Magd mehr dann die Frau im Hause seyn will/ so kan das Haus-Regiment nicht lang bestehen/ sondern muß zu Trümmern gehen. Einem Haus-Herrn stehts auch gar wohl an/ daß er weiß einen frommen/ getreuen Knecht zu loben/ und ihn seiner Treu geniessen zu lassen/ hergegen aber einen untreuen zu vermahnen/ zu straffen/ oder bey Zeit abzuschaffen; (dergleichen Ordnung auch der Frau mit den Mägden zu halten gebühret.) Und seine Hausgenossen nach seinem Stand/ im Zaum und guter Ordnung zu halten: Ihnen ihren Lohn treulich geben/ sie nicht zu Muthwillen verursachen/ nicht zu sehr mit ihnen poldern/ nicht stetig fluchen und schelten/ und dem Gesinde wenig oder gar kein gut Wort geben/ daß sie ihn nit vielmehr für einen Tyrannen/ als für einen Christlich-vernünfftigen Herrn halten und ausruffen/ sie nicht zu sehr beschwehren/ sondern bedencken/ daß sie auch Menschen/

und nicht Elephanten/Cameel/ Pferd oder Esel seyen. Ja bedencken sollen Herrschafften/daß sie auch einen HErrn im Himmel haben / bey welchem ist kein Ansehen der Person/ und demnach ihren Knechten und Mägden das beweisen / was recht und gleich ist/ Ephes. 6.v.9. Col.4.v.1. Wird jemand von dem Gesind / es sey Knecht oder Magd kranck/ sollen sie die nicht Noth leyden lassen / nicht für die Thür stossen/ daß sie nicht mit jenem Amaleckiten Ursach haben zu klagen/ daß sie von ihrem Herrn böslich verlassen seynd; sondern ihrer fleissig/treulich / und nach ihrem Vermögen/ pflegen und warten. Dann es ist gewiß/daß die jenige Herrschafften / so ihre Dienstbotten in solchen Nöthen verlassen/wenig Menschlicher (geschweige Christlicher) Liebe/Treu und Aufrichtigkeit bey sich haben: seynd auch nicht werth/daß sie treue Dienstbotten um und bey sich haben sollen. Es hat auch solche Unbarmhertzigkeit und Untreu der Herrschafften denen Heyden selbst also mißfallen/ daß wie Dion Cassius libro sexto seiner Historiæ Romanæ meldet / Claudianus Imperator ein Gesetz gemacht und gegeben/daß auch die leibeigene und erkauffte Knechte/ wann sie also verstossen worden / nach wiedererlangter Gesundheit sollten gefreyet und ihrer Pflicht erlassen seyn. Darinn der Heyden-Lehrer Paulus recht geschrieben: So aber jemand die Seinen/sonderlich seine Haußgenossen/ nicht versorget / der hat den Glauben verläugnet/und ist ärger als ein Heyd/1.Tim.4. v.8. Die Dienstbotten Knechte und Mägde / haben auch ihre besondere Leges und Reguln / nach welchen sie sich richten und gebührlich verhalten sollen / wann sie anders auch von ihrer Herrschafft/als ein getreues Gesind/ ehrlich wollen tractiret und in acht genommen werden: Fürnehmlich aber sollen Knechte und Mägde/ Gottsfürchtig/nüchtern/wacker/ treu und fleissig/ auch ihrer Herrschafft gehorsam seyn/ ihre anbefohlene Arbeit fleissig verrichten/ und was ihnen anvertrauet wird / getreulich zu Raht halten. Sollen nicht delicat und eckel seyn/ sondern mit der vorgesetzten Speise vorlieb nehmen. Sie sollen Esels-Ohren haben/ und nich unwillig werden/ schnurren / murren und widerbellen / wann schon ihre Herren und Frauen ihnen bißweilen hart zusprechen. Sie sollen einen Pferds-Rucken haben/und die Last/ so ihnen aufferlegt wird/ willig und gerne tragen. Sie sollen offene/ aufrichtige/ und nicht krumme Hände und lange Finger haben. oder sich mit Diebs-Nägeln krauen. Sie sollen leichte hurtige Hirschen-oder Rehe Füsse haben / schl unig und fertig alle Befehl auszurichten/ und sich ungesäumet wieder an ihre Arbeit zu verfügen: Sollen nicht da und dort Ständerling und Waschmärckte halten / noch mit dem/ so in einer Viertelstund manchmahl geschehen kan / ein oder zwey Stunden verfaullentzen. Insonderheit sollen sie die Lection deß H. Apostels Pauli fleissig in acht nehmen und practiciren / dieses Lauts: Ihr Knechte (also auch ihr Mägde) seyd gehorsam euren leiblichen Herren (oder Frauen) mit Furcht und Zittern / in Einfältigkeit euers Hertzens/ als CHristo. Nicht mit Dienst allein für Augen / als den Menschen zu gefallen / sondern als die Knechte (und Mägde) CHristi. Daß ihr solchen Willen GOttes thut/ von Hertzen mit gutem Willen. Lasset euch duncken/ daß ihr dem HErren dienet/ und nicht den Menschen/ und wisset/ was ein jeglicher Guts thun wird/ das wird er

von dem HErrn empfahen/er sey Knecht oder Freyer/Eph. 6. v. 5. seq. Item: Ihr Knechte/(ihr Mägde) seyd gehorsam in allen Dingen/ euern leiblichen Herren (und Frauen) nicht mit Dienst für Augen/als den Menschen zu gefallen/ sondern mit Einfaltigkeit deß Hertzens und mit Gottesfurcht. Alles was ihr thut/ das thut von Hertzen/ als dem HErrn und nicht den Menschen. Und wisset/ daß ihr von dem HErrn empfangen werdet die Vergeltung des Erbes/ dann ihr dienet dem HErrn Christo. Wer aber unrecht thut/der wird empfahen/ was er unrecht gethan hat/ und gilt kein Ansehen der Person/ Coloss. 3. v. 22. seq. Welche sich nun voriger Reguln und jetzt-besagter Lection befleissigen nach zukommen/ denen wird es auch nimmermehr an Glück und gütiger Herrschafft mangeln: Und ob sie schon bißweilen einen unbesonnenen Löwen oder Bären antreffen/ so behalten sie doch ihre Ehre und ein gut Gewissen/ biß sie GOtt anderwärtig versorget.

Das VI. Capitel.

Wie man sich recht in die Haußhaltung und Nahrung schicken soll/ damit man etwas für sich bringen und ein ehrliches Auskommen haben möge.

DJe vierdte Speciem, nemlich die Oeconomiam acquisitivam, belangend/ das ist/wie man sich recht in seinen Beruff/Hauß haltung und Nahrung schicken solle/damit man etwas ehrliches erwerben/und wo nit ein reichlich-doch nothdürfftiges Auskommen haben könne: sage ich dißmahls nichts anders/als daß das nicht fortfahren nichts anders sey/ als zuruckfallen/ und nichts gewinnen/ ein unfehlbares Verlieren sey. Die Modi acquirendi aber/ oder die Mittel/ Art/ und Weis etwas zu erwerben/ seynd mannigfaltig/ und bey nahe unzehlbarlich/ so daß nicht wol möglich/ daß alle Künste und Handwercker/ damit man sich in der Welt ernähre/ können und mögen erzehlet werden. (Jedoch hab ich mich entschlossen/ es künfftig zu wagen/ und der Welt einen allgemeinen Marckt/ Pörs oder Schau-Platz/ aller der vornehmsten Künste/ Professionen und Handwercker/ nach dem Alphabet eingerichtet vor Augen zu legen/ welchen curiosen Tractat, so bereits unter der Feder/ ich inzwischen zu deß resp. Lesers Gunsten will recommendirt haben (Plato aber in seinem Sophista zeiget die zwey sonderliche und vornehmste Mittel/ etwas vor sich zu bringen und zu erwerben an/ nehmlich Commutationem oder Tausch/welche in diesen dreyen Stücken bestehet/ als in Gaben oder Geschencken/im Kauffen und Verkauffen/ und in der Belohnung. Und darnach Mancipationem oder Hand-Anlegung: welche auf zweyerley Weise geschiehet/ nehmlich daß man mit Gewalt etwas an sich bringt: oder daß man unterschiedliche wilde Thiere jaget und fället/ sich damit zu erhalten. Alle beede aber bestehen auf dem Gewinn; der Gewinn aber wird zuwegen gebracht/ entweder durch Kauffmannschafft/ oder durch Künste und Handwercker/ oder durch Gelehrtheit und Geschicklichkeit/ auch wann man einen um ehrliche Belohnung oder Vergeltung etwas lehret. Dahero auch der weise und gelehrte Prodicus keinen jemahls vergeblich hat wol-

wollen lehren/sondern allezeit das Sprichwort Epicharmi in dem Mund geführet / Manus manum lavat, das ist/wie wir Teutsch sagen: Wann eine Hand die andere wäschet/ so werden sie beyde rein. Gleiches Verstandes ist auch das Sprichwort Xenocratis, da er sagt: Dans aliquid, aliquid accipe! das ist / wann du etwas gibst / so magst du auch wol etwas dargegen nehmen.

Aristoteles lib 2. Oeconom. da er einen guten Haußhalter beschreiben will / eignet er ihm/ als ein weiser Heyd / viererley Requisita zu / derer sich dann ein jeder in seinem Stand/nach bestem Vermügen befleissigen und gebrauchen muß/da er anders mit dem Namen und in der That ein guter Oeconomus und Haushalter erfunden werden will. Das erste Requisitum ist / Experientia, gute Erfahrung/ daß er deren Ding wol erfahren sey/darzu er sich gebrauchen und bestellen läst/ damit man nicht / nach dem gemeinen Sprüchwort/Affen über Eyer setze. Dann was soll der in einem Amt/ Handwerck / Kauffmannschafft oder Gewerb nutzlich und fruchtbares ausrichten/der dessen keine Erfahrung hat/der auch keine Gedancken darauf wendet/ wie und welcher Gestalt er damit umgehen wolle. Das andere Requisitum, so von einem guten Oeconomo oder Haushalter erfordert wird / ist bona indoles, daß er nit allein der Sachen so ihm anvertrauet werden/ gute Wissenschafft und Erfahrung habe/sondern daß er auch guter Art und Natur sey/ der den gäntzlichen Vorsatz habe/ mit dem vertrauten Gut dermassen umzugehen/als wann es sein eigen wäre / und wie ers dermaleins/in seiner letzten Hinfahrt/gegen dem Richter aller Welt zu verantworten getrauet. Das dritte Requisitum,so an einem guten Oeconomo oder Haushalter erfordert wird/ ist Amor & assiduitas laboris, daß er zur Arbeit Lust und Lieb trage:

Dann: Lust und Lieb zu einem Ding / Macht alle Müh und Arbeit gering.

Sintemahl keiner für einen guten Haußhalter gerühmet werden kan / der die Hände in einander schleust und in die Schoß leget / sondern fleissige Hand anlegt / und das jenige treulich verrichtet / was ihm auf seine Pflicht eingethan und vertrauet ist. Das vierdte Requisitum eines guten Oeconomi oder Haushalters ist / dikaiosyni, Gerechtigkeit/daß er mit allen Sachen getreulich umgehe / und das rechte Gewicht / mit beeden Schalen im Hertzen hab/damit er alles ab messe/auf daß in keinem Werck der Sachen zu viel oder zu wenig geschehe/sondern das Mittel gebührlicher Weise gehalten werde : Dahero sagt auch der hocherleuchtete Apostel Paulus von guten Haushaltern : Man sucht an einem Haushalter nicht mehr/ als daß er treu erfunden werde/ 1. Cor. 4. v. 2. Wiewohl nun Aristoteles fürnehmlich von denen gemeinen Amts-Verwesern seines Orts handelt / die dann auch getreue Haushalter zu nennen/und von denenselbigen erwehnte vier Requisita erfordert. Jedoch aber / die Haushaltung/welche nach der Lehr des klugen Ciceronis, ein Dienerinn und Magd des Leibes ist/recht anzustellen und ordentlich zu führen / soll ein jeder Haus-Vatter geschickt seyn/deß Hausses fleissig zu warten/und was/der Nothdurfft nach/zum Hauß-

halten gehöret/ zu bequemer Zeit herbey schaffen/ auch sich also in die Haushaltung wissen zu richten/ daß man nit allein grossen/ sondern kleinen und wenigen Vorrath bewahre und aufhebe. Dann wo man sich recht in die Sache schickt/ der Nahrung und Häuslichkeit hilfft/ da kan dann ein klein Gütlein bald gemehret/ und offt ein armer Tropff/ geringes Herkomens/ zum reichen Mann werden; Hergegen/ wo man das Geringe nit achtet und zu rath hält/ in Tag hinein hauset und lebet/ und keine Unkosten scheuet/ da kan ein grosses Gut bald zergehen/ und ein reicher Mann zum Bettler werden. Dann die drey bösen B.

Bauen/ Borgen/ Banquetiren
machen offt
Bettler/ Banditen/ Bancrotirer.

Zuförderst aber ist an GOttes Seegen alles gelegen; der gibts seinen Freunden schlaffend/ besag des 127. Psalms/ v. 3. verstehe/ nicht den Faulentzern und Müssiggängern/ sondern denen/ die sich samt ihrer Arbeit und Beruff ihm befehlen/ sich an ihn halten/ nach Ihm und seinen Reich vor allen Dingen trachten; Denen sage ich/ wirfft er/ als ein Gabe/ alles zu/ was sie bedörffen. Darum thu ein jeder frommer/ gottsfürchtiger Haus-Vatter das Seine/ arbeite so viel er kan und nöthig/ schaue auf das Semige/ verhüte Unrath und Uberfluß/ bette dabey/ und laß im übrigen GOtt walten/ der wird alsdann auch das Seine thun/ bescheren und ernähren/ nach dem schönen alten Spruch:

Tu præsens cura, Domino committe futura;
Tu fac officium, cætera cura DEI est.

Das ist:

Dein Haus versorg/ den Acker bau/
Darbey auf GOttes Güte trau;
Es gibt GOtt reichlich seinen Seegen/
So wir den Kopff und Hände regen.

Massen aus folgender Geschicht von zweyen ungleichen Brüdern sattsam erhellet: Es waren zwey Brüder/ so von den Eltern gleiches Vermögen ererbet/ auch nicht fast ungleich/ die Mitgab betreffend/ geheurathet; der eine war gar genau/ fleissig und häußlich/ und wurde demnach in kurtzen reich und gutes Vermögens; der ander hingegen war liederlich und unhäußlich/ deßwegen nahm sein Gütlein von Tag zu Tag ab/ daß er in weniger Zeit gantz arm und unvermöglich geworden. Als nun diesem einsten sein Elend sehr tief zu Hertzen gieng/ besuchte er seinen Bruder/ und fragte ihn/ wie es doch komme/ daß/ weil sie beede gleiches Erb vom Vatter bekommen/ er/ der Bruder/ also in seiner Nahrung zunehme und gedeye/ er hingegen an Gütern abnehme und immer ärmer werde? Der gesegnete Bruder antwortete: Er hab ein Heiligthum/ das trag er täglich Abends und Morgens/ in alle Gemächer seines

nes Hauses umher/ das helffe ihm sehr zur Nahrung/so es ihm ein Gefallen/ wölle er ihme auch einen Particul davon geben ; Er muß es aber heimlich halten / an den Hals hängen/ Morgens und Abends in alle Gemächer herum tragen / würde er diß nur ein Jahr versuchen / so werde er gewiß Besserung seiner Nahrung und Fortkommen seiner Haushaltung erfahren und spühren ; gibt ihm also ein zusammen gewickeltes Zetteleln/statt eines Heiligthums/an Hals hängen. Der Bruder folgt/ vermeinet dem seye also/gehet früh und spath allenthalben im Haus umbher/ dessen er vorhin nicht gewohnet war/ da sihet und findet er allerley Unrath und Schaden im Hof/ im Garten/im Stall/ im Keller/in der Kuchen/ auf dem Boden und Speichern/ erfähret wie Knechte und Mägde manches zu Grund richten / hernacher in einen Winckel werffen / solches straffet und bessert er täglich / nimmet also schleunig an der Nahrung wieder zu / und wird endlich von dem Bruder berichtet / daß eben dieses das rechte Hauß-Heiligthum sey / wann man wohl und fleissig allenthalben aufsehe / dem Gesind nicht zu viel vertraue / und nicht alles über und über gehen und verderben lasse. Dann eine lässige Hand macht arm / aber eine fleissige Hand macht reich / Sprüchw. c. 10. v. 4. fleissige Hand wird herrschen / die aber lässig ist/ wird müssen zinsen. Einem lässigen geräth sein Handel nicht / aber ein fleissiger Mensch wird reich / cap. 12. v. 24. 27. Wo man arbeitet/ da ist genug/wo man aber mit Warten umgehet/ da ist Mangel/cap. 14. v. 23. Darum bey allen Christlichen Haus-Vättern die Ermahnung Davids gelten soll: Hoffe auf den HErrn/und thue Gutes/bleib im Land/und nähre dich redlich Habe deine Lust an dem Herrn/der wird dir geben/was dein Hertz wünschet. Befiehl dem Herrn deine Weg/und hoffe auf ihn/ Er wirds wohl machen/bleibe from̃ und halte dich recht/dann solchen wirds zuletzt wohl gehen/ Ps. 37. v. 3. 4. 5. 37.

Summa: Nähr dich redlich in deinem Stand/
So hast du Glück und bleibst im Land!
Der Müssiggang bringt dir Elend/
Und nimmt nimmer kein gutes End.

Ferner ist zu beobachten / daß man der Sachen nicht zu wenig noch zu viel thue/ Mittelmaß ist die beste Straß/man muß sich den Geitz nicht reiten lassen / und die Haushaltung gar zu eng spannen/ da mancher ihm selbst an seinem Leib abbricht / und wehe thut/sich und die Seinigen erhungern will/ und niemand einen guten Bissen/ oder ruhige Stunde vergönnet / massen es etzliche karche Filtz und Geitzhälse zu machen pflegen. Aber ein jeder frommer Hausvatter fliehe solch ungeheuer und Laster/ als den Teuffel selbst ; dann der Geitz ist eine Wurtzel alles Ubels ; und die da reich werden wollen/ fallen in Versuchung und Stricke / und viel törichten und schädlicher Lüste/welche versencken die Menschen ins Verderben und Verdammnuß/ 1. Tim. 6. v. 9. 10. Der Geist ist eine Lehrerin zu Schaden/ eine Mutter aller Ubertrettung / ein Anfängerin aller Aufruhr / ein Erwürgerin aller Tugend / ein Redlinsführerin aller Ungerechtigkeit/ein Führerin aller Boßheit u. a. m. Der Geitz ist ein Abgöt-

terey

terey Col. 3. v. 5. Wer sich auf Gold verläßt/ der verläßt GOtt/ und ist ein Götzen-Knecht; man kan nicht zugleich GOtt dienen und dem Mammon/ einer gebietet/ was der ander verbietet/ Math. Cap. 6. v. 24. die aber dem Mammon dienen/ sind ärger als die Besessene; dann diese/ ob sie wol leiblich besessen/ kan doch ihre Seele noch erhalten werden; welche aber mit dem Geitz besessen/ die können nicht in das Reich GOttes komen/ Eph. 5. v. 5. Ein Geitzhalß verläugnet GOtt/ weil er meinet/ er habe mehr Hülff von Gold/ als von Gott. Thorheit ists/ hoffen auf den ungewissen Reichthum! Man kan in einem Tag oder in einer Nacht/ ja in einer unglückseeligen Stund um alles kommen/ was man gesammlet hat/ wie Hiob. Es soll heissen GOtt und genug; wann wir uns befleissigen GOtt zu haben/ so werden wir Goldes genug haben/ weil wir den haben/ der alles allein geben muß/ was die gantze Welt hat und vermag/ daher die gottseligen Alten ein fein Christliches Rätzel ersonnen/ dieses lauts:

Es ist ein Wort/ das hat ein L, } GoLd/
Wer es sieht/ der begehrt es schnell/ }
Und wann das L nicht drinnen ist/ } GOtt.
Kein gröss'r Schatz auf Erden ist/ }

Und was haben wir/ ob wir alles haben/ wann wir GOtt nicht haben: Mit Geld könen wir GOtt und den Himel nicht kauffen! Es wird uns auch nicht nachfahren aus diesem Leben; und ob es nachführe/ so wär es uns doch nicht nütz im Tod! was samlet man dann so übermässig? was scharret und kratzet man? Lasset uns vielmehr reich werden in GOtt! Luc. 12. v. 21. Reich werden in guten Wercken/ 1. Timoth. 6. v. 18. Schätze sammlen im Himmel/ da sie weder Motten noch Rost fressen/ noch Diebe nachgraben oder stehlen mögen/ Matth. 6. v. 20. Lasset uns Raum geben der hochgültigen Vermahnung CHristi/ daß dieselbe durch die Ohren zu dem Hertzen dringe: Was hülffe den Menschen? Was hülffe den Menschen? So er die gantze Welt gewönne/ und litte doch Schaden an seiner Seelen! und litte doch Schaden an seiner armen Seelen! Matth. 16. v. 26. Nichts destoweniger gedencket mancher mit dem reichen Korn-Juden im Evangelio/ er müsse ihm einen Vorrath auf viel Jahr sammlen/ damit er nicht etwa einmahl/ wann er alt und kranck würde/ Hungers sterbe; Er müß auch seinen Kindern einen guten Klumpen sammlen/ damit sie nach ihm auch zu essen haben/ und sich hervor thun können. Du Narr! du scharrest und kratzest/ wilst alles allein/ und andere sollen nichts haben; und im Ende/ wann du den Vorrath nach Wunsch beysammen hast/ so kommt Meister Streck-bein und nimmt plötzlich in einer Nacht (nach dem Gleichnuß CHrist Luc. 12, 20.) oder in wenig Tagen deine Seel/ deine arme Seel/ von dir; weß ists/ alsdann/ was du gesammlet hast? Lachenden Erben ists/ die deßwegen ein schwartz Kleid und Scharlachen Sinn haben/ tragen einen langen Mantel und langen Flor/ lassen aber das kurtze Leyd vor dem Thor; was du mit Seufftzen und Weinen verlässest/ besitzen sie mit Freuden/ Lachen und Wohleben; ja der grosse Uberfluß/ so

man

man zuweilen den Kindern/mit Hindansetzung deß Gewissens / sammlet und erspahret/verderbt sie/in dem sie es verschwenden/verprassen/verhuren/verbuhlen / und endlich darüber zu Bettlern und faulen Pflaster-Trettern werden. Verlasse derohalben deinen Kindern zur Nothdurfft/ und darbey GOttes Seegen / und einen ehrlichen Namen/und laß sie im übrigen auch arbeiten / wie du gethan / so werden sie finden zu essen/und der Uppigkeit vergessen. Wer mit GOtt und Ehren sich gedencket zu nähren/ der lege das Buch zum Pflug/bette zugleich und arbeite! Es hilfft nicht/ob man pflüget und säet/Sonne und Regen müssen es thun/daß man reichlich Frucht einerndte: In Summa/wie gemeldt/an GOttes Segen ist alles gelegen.

Zu wenig thun/oder zu viel /
Die beede sind deß Teuffels Ziehl;
Das Mittel ist die Tugend-Bahn /
Die wandle/ so bleibst du ein Mann.

Ist demnach die bisher ergangene scharffe Lection / wegen deß Geitzes/ nicht dahin angesehen oder gemeinet/als ob ein Haus-Vatter das Seinige Preiß geben solte; Nein keines Wegs/wir haben nur wollen den Mißbrauch in Erwerbung zeitlicher Güter carpiren und verhaßt machen. Nahrhafftigkeit und Christliche Sparsamkeit ist darum nicht verbotten/und erlaubet die H. Schrifft gar gerne/daß Christliche Eltern einen Zehr-einen Ehr-und einen Noth-Pfenning erspahren und zuruck legen dörffen; Ja es ist vielmehr zu schelten/als zu loben / so man das ererbet/erheyrathet/ oder sonst das wohl-gewonnene und mit gutem Namen an sich gebrachte Gut muthwillig verthut/ verschlemmet / verdemmet / verzehret / und fein hurtig durch die Gurgel jaget / massen heutiges Tages viel unserer Streuß-Gütlein und Thaler-Schmeltzer zu thun pflegen. Dafür aber ist gut / so man fleissig arbeitet. Es soll sich aber ein jeder Christlich-erbarer Haus-Vätter deß Müssiggangs entschlagen / und hergegen der Arbeit befleissigen / um folgender motiven und Ursachen willen: 1. Weil es GOtt gebeut und haben will/daß der Mensch im Schweiß seines Angesichts sein Brod essen soll. 2. Weil es deß Menschen Beruff / dem wir mit viel Müh und Arbeit kaum genug thun können. 3. Daß wir durch stetige Berufs-Arbeit/ viel Sünd vermeiden/dann der Müssiggang (wie bereits öffters erwöhnt) ist aller Laster Anfang. 4. Damit wir unsers Lebens Erhaltung und Nahrung ehrlich und nothdürfftig haben mögen/ welches der Müssiggang verhindert / und ins Ehlend bringet. 5. Damit wir Menschen GOttes Seegen überkommen und behalten mögen / welcher den Faullentzern und müssigen Tag-Raubern versagt wird. 6. Auf daß die Menschen andern ein gut Exempel der Nachfolg geben/ und einen ehrlichen Namen bey gemeiner Versammlung haben und behalten mögen; da hergegen viel andere wegen ihrer Partiten/Faullentzerey ꝛc. für Holuncken und l.v. Schelmen ꝛc. gehalten werden. 7. Soll einem jeden ehrlichen Haus-Vatter zur Arbeit antreiben das Exempel der Omeisen und Bienen/ ja aller Creaturen / dann die Natur ist nicht müssig/sondern allezeit geschäfftig/ und thut nichts vergebens / nach dem alten bekannten

Sprichwort: DEUS & Natura nihil faciunt fruſtra. 8. Damit wir ein gutes Gewiſſen gegen GOtt und dem Nächſten haben/ welches bey dem Müſſiggängern oder denen/ ſo keine richtige und ehrliche Nahrung und Gewerb haben/ abermahl nicht ſeyn kan. 9. So ſollen auch wir Menſchen mit unſern Händen etwas ehrliches arbeiten und ſchaffen/ wegen deß Leibes Geſundheit/ welche ohne Ubung und Arbeit gleichſam untüchtig wird/ ja zu vielen Kranckheiten Urſach giebet. Dann:

Die Arbeit macht ſtarck und geſund/
Der Müſſiggang zeucht faule Hund;
Der Arbeit Lohn iſt Ehr und Gut/
Deß Müſſiggangs/ Kranckheit/ Armüth.

In Summa/ maſſen aus dieſen allem erhellet/ ein ehrlicher Haus-Vatter/ er ſey nun gleich Burger oder Bauer/ ſoll ein ehrliches Gewerb treiben/ und in einem ſolchen Beruff leben/ davon er im Nothfall/ ohne Scheu Red und Rechenſchafft geben könne; dahero ſchreibet Herodotus, daß die Einwohner in Egypten/ alle fünff Jahr bey denen Hauptleuten Red und Antwort geben muſten/ woher ſie lebten/ und wovon ſie ſich erhielten/ welche das nit konten darthun/ daß ſie recht gelebet/ und keine verbottene Nahrungs-Mittel gebraucht/ die wurden entweder deß Landes verwieſen/ oder nach Geſtalt der Sachen/ gar am Leib geſtrafft. Zum Beſchluß dieſes Capitels/ ſoll ein jeder Haus-Vatter/ er ſey auch wer er ſey/ ihme nachfolgende zwar alte/ aber wohlgemeynte Reimen wohl bekannt machen/ und denenſelben folgen/ dafern er anderſt eine erbare/ beſtändige Haushaltung führen und erhalten will/ nehmlich:

Wilt du behalten Haab/ Gut und Ehr/
So merck gar fleiſſig dieſe Lehr:
Fürcht GOtt! und lebe erbarlich;
In groſſe Schuld nicht ſtecke dich:
Enthalt dich Bürgſchafft gantz und gar;
In Vormundſchafft halt Rechnung klar;
Ins Recht laß dich nicht leichtlich ein;
Steck nicht zu viel ins Bergwerck nein;
Befleiß dich nicht der Alchimy/
Es iſt nur Büberey und Müh;
Hüt dich mit Fleiß vor groſſem Spiel;
Auf Herrrn Gunſt trau nicht zu viel;
Von Hoffarth enthalt gäntzlich dich/
Dann GOtt ſtrafft die gantz ſichbarlich/

Und

Und sey fleissig in deinem Haus /
Das andre laß GOTT richten aus ;
Wirst du hierinnen folgen mir /
So wird GOTT dein Gut segnen dir /
Und wird dir wohlgehn dort und hier.

Das VII. Capitel.

Von dem Amt und Gebühr eines Grund-Herrn / Haus-Vatters oder Hauswirths / und wie er sich in der Haushaltung verhalten soll und muß.

Gleichwie im vorigen Capitel in genere von der Oeconomia, und wie sich ein Haus-Vatter recht in die Haushaltung und Nahrung schicken soll/gehandelt worden: als folget nun in specie, wie ein ehrlicher frommer Grund-Herr/Haus-Vatter oder Hauswirth/beschaffen seyn soll und müsse.

Erstlich will sich gebühren/ daß ein Haus-Herr oder Haus-Vatter sich vor allen Dingen der wahren Gottesfurcht befleissige/in allen seinen Verrichtungen GOtt vor Augen habe/also/daß er ein gottseelig/Christlich/erbar/ unärgerlich/untadelich Leben und Wandel führe; die Predigten / und den GOttesdienst fleissig frequentire und besuche/ auch das H. Abenmahl zu rechter Zeit gebrauche ; fleissig bete (und durch das Gebet GOtt um seinen reichen Seegen in seiner Nahrung anruffe) und arbeite: Uñ also seinem Weib/Kindern und Gesind mit gutem Exempel vorleuchte / sie zu allem Guten anhalte / auch selbige vernünfftig und mit aller Bescheidenheit zu regieren wisse/ einem jeden täglich seinen bescheidenen Theil/was er im Haus/Hof/Stallung/ Felde/ Wiesen/Gärten/Weinbergen/Wald oder sonst in der Nahrung und Haushaltung thun soll/ zuordne. Nicht weniger müssen ihme auch alle Gelegenheiten / Natur und Eigenschafften seines Gutes oder Mayerey / die er unter seiner Macht und Gewalt hat/ bestermassen bekannt seyn / daß er nehmlich wisse/ was vor Nutzen und Einkommens er von jedem Gut/Garten/Acker/ Wiesen/ Weinberg/ Holtzung/ Fischerey/Jagd und dergleichen zu hoffen und gewarten habe.

Ein Haus-Herr oder Hauswirth soll sich ferner nicht schämen/so wohl bey Tag als Nacht/früh und spath/ auf alle seine Leut gute Achtung zu geben/ offtermahls und unversehens dieselbe visitiren und besuchen / ob sie sich in ihren Geschäfften und vorhabender Arbeit / der Gebühr und Billigkeit nach / verhalten / und nicht etwa mehr zu Schaden als zu Nutzen arbeiten ; Er soll täglich/Morgens und Abends / in allen Ställen/Scheunen/Gemächern und Kellern selbst herum gehen/ und wohl zu sehen/ wie sein Vieh beschaffen / sonderlich aber die Rosse / wie sie verpfleget und gewartet werden : Es ist vonnöthen/ daß er des Abends der letzte zu Bett / und des Morgens wiederum der erste auf sey/ seine Augen in alle Winckel werffe/ alles fleissig besichtige und in Augenschein nehme/nach dem Sprichwort : Der Mist/so von des Herrn Schuhen fället / dünget den Acker am besten : Item: deß Herrn Aug machet die

Roß fett. Und in Warheit / ist meines Erachtens nichts bessers in einem Haus / Hof oder Land-Gut / als das Aug und die Gegenwart eines Herrn / der ein guter Haushalter / und deß Feld-Baues verständig und geübt ist / der alles zu seinen Nutzen ziehen und bringen kan / auch in allen Sachen sich selbst den vornehmsten Befehl und Ober-Aufsicht vorbehalt / welches dann in Fürsichtigkeit / Emsigkeit und fleissiger Angelegenheit sein Gut in esse zu erhalten / auch mehr und mehr zu verbessern / und fleissiger Beobachtung seines Gesindes bestehet; Ja daß er nichts auf Zinns / Renten oder Gülten verleihe / als diß / wo er selbst Gegenwärtig seyn / und in eigner Person alles gubernire / aufsehen / auswarten und vorstehen kan. Joannes Liebaldus wünschet einem Grund- oder Hauß-Herrn / daß er nicht nur die Eigenschafften und Arten seines Gesindes / deſſen er sich zu seinen Diensten gebrauchet / wisse zu unterscheiden / sondern auch seines Viehes und Bodens gute Wissenschafft habe / und kündig sey / ihme auch keine Arbeit noch Werck so seltzam und unbekandt vorkomme / daß er nicht / entweder im Nothfall selbst Hand mit anlegen und zugreiffen / oder mit zeitlichen Anordnen / Angeben und Rathen / seine Geschicklichkeit und Verstand erweiſſen könne. Wenigsten aber / daß er doch die Art und Weiß / Feld-Baumässig von Sachen discuriren und zu reden / dergleichen was eine jede Jahr- und Monat-Zeit erheische / und wieviel die Gebrauch und Gewonheiten vermögen / wisse. Dann gleichwie der jenige / der die Gegend nicht kennet und sihet / dahin er einen andern vorleuchten / oder den Weg zeigen will / nimmer nicht einem andern recht zünden und leuchten wird: Also auch ein Haus-Vatter / der weder die Zeit und Gelegenheit / die zur Verrichtung eins und anders Dinges / in seinem Haus / Hof oder Gebiet / nöthig und gehörig / noch die Ordnung dieſes oder jenes auszurichten und zu verbringen / weiß noch verstehet / der wird auch nimmermehr etwas recht angeben oder befehlen können / sondern wird mit seiner unrichtig-verwirrten Weiß und Unordnung / die Arbeiter und das Gesind nur irr und verdrießlich machen. Dann diß ist der gemeine Gebrauch / daß man der jenigen spottet / welche ohne Verstand mit Kollern und Pollern ungereimte Sachen wollen und befehlen / welche hernach / wann sie gemacht sind / auf ein neues wider müssen angefangen und corrigiret werden / oder als untüchtig und unnütz verliegen bleiben müssen. Darum schreibet der klug-verständige Feld-Bau-Herr Cato recht meld-würdig: Daß diß Feld übel daran sey / und hart gestrafft werde / deſſen HErr nicht recht weis anzugeben / zu lehren und zu befehlen / was zu thun und zu lassen ist / sondern sich allerdings auf seinen Meyer beruffen und verlassen muß.

Ferner will sich auch geziemen / daß der Grund-Herr oder Haus-Vatter seine Wohnung auf seinem Erb-Gut habe / und überall die Ober-Herrschafft und die vornehmste Schlüssel behalte / auf daß er wann es ihm gefällt / offentlich und heimlich aus und eingehen möge / sein Gesind also in stäter Furcht und unaufhörlichem Respect zu erhalten. Deßwegen nun will vonnöthen seyn / daß er zu End seines beschlossenen Bezircks eine Hinter-Thür habe / dardurch er unvermerckt aus- und eingehen / und öffters unverhofft dem Gesind über den Hals kommen kan.

Ein

Ein Haus-Herr hüte sich für übermässigen Ausspatziren/ Reiten und Fahren / oder daß er sich mehr in der Stadt / als daheim finden lassen / dann dergestalt wird es zu Haus alles Krebsgängig / über und über gehen/ nach dem alten Sprichwort : Wann die Katz aus dem Haus / haben die Mauß ihren Raum. Er soll selten/ und nue in seinen wichtigsten Angelegenheiten und Geschäfften in die Stadt kommen. Hat er rechtfertigen (massen es dann selten bey denen/ so Land-Güter besitzen und geniessen/ohne Proceß und Rechts-Händel abläufft) soll er solche durch ein getreuen Sach-Walter/ Sollicitator oder Anwald procuriren/ treiben und schalten lassen ; welchem er aber weiter nichts dann die Copeyen oder Abschrifften von seinen Privilegien/ vornehmsten Gerechtigkeiten / Documenten / Instrumenten/ Haus- und Lehen-Brieffen/u. a. m. mittheilen und aushändigen soll. Johannes Liebhaldus ertheilet diesen Rath: Auch wolt ich nicht gern (spricht er) daß ein Grund-Herr seinen Kauff-Contract und Vertrag viel bey Notariis wolte treffen und verzeichnen/ oder sonst schriffliche Instrumenta darüber aufrichten lassen / dann damit beraubet er sich offters seiner Freyheit. Doch wo es also gebräuchlich/ muß man sich auch daruach richten/ nach dem Sprichwort : Ländlich/sittlich. Will und muß man ja in der Stadt seyn/es sey gleich aus Lust/oder Geschafft wegen/ so sehe man doch / daß man es also anstelle/ daß man sich ehe nicht in die Stadt verfüge / dann gegen den Winter/zu der Zeit nemlich/wann die Früchte mehrentheils eingesammlet sind / und das Säen/samt andern darzu gehörigen Arbeiten/ so darauf folgen/vollbracht ist. Dergestalt mag er hernach geruhiglich seiner Geschäffte miteinander aus- und abwarten/ ohne besondere Sorg und Versäumnuß/auch zugleich seine ausstehende Schulden emmahnen und eincassiren.

Ferner stehet es einem Grund/oder Haus-Herrn wol an/ daß er freundlich/gütig/sittig und gelind gegen seinem Gesind/Taglöhnern und Arbeit-Leuten sey / ihnen nicht mit Fluchen/Kollern und Pollern/ Schnarchen und Pochen/ Grimm und Zorn befehle/sie wie die Sau den Bettel-Sack aufahre / oder keinem kein gut Wort vergönne/nach dem Sprichwort: Allzuscharff machet schartticht.

Dann: Ein Mensch will gleich so wohl als ein Pferd
Nicht übertrieben seyn/noch beschwert.

Er soll freundlich mit ihnen reden/auch zu Zeiten mit ihnen lachen/und schertzen; Er gestatte ihnen und gebe zuweilen Gelegenheit und Ursach zu Lachen und Kurtzweil; dann dergestalt wird ihnen die stäte saure Arbeit etwas gemildert / gelindert / erleuchtert und gleichsam abgewürtzet/nachdem abermahligen Sprichwort:

Interpone tuis interdum gaudia curis.
Dein Sorg und Müh mit Freud vermisch/
Und dich zur Arbeit mache frisch.

Diß machet bey dem Gesind eine gute Zuneigung / treu Gemüth und Vertrauen / wann sie dergestalt ihres Herrn Güte / Wolmeinung und Humanität spühren / und

sehen/daß er nicht alles zu Poltzen drehet/ noch allzustreng und rauh mit ihnen verfähret/sondern es guthertzig und treu mit ihnen meynet.

Doch heiß ich keine Haus-Herrn oder Haus-Vatter/daß er sich allzugemein mit dem Gesind mache/sich hinsetze/mit ihnen kurtzweile und spiele/aus Sorg der Verachtung; daß hernach das Gesind vor der Herrschafft keinen Respect hat/nichts auf sie giebet oder Scheuen vor ihnen träget/wordurch deß Haus-Herren Authorität und Ansehen mercklich verkleinert wird/oder gar verlohren gehet/nach dem Sprichwort:

Wer sich gmein macht mit den Leuten / Bringt in Verachtung sich bey Zeiten.

Es soll aber ein Haus-Herr nicht nur bey dem Gesind/sondern auch bey Weib und Kind / seine Authorität und Ansehen erhalten/ und selbige nicht herrschen oder eigenes Willens leben lassen/ oder ihnen den Wahn verstatten/als ob sie ein Ding besser/ dann er wüsten und verstünden ; zwar ist es nicht ohn / zuweilen kan ein verständig Weib/Knecht oder Magd/guten Rath im Hause mittheilen / so nicht allweg zu verachten/ sondern wol zuweilen angenommen werden kan / dann ein Aug siehet nicht alles.

Auch soll ein Haus-Herr sein Vorhaben nicht allzuweitläufftig vor dem Gesind entdecken/ ausser in Sachen/ da er nur bißweilen ihr Bedencken darüber hören und vernehmen will; Er mag sich auch wol öffters stellen/ als ob er nach ihrem Angeben und Gutduncken etwas thue und handele / so ers doch zuvor bereits bey sich also bedacht und beschlossen hat; dann sie arbeiten alsdann desto freudig- und williger / wann sie meinen / das Werck habe nach ihrer Fantasey und Gutachten seinen Fortgang gewonnen. Vor allen Dingen aller soll sich ein Hauß-Herr befleissigen und wol zusehen/ daß er fromm/Gottsfürchtig/gut/ treu und fleissig Gesind überkomme/ und so er es hat/erhalte und behalte ; und daß ein jedes mit der Arbeit und denen Geschäfften/darzu es sich vermietet/ wol wisse umgzuehen; Solch sein Gesind muß ein Haus-Herr mit Ernst zu aller Gottesfurcht anhalten/ alles Schänden/ Schelten/ Fluchen/Zancken/grobe Zotten und Possen/ samt aller Leichtfertigkeit/ eyfrigst abschaffen und verbieten. Seine gröste Sorg/Müh und Fleiß soll und muß bestehen in der Kinder-Zucht/dieselbe in aller Gottesfurcht/Zucht und Vermahnung zum HErrn/ guten Künsten und Sitten aufzuerziehen/massen bereits in dem vierdten Capitel weitläufftig Anregung geschehen. Es soll auch ein Haus-Herr seinem Gesind zu rechter Zeit seine Nothdurfft an Essen und Trincken reichen und geben / auch inzwischen das Gesinde nicht müssig gehen lassen.

Ein Haus-Herr halte sich auch freundlich und verträglich mit seinen Nachbarn und Angesessenen/suche nicht Gelegenheit zu zancken / oder breche einen Hader vom Zaun/er nehme nichts wider sie für/ darüber sie Ursach zu klagen oder sich zu beschweren haben/sondern lasse lieber sieben gerad seyn ; Er erzeige sich gegen ihnen freundlich/bescheiden und diensthafft/sey friedlich und schiedlich/ und helffe ihnen/so viel ihme möglich/in Nöthen (doch ohne seinen Schaden) aus.

NB. Dar-

NB Darbey hüte er sich/daß er nicht mit Geld-lehnen oder Bürgschafft sich einlasse/er sey dann dessen wol versichert/und bester massen verbrieffet/widriges Falls ist offt Geld und Freund zugleich verlohren: doch soll man in höchster Dürfftigkeit und Armuth ein Ubrigs thun/der Regul Christi statt geben/ nnd sich/ als einem Christen geziemet / erzeigen und erweisen ; massen auch der kluge Haus-Lehrer Sirach vernünfftig ermahnet : Wer seinem Nächsten lehret/der thut ein Werck der Barmhertzigkeit/ und wer Güter hat/der soll solches thun. Leihe deinem Nächsten/ wann ers bedarff/ und du anderer gibst auch wieder zu bestimmter Zeit. Halte/ was du geredt hast/und handel nicht betrüglich mit ihm/ so findest du allezeit deine Nothdurfft / cap. 29. v. 1.2.3. Item: Ein frommer Mann wird Bürge für seinen Nächsten. Aber ein unverschämter lässet seinen Bürgen stecken/vergiß nicht die Wolthat deines Bürgen/dann er hat sich selbst für dich versetzt. Der Gottlose bringet seinen Bürgen in Schaden. Und ein Undanckbarer lässet seinen Erlöser stecken.

Im übrigen mag bey einem vernünfftigen Haußvatter auch statt finden die abermahlige Vermahnung Sirachs: Leihe nicht einem Gewaltigern dann du bist/leihest du aber/ so acht als verlohren. Werde nicht Bürge über dein Vermögen/thust du es aber/so dencke und bezahle/cap. 8. v. 16. 17. Item: Bürge werden hat viel reiche Leut verderbt/ uud hin und wieder geworffen wie die Wellen im Meer. Es hat grosse Leute vertrieben/daß sie in fremden Landen musten in der Irre gehen. Darum hilff deinem Nächsten aus/so viel du kanst/doch siehe dich für/daß du nicht selbst darüber zu Schaden kommest/cap. 29. v. 24. 25. 27.

Ein Haus-Herr oder Hauswirth soll auch geziert seyn mit der Christlichen Tugend der Gedult/ daß er nehmlich gewohne/die jenigen/so ihn hassen oder ihm sein Glück/Wohlfahrt und Nahrung mißgönnen/ihre böse neidisch und tückische Art / verdrießlich-zänckische Weis/ Wäscherey und Falschheit sanfftmüthig zu vertragen und zu gedulten ; Auch hüte er sich/ daß er nimmermehr in Hader und Zanck sich mit ihnen einlasse/ noch ihnen einige Ursach zu etwas Unwillen gebe / sondern dulde und leide/ überhör und überseh so viel möglich / vornemlich diß/ so er weiß/ daß es ihre böse Gewonheit ist/ und aus verschalckter angenommener arger Art und Natur herrühret; Er sey ihnen zu gefallen / und thue ihnen so viel Liebs und Gutes als ihm möglich/nachdem es sich schickt/und die Sach erledigen mag/wann er schon gewiß weiß und versichert ist/daß keine Gegenvergeltung erfolget / oder sie es mit Danckbahmigen Gemüth nimmermehr erkennen werden. Wer ihm also thut/ der wird seinen Nächsten und Nachbarn dergestalt gewinnen / daß er ihme wird etlicher massen Ruhe und Frieden schaffen und kauffen/ und wol bleiben können.

Im übrigen soll hier auch statt finden die abermahlige Vermahnung Sirachs: Halts mit jedermann freundlich/vertraue aber unter tausenden kaum einem / cap. 6. v. 6. Endlichen hat sich auch ein Haus-Herr oder Hauswirth nebenst seinem Weib wol vorzusehen / daß sie nicht dencken und trachten über ihr Vermögen/ sondern sich hüten vor übermüthigen Pracht und Hoffarth/ vor Uberfluß im Essen/ Trincken und Kleidungen / vor überflüssig- unnöthigen Kosten und Ausgaben; hergegen halte man

sich

Digitized by Google

sich vielmehr klein und rein/man thue sich nicht weiter strecken / dann man sich kan bedecken. Dann wer sehr pranget/der verdirbt darüber/ wer sich aber dücket / der kommet empor/ erinnert abermahl Sirach/cap. 20.v.11. Hierbey ist auch vonnöthen / daß ein Hauswirth sich allezeit befleissige einen Vorrath an paarem Geld zu haben / damit/so in der Haußhaltung einiger Mangel oder Abgang vorfället/ solcher zu rechter und bequemer ; Zeit deß Jahrs kan ersetzt / und was nothwendig eingekaufft und herbey geschafft werden ; als Holtz/ Getraid/ Obst/ Butter/ Fleisch/ Salß/ Fasten-Speiß/ u. a. m. dann solche Dinge fallen und steigen öffters ihm Jahr / und wer sich in das Kauffen und Verkauffen wohl zu schicken weiß/der kommt vor einem ander fort und empor ; Summa Geld und Gut wird erworben durch Fleiß und Sparmsamkeit.

Schließlichen will einem fleissigen/ sorgsältigen Haus-Herrn oder Haus-Vatter obliegen/ daß er auf alle Dächer der Gebäude gute Achtung gebe/ daß es nirgend einregne/ wordurch die Gebäude vor der Zeit grossen Schaden nehmen ; Er solle auch das Feuer/ bevorab zu Winters-Zeiten/ fleissig allenthalben beobachten/daß es weder in der Küchen/Heitzung der Stuben und Gemächer/ nicht Schaden verursache; Er muß dem liederlichen Gesind nicht zu viel trauen / sondern selbst fleissig Aufsicht und Vorsorg tragen/ daß mit den Liechtern oder Schleissen-brennen / in den Vieh-Ställen / Heu-Boden und andern dergleichen Orten nichts verwahrloset / Schaden und Unglück (so nicht nur ihn / sondern auch die Benachbarten betreffen kan) verursachet werde. Auch soll er den Knechten/ Arbeitern/ Treschern und Einwohnern das unnütze Tabackschmäuchen und Sauffen durchaus nicht gestatten / sondern mit Ernst abschaffen / als wordurch mancher schöner Hoff und Vorwerck / leider/ in die Asche gelegt worden. Die Oefen/Feuer-Herde/ Schlöt oder Schorstein sollen mit Mauren umgeben und wohl verwahret seyn/ damit das Feuer keinen Schaden thun könne ; die Schlöt oder Schornsteine/ Ofen und Camin / sollen zu gewissen Zeiten ordentlich und fleissig gesäubert/ gekehret und besichtiget/ wo sie dann Schaden genommen / selbige reparirt und verbessert werden. Deß Nachts sollen die Oefen fleissig zugemachet / das Herd-Feuer mit einer darzu gehörigen blechenen Stürtzen bedecket / und dem Gesind ernstlich eingebunden werden / daß dasselbe mit den Liechtern in den Ställen / und allenthalben fürsichtig sey. Zu diesem will einem Haus-Vatter obliegen/zuweilen deß Nachts aufzustehen/da er etwann ein Geräusch oder Hund-Gebell höret/aus Beysorg/ob nicht etwann ein Vieh erkrancket/ein Dieb einbrechen / oder mit Feuer durch Verwahrlosung des Gesindes Schaden geschehen möchte.

Das VIII. Capitel.

Von dem Amt und Gebühr einer Hausfrau oder Hauswirthin / und wie sich in der Haushaltung verhalten soll und muß.

Iner Hausfrau/oder Hauswirthin/will zuförderst obliegen und gebühren/ fromm und Gottsfürchtig zu seyn ; ihren Ehe-Herrn/lieben/ehren/förchten/

ten/ gehorsam und getreu seyn/ und im übrigen Zucht und Erbarkeit lieb haben/ und den Kindern und Gesind mit guten Exempeln vorleuchten.

Erstlich soll ein vernünfftig Christlich Eheweib ihren Ehe-Herrn oder Ehelichen Haußwirth anderst nicht lieben/ dann als sich selbst / nichts auf Erden soll ihr lieber seyn/auch Vatter und Mutter nicht/ sie soll ihren Mann so lieb haben/ als ihren eignen Leib ; und was sie ihr selbst Guts gönnet/soll sie ihrem Mann auch wünschen und gönnen.

Fürs andere soll ein Christlich-vernünfftig Eheweib ihren Mann oder Hauswirth ehren / dann da muß das Weib den Mann für ihren Herrn erkennen und ehren/ er sey schön oder heslich/ jung oder alt/reich oder arm/gesund oder kranck/fromm oder bös. Er habe gleich an ihme Leibs-Gebrechen oder Mängel/ wie sie seyn mögen/ dann er ist ihr Mann/ mit dem muß sie vorlieb nehmen / wie GOtt der HErr ihr ihn bescheret hat. Will sie aber seine Mängel und Gebrechen entdecken/ sagen und klagen/so entdecket/ saget und klaget sie ihre eigene Schand und Spott/ und kan ihr dannoch niemand helffen ; Sollen demnach die Weiber mit allen ihren Reden und Thun allezeit dahin beflissen seyn / daß ihre Männer von ihnen nicht beschämen / sondern vielmehr geehret werden; dahero sagt der hocherleuchte Apostel Paulus/ 1. Cor. 11. Das Weib ist des Mannes Ehre.

Fürs dritte/ soll ein Christlich-vernünfftiges Ehren-Weib ihren Mann fürchten; Nicht daß sie für ihm fliehen/ oder vor ihm erschröcken soll/ wann sie ihn sihet / sondern daß sie sich in gebührlicher Forcht/ehrerbietig gegen ihm erzeige / wann sie ihn anredet/ oder was zur Haushaltung vonnöthen erfordert/ oder auf sein Befehl und Frag antwortet/so soll solches nicht mit aufschnüpffigen/ungestümmen- leichtfertigen Worten geschehen/ sondern mit Demuth/ Freundlichkeit und Ehrerbietung. Dann ein Weib soll wissen/daß sie an ihrem Mann einen lieben Herrn hat / so soll sie ihme derohalben unterthänig seyn; soll demnach in Reden und Antworten gegen ihrem Mann sich dermassen verhalten/daß sie ja gute Achtung darauf gebe / damit sie nicht zu viel/nichts unbilliches oder verdrießliches rede/ auf daß sie nicht irgend den Mann zu Unwillen bewege/noch für dem Gesind beschäme.

Fürs vierdte soll ein Christlich-vernünfftig Ehren-Weib ihrem Ehemann auch gehorsam seyn/gerne folgen / und was er heist und befiehlt/ schnell und willig ausrichten; Was Heut geschehen soll/ nicht verziehen bis Morgen/ dem Mann nicht widerbellen/sondern behend und schleunig seinen Befehl ausrichten / und in allem Christlichen Gehorsam leisten.

Fürs fünffte stehet einem frommen Christlichen Ehe-Weib zu / daß sie ihrem Mann getreu sey mit Leib und Gut/ und ist nicht ein geringe Tugend an einem Weib die Treuheit/da der Mann seinem Weib nicht allein sein Haab und Gut/sondern auch sein Leib und Leben vertrauen darff/ um welches willen/ sie sich hernach ihrer lieben Eltern/ihrer Freundschafft / ihres Vatterlands und aller ihrer Güter verzeihen kan und soll. Soll derohalben ein Eheweib ihrem Mann getreu seyn; dann wann ein Weib nicht treu ist/ so kommt ein armer Mann langsam zur Nahrung /

und wann er gleich gute Nahrung hat / so bleibet er doch nicht darbey / werden also letzlich beede samt den Kindern zu Bettlern. Sonderlich handeln die Weiber offtmahls untreu in der Haushaltung / um der heillosen / schändlichen Hoffarth willen / daß sie die nur desto ehe führen / und also für andern heraus prangen und sich sehen lassen mögen. Aber ein getreues Weib / die ihrem Hauswirth die Nahrung bessern und erhalten hilfft / verwahret Schaden und Unkosten / wo sie mag und kan / die nun solches thun / die sind aller Ehren werth.

Einer Hausfrauen stehet auch wol an / häuslich und fleissig zu seyn; Es ist nicht ein geringer Ruhm an einem Weib / wan sie sich lieber daheim in ihrem Hause / als in andern Häusern finden läst / und der Haushaltung mit allem Fleiß abwartet; ein Weib soll Schnecken-Art an sich haben / und allezeit das Haus / oder vielmehr die Haus-Sorg mit und bey sich tragen; solche weibliche Tugend rühmet die H. Schrifft in den Sprüchw. Salom. Cap. 31. mit diesen Worten: Ein tugendsam Weib gehet mit Wollen und Flachs um / und arbeitet gern mit ihren Händen. Sie ist wie ein Kauffmanns-Schiff / das seine Nahrung von ferne bringet. Sie stehet deß Nachts auf / und gibet Futer ihrem Hause / und Essen ihren Dirnen. Sie dencket nach einem Acker / und kaufft ihn / und pflantzet einen Weinberg / von den Früchten ihrer Hände. Sie gürtet ihre Lenden vest / und stärcket ihre Arme. Sie mercket / wie ihr Handel Frommen bringet / ihr Leuchter verlöschet deß Nachts nicht. Sie streckt ihre Hand nach dem Rocken / und ihre Finger fassen die Spindel. Sie machet ihr selbst Decke / weise Seiten und Purpur ist ihr Kleid. Sie machet einen Rock / und verkaufft ihn. Einen Gürtel gibt sie dem Krämer / sie schauet / wie es in ihrem Hause zugehet / und isset ihr Brod nicht mit Faulheit. Um solcher Weiber Häuslichkeit halber / soll in Welschland ein alter Gebrauch seyn / der noch gehalten wird / daß / wann die Braut deß Morgens von ihrem Bräutigam aufgestanden / ihre Gefreundin auf sie Achtung geben / und ihr entgegen tragen einen Rocken / Spindel / Flachs / Scheer / Fingerhut / und dergleichen Haus-Geräthlein / darbey sie soll erinnert seyn / daß sie ein fleissig und sorgfältige Haus-Mutter werden müsse.

Ferner eine Hausfrau soll sparsam / genau / und durchaus nit verschwendisch seyn; sie soll nicht / als eine freche unnütze Henne / das jenige / so der Han zusammen gescharret / verkratzen und umbringen; Es ist eines Weibes grosser Ruhm / wann sie die von GOtt bescherten / erworbenen / oder mit ihrem Hauswirth ererbten Güter nicht umkommen noch verderben läst / sondern fein zu Rath hält / und mehr nicht ausgibet als die Nothdurfft erfordert.

Soll demnach ein häuslich-fleissig- und sparsames Weib das Ihrige in guter Verwahrung und verschlossen halten / dem Gesind nicht zu viel trauen / die Schlüssel allezeit an der Seiten tragen; oder da sie nicht zu Hause ist / einsperren und verwahren / damit von dem bösen Gesinde nichts entwendet oder veruntreuet werden könne; ist was dem Gesinde an Speis / Tranck / Liechtern / Seiffen / Saltz / Schmaltz / Gewürtz / u. a. m. heraus zu geben / so gehe der Mann / oder das Weib / selbst mit / und lasse das Gesind nicht schalten und walten / dann Gelegenh. macht Dieb / und der

Trau-

Frau wohl ist oft Schalckheit voll/ wil demnach der Frauen im Haus gebühren / für dem bösen Gesind das ihrige wohl zu bewahren/ und/ wo viel Zugreiffens ist/ alles wohl zu verschliessen; was man ihnen muß unter die Händ geben / alles zehlen und abwägen/ alle Ausgabe und Einnahme anschreiben / nach der Unterweisung deß Haus-Lehrers Sirachs/ Cap. 42. v. 6. 7. Sie soll auch daran seyn / daß das Gesind mit Essen und Trincken ordentlich und nothdürfftig versehen/ in Kranckheiten und andern Nothfällen gebührend versorget und in acht genommen werde.

Weil auch ein Arbeiter seines Lohns werth/ als solle dem Gesinde/ wann es seine Dienste gebührend gethan/ sein verdienter Lohn nicht vorenthalten/ sondern ehrlich und redlich zu rechter Zet entrichtet werden.

Das IX. Capitel.

Von der Kinder-Zucht/ nemlich von der Kinder Gebühr/ was massen selbige fromm/ Gottsfürchtig/ und den Eltern gehorsam seyn sollen.

DAs massen die Eltern ihre Kinder zu keinem Müssiggang/ viel weniger zum Fressen/ Vollsauffen/ Lügen/ Triegen/ Spielen/ Doppeln/ Feld-Garten- und Gassen-Schlingeln/ oder andern unziemlich- unordentlich- und liederlichen Leben und Wesen/ sondern vielmehr zur Gottesfurcht/ Erbarkeit/ Nüchternkeit und Sparsamkeit anhalten/ auch ihnen hierinnen mit guten Exempeln vorleuchten sollen/ ist nicht nur in vorhergehenden/ sondern auch droben im dritten und vierdten Capitel bereits zur Gnüge erörtet worden.

Sollen demnach die Kinder ihren Eltern/ Lehrherrn und Præceptoribus, die sie Gutes lehren und darzu anmahnen/ unterthänig und gehorsam seyn/ dazu sie dann beedes durch GOttes Wort/ und durch das Gesetz der Natur vielfältig vermahnet werden. Sollen fleissig lernen und studiren/ was man sie heisset / hurtig und geschwind verrichten/ böse Gesellschafft fliehen und meiden / wann in der Haushaltung einige Ungebühr oder Unrichtigkeit vorgehet / selbiges den Eltern anzeigen und offenbahren; nicht mit dem Gesind unter der Decke liegen / und ihre böse Händel und Partiterey vertuschen und befordern helffen/ sich auch nicht mit dem Gesinde zancken / oder mit demselben zu gemein machen/ als wordurch sie von ihnen gar leichtlich geärgert/ und mit bösen moribus und Sitten können beflecket werden.

So will nun Christlich-Gottsfürchtigen Kindern dieses zu wissen gebühren/ und zu thun obligen: Erstlich/ daß sie sich sollen fein ziehen/ und Christlich unterweisen lassen/ auch die vielgehabte Mühe/ Sorg und Fleiß ihrer Eltern mit kindlich- danckbarem Hertzen aufnehmen und erkennen.

Fürs ander/ sollen Christliche Kinder/ so lieb ihnen ihr zeitlich und ewiges Wolergehen ist/ sich hüten/ daß sie nicht durch Stutz und Trutz/ ihre Eltern zu Zorn und Fluchen bewegen/ dann sie möchten ein unglückliche Stund treffen / daß der Fluch zu ihrem unwiederbringlichen Schaden/ an ihnen beklebet. Dann ob zwar die Eltern unrecht thun/ wann sie den Kindern/ als ihrem Fleisch und Blut / fluchen und

Böses an den Hals wünschen/ so thun doch die Kinder noch weniger recht / wann sie die Eltern vorsetzlich zu Zorn reitzen/dessen sie dann öffters mit allzuspäter Nachreu/ massen viel Exempla bezeugen/entgelten müssen. Sollen sich demnach die Kinder hüten/daß sie ja ihren Eltern nit Ursach zum Zorn geben; da sie es aber ja/aus Schwachheit und Gebrechen/in etwas übersehen/sollen sie ihren Zorn und Straff mit Gedult annehmen/sie ehren/und ihre graue Haar nicht verachten.

Fürs dritte / sollen die Kinder sich danckbar mit Worten und Wercken gegen ihren Eltern erzeigen/in Betrachtung/ daß sie nicht wenig Müh und Arbeit / Sorg / Wachen/Unruh und Unkosten verwendet haben/sie aus dem Koth und Staub zu erziehen; Und sonderlich daß es GOtt gebotten/sie zu ehren / will es auch annehmen / nichts anders/als geschehe es ihm selbst/ja will es reichlich/mitzeitlich uñ ewigem Wolergehe belohnen. Welches der weise Aristoteles, uneracht er ein Heyd/dannoch gewust/ und aus dem Liecht der Natur erkannt hat/wann er gesagt: Daß man GOtt/den Eltern und Lehrmeistern/nimmermehr sattsamen Danck abstatten oder beweisen könne.

Fürs vierdte/sollen die Kinder an dem Exempel des frommen Abels lernen/ daß sie sich der Disciplin und Zucht ihrer Eltern und Præceptorn in kindlichen Gehorsam williglich unterwerffen / ihren treuhertzigen und vätterlichen Vermahnungen gerne folgen/und ja nichts eigensinnig/wie der gottlose Cain gethan/in Wind schlagen/was ihnen etwann von GOttes Zorn und Gericht/oder von seiner Gnad und Barmhertzigkeit/von ihren Eltern wolmeynend vorgeprediget wird.

Fürs Fünffte/ sollen die Kinder ihre Eltern inbrünstig und hertzlich lieben; Von welcher schuldigen Lieb Euripedes gar schön schreibet:

Quisquis parentes hic piè vivens colit,
Hunc viventem mortuumque amat DEUS,
Non liberis est pulchrius munus aliud,
Quàm liberos diei parentes optimi,
Parentibus dignum honorem reddere.

Das ist:

Dem/der der Eltern Pahr auf Erden liebt und ehrt/
Im Leben und im Tod/ GOtt öffters Gnad beschert.
Die gröste Zierde/so den Kindern hänget an/
Ist Ehr/ Gehorsam/Forcht den Eltern angethan.

Dann die Liebe gegen den Eltern / der willig-und billige Gehorsam und Furcht im Herrn bringet trefflichen Nutzen und Frommen/und heilet viel böse Wunden / dann was sonsten insgemein der Apostel Petrus schreibet: Die Liebe decket der Sünden Menge; das findet und hat in der Liebe der Kinder gegen die Eltern auch statt; und obschon die Eltern/als Menschen/ihre Fehl/Mangel und Gebrechen haben/ doch sol-

ten

len die Kinder solche mit dem Liebes-Mantel / nach dem Exempel Sems und Japhets/bedecken und verstecken/dardurch werden viel Gebrechen/Schäden und Wunden der Kinder gereiniget und geheilet; wie dann im Gegentheil die Eltern den Kindern/von denen sie geliebet/geehret und gefürchtet werden / in ihrer Schwachheit und Gebrechen/aus Vätterlicher und Mütterlicher Lieb / auch etwas übersehen und geduldten. Macht also solche Tugend der Kinder/daß mancher Groll/ Un-und Wider-will vorkommen/unternommen und verhütet wird/ da sonsten/ wo Ungehorsam ist/eitel Unwill/ Zanck und Hader gefunden wird.

Erwehnte Liebe der Kinder gegen ihre Eltern/ samt der Kindlichen Furcht und Gehorsam / verursachet und machet feine/ gelinde/ glümpffliche und sanfftmüthige Sinnen/Sitten und Hertzen/ verhütet stoltze aufgeblassene Hoffarth und Eigenwilligkeit / daß sich ein Kind gegen seine Eltern oder über dieselbe nicht erhebet / nicht schnurrisch/murrisch/frech und aufgeblassen sey / und mehr dann sichs geziemet / von sich halte / und im Gegentheil seine Eltern verachte / oder aber sich gegen demselben rebellisch/widersinnig/zänckisch/widerspenstig/störrisch und mörrisch/ sondern sanfft / gelind und glimpfflich / gütig und wolthätig erzeige. Dann die Lieb / Ehr und Forcht der Kinder gegen ihre Eltern / bestehet im Hertzen/ Gebärden / Worten und Wercken/daß sie nehmlich ehrlich von ihnen halten/sie lieb und werth achten / mit aller Reverenz und Ehrerbietung ehren / ihre Gebrechen nicht aufmutzen noch ihnen vorwerffen/sondern allezeit möglichst verdecken / ihnen zu gut halten / und zum besten kehren / thun was sie haben wollen / so fern es nicht wider GOtt und das Gewissen lauffet. Hierbey ist sonderlich zu beobachten / daß besagte Lieb und der Gehorsam der Kinder gegen die Eltern beständig und unaufhörlich seyn soll und muß ; und soll solche Lieb und Gehorsam nicht etwan nur tauren und währen / weil die Kinder noch klein/ und in der Eltern Haus und Brod sind / oder so lang sie ihrer geniesen können / sondern soll auch bleiben/wann gleich die Kinder vor sich selbst/so zu reden ihre eigene Herren seynd/und ihr Brod selbst erwerben müssen. Sie sollen auch nicht nur hierinnen gegen die Eltern beharren / wann sie in Gütern/Glück und Ehren sitzen/ sondern auch/da sie in Creutz/ Widerwärtigkeit/Armuth/Verachtung/Elend/Noth und Tod gerathen / da eben soll die Lieb und Wohlthätigkeit gegen die Eltern erneuret und vermehret werden/damit die lieben Eltern in ihrem Alter/ Armuth / Hertzeleyd / Liebe/ Freud und Trost an ihren Kindern erleben mögen. Dannenhero / da jener Sohn aus der Fremd heim kam/ und gefraget ward / was er in den fremden Landen gutes gesehen und gelernet hätte ? hat er geantwortet : Parentum Injurias ferre ! das ist : der Eltern Unrecht mit Gedult zu vertragen ; das nun heist die Eltern mit der That ehren und lieben.

Der sechste Punct ist/so zum Theil bereits etwas in dem fünfften berühret worden : daß die Kinder den Eltern in Nöthen / in Armuth und Widerwertigkeit zu Hülff kommen sollen ; davon der weise Sophocles also geschrieben : Justum est, ut liberi juvent parentes. Quid est ô pater! cur hominibus liberi nascuntur, nisi in adversa fortuna feramus opem? Das ist : Es ist gar recht und billig / daß die

Kinder ihren Eltern in Nöthen zu Hülffe kommen/ dann darum bescheret GOtt den Eltern Kinder/ damit sie an ihnen/ auf künfftige Noth/ Hülffe haben mögen.

Zum siebenden und letzten bestehet der Kinder Pflicht in folgenden zweyen ineinander verknüpfften Stücken: Erstlich in Trost und Erquickung. Sie sollen ihrer Eltern Freude/ Trost und Ergötzung seyn; welches dann geschiecht/ wann sich Kinder selbst ziehen/ Tugend und Erbarkeit lieben/ die Eltern nicht beleidigen/ sondern dieselben vielmehr lieben/ ehren und nach Möglichkeit an die Hand gehen: In Summa/ daß sie ein solch Leben und Wandel führen/ daß ihre Eltern eine Freude und Wohlgefallen an ihnen haben/ und so offt sie ihres erbarn Christlichen Leben und Wandels hören gedencken oder Meldung und Rühmung thun/ sie darob ergötzet/ getröstet und erquicket werden. Das ander Glied dieses siebenden Puncts/ so die Kinder ihren alten Eltern zu erweisen schuldig seynd/ ist Alimentatio, Nahrung und Unterhaltung/ wann nehmlich die Eltern nunmehr alt und unvermöglich werden/ daß sie ihr Brod nicht ferner erwerben können/ so sollen die Kinder ihre Eltern im Alter versorgen/ nähren/ und ihnen alles Gutes thun. Und das ist das Jus talionis, oder Wieder-vergeltungs-Recht; dann weil die Elten die Kinder in der Jugend nähren und versorgen/ die Mutter mit Pfleg- und Wartung/ mit Saubern/ Baden und Waschen/ mit Darreichung der Brüste/ der Vatter mit sauren Arbeit-Schweiß/ Nahrungs-Sorg u. a. m. da sie sonst in Blöse und Kält/ im Schlamm und Unflath/ in Mangel und Dürfftigkeit/ als die ihnen selber nicht helffen können/ elendiglich hätten sterben und verderben müssen; Demnach so ists ja recht und billig/ daß hernach den Eltern/ wann sie sich ausgemergelt und abgearbeitet/ schwach/ grau/ und wieder zu Kindern geworden/ die Gegen-Nahrung und mögliche Verpflegung (wo man es nehmlich vermag und seyn kan) nicht versagt werden soll/ massen solches in dem vierdten Gebot ausdrücklich befohlen wird. Ja es werden hierzu die Kinder/ durch die Exempel der vernünfftigen Thier gleichsam angemahnet. Von den jungen Storcken schreibt der Naturkündiger/ daß diese Vögel/ wann ihre Eltern/ die alten Störch/ Alters halben nimmer fortkommen und fliegen/ auch sich ferner nicht ernähren können/ solche auf ihren Rucken über Meer tragen/ aus und einführen/ und sie biß an ihr Ende speisen und ernähren. Deßgleichen melden sie auch von den jungen Widhopffen/ der doch sonsten ein ungeachteter stinckender und unfläthiger Vogel ist/ daß wann ihre Alten nicht mehr können fortkommen/ so rupffen sie ihnen die gröste Federn aus/ und bestreichen die Augen mit einem Kräutlein/ das soll die Art haben/ daß sie wieder helle Augen davon bekommen. Thut nun das ein wilder Vogel/ ein Widhopff/ wie vielmehr ein vernünfftiger Mensch/ der nach GOttes Ebenbild erschaffen ist/ und wäre ja wider das Recht der Natur/ daß er sich seiner Eltern/ wann sie alt/ schwach und unvermöglich/ mit gleichermassen annehmen sollte. Dieser Ursachen halben haben die Kinder den schönen Namen/ daß sie Baculus Senectutis, ein Stab deß Alters genennet werden/ als daran gleichsam ihre Eltern im Alter sich halten und lehnen können.

NB. Mercket schlüßlichen diß all ihr Kinder/ und lasset es euch/ als ein guldenes

NB.

NB. in euer Gedächtnuß/ in euer Hertz / und in euer Gewissen fest eingetrucket seyn. Merckets ihr Kinder klein und groß / Edle und unedle / Burger und Bauern/ Arm und Reiche / und dancket euren Eltern / daß sie euch in den Windeln / mit so grosser Sorg/Müh/ und unabläßigen Fleiß und Obacht aufferzogen. Ach was muß doch die fromme Mutter für Müh und Sorge mit den Kindern haben ? muß sie ätzen / muß sie tränckeu/muß sie wicklen/ muß sie wiegen/muß sie wischen / muß sie reinigen/ muß sie täutzlen und gänckeln/ biß sie auf die Bein kommen/ muß sorgen / wie sie zu Guten auferzogen/ vor Ubel/ vor Unglück / vor Schaden / vor Schand und Laster bewahret werden. Kind/Sohn/Tochter/ wo wärest du/ wann Vatter und Mutter es nicht thäten ? darum ehre deine Mutter all dein Lebenlang / dencke daran / was für Gefahr sie deinetwegen ausgestanden/Tob.c.4.v.3. Ehre deinen Vatter von gantzem Hertzen/und vergiß nicht/ wie sauer du deiner Mutter worden bist/ und denck/daß du von ihnen gebohren bist / und was kanst du ihnen dafür thun / das sie an dir gethan haben? Sir. cap. 7. v. 29. 30. O da dencket an/ ihr Kinder / wann eure Eltern schwach/kranck/alt und unvermöglich/so wartet und pfleget/waschet/saubert und badet/hebet und traget sie wieder / wie sie euch gethan. Liebes Kind/pflege deines Vatters im Alter/ und betrüb ihn nicht/ so lang er lebet/ halt ihm zu gut / ob er schon kindisch wird / und veracht ihn ja nicht / daß du geschickter bist Dann der Wolthat dem Vatter erzeiget/ wird nimmermehr vergessen werden/ und wird dir gutes geschehen/ ob du auch schon ein Sünder bist/ und dein wird gedacht werden in der Noth / Sir. c. 3. v. 14. seqq. Thut ihr das nicht/ ihr böse/ unartige/ ungerathene/ undanckbare/ verfluchte Kinder/ lasset arme Eltern Hunger und Kummer leyden / und mehrmahlen in ihrem eigenen Koth und Unflath verderben und sterben / so wird euch der Fluch treffen/ dann wer seinen Vatter verläst/der wird geschändet/und wer seine Mutter betrübet / der ist verflucht vom HErrn ! Sir. cap. 3. v. 18. Sein Licht wird verleschen mitten im Finsternuß/Sprichw.cap.20.v.20. Ein Aug/das den Vatter verspottet / und verachtet der Mutter zu gehorsamen / das müssen die Raben am Bach aushacken / und die jungen Adler fressen / Sprüchw.cap.30.v.17. In Summa : Qualis quisque fuerit in parentes, tales experietur in se liberos. Das ist : Wie sich einer gegen seine Eltern verhalten hat/ dergleichen wird er wieder gehalten werden von seinen Kindern/diß mercke ein jedes wohl/ und erwege offt das Sprüchwort: Wer Eltern/Priester und Jungfrauen schendet oder verunehret / dem gehet es nimmermehr wohl. Weil es aber in des Menschen eigenen Kräfften nicht stehet/ daß er vor sich wohl gerathen könne/ es sey dann/daß ihm GOtt darzu Gnade gebe und beystehe. Nemo enim, nisi illius gratia, erigitur, nemo nisi illius gratia stabilitur, dann es wird keiner/ wie Prosper sagt/ als allein durch sein Gnad aufgerichtet / und wird keiner/ als allein durch sein Gnad bestättiget. So soll demnach ein jeder unter den jungen Leuten sich der GOttesfurcht und deß Gebets befleissigen / damit sie der heilige/ reine/ keusche und gute Geist auf seiner guten Bahn führen und leiten / und für aller Verblend-Verführ-und Verleitung gnädiglich behüten wolle. Wie wird ein Jüngling seinen Weg unsträfflich gehen ? wann er sich hält nach deinen Worten/

ten/ Psl. 119. v. 9. Ist derowegen nöthig/ daß sie betten mit Sirach: Ach Herr! laß mich nicht in Schlemmen und Unkeuschheit gerathen/ und behüte mich vor unverschämten Hertzen/ Sirach 23. v. 6. wann diß allerseits geschiehet/ werden sie vor allem Ubel bewahret werden. Daß es aber kräfftiglich geschehe/ das gebe der/ der ein Vatter ist über alles/ das da Kinder heist im Himmel und auf Erden/ durch das gebenedeyete Kind JESUM. Amen!

Das X. Capitel.

Was eines Amtmanns/ Schössers/ Verwalters/ Vogts und Amt-Schreibers Amt und Gebühr in der Haushaltung sey.

IN grossen/ reichen und weitläufftigē Aemtern/ da viel Vorwercker/ Dörffer/ Holtzung/ und Fischerey darzu gehörig seynd/ kan man eines Amtmanns/ Schössers/ Verwalters/ Vogts oder Schreibers nicht wol entrathen; hier ist nun nöthig/ daß man sich um eine tüchtig-verständig-wolqualificirte/ fleissig-hurtig- und unverdrossene Persohn umsehe: diesem nun soll die Ober-Aufsicht auf alles und jedes anvertrauet/ die gantze Haußhaltung richtig zu führen/ anbefohlen/ und die übrige Beambten/ samt dem Gesind/ als Vogt/ Mayer/ Voyt/ Schirrmeister/ Knechte und Mägde untergeben werden. Wo nun der Amtmann samt jetzt erzehlten Personen/ fromm/ getreu und fleissig sind/ können sie/ mit bekommenden Seegen GOttes/ viel Nutzen in einer Haushaltung schaffen/ wo aber nicht/ so verursachen sie nicht geringen Schaden und Unheil/ zuweilen auch gar den gäntzlichen Ruin und das Verderben.

Ein Grund- oder Vorwercks-Herr aber/ der dergleichen Diener und Gesind benöthiget ist/ soll wol zusehen/ daß er sich um gottsfürchtige/ aufrichtige/ und redliche Leute/ die auch ehrliches Herkommens seyen/ umsehe.

Demnach und zu förderst/ erfordert eines Amtmanns/ Schössers oder Verwalters Amt/ daß er gottsfürchtig/ aufrichtig/ fürsichtig und sorgfältig sey/ und sich dem andern Gesind sämtlich zu guten Exempel der Nachfolg vorstelle/ der Treue/ Fleiß/ Sorgfältigkeit/ Erfahrung/ Beschaffenheit/ Liebe/ Güte/ Freundlichkeit und andern dergleichen Tugenden mehr ergeben sey/ damit die Herrschafft und mit denen er zuthun hat/ erfreuet und vergnüget werden/ das Gesind aber eine gute Zuneigung zu ihm trage.

Hauptsächlich aber soll sich ein Amtmann/ Verwalter/ oder Vogt wohl vorsehen/ daß er nicht zu rigoros, scharff und eigennutzig sey/ noch die armen Unterthanen/ die ohne das (sonderlich zu Kriegs-Zeiten) an ehlichen Orten/ mit grossen Frohn-Diensten/ Schatzungen/ Steuer/ Einquartierungen und Durchzügen beschwehret werden/ nicht zu sehr/ um seinen eigenen Beutel zu spicken/ presse/ mit allerhand oneribus gravire und belästige oder Neurungen einführe; wordurch er dann GOttes Sträff/ auch nach Gestalt der Sachen/ seines Herren Ungnad gewiß zu gewar-

warten hat; dann die Seufftzer und Thränen der armen betrangten Unterthanen sind nicht vergeblich/sondern sie schreyen zu GOtt um Rache.

Befindet er aber Ruchlosigkeit/Untreu/Schand und Laster an den Unterthanen/ oder unter dem Gesinde in seinem Amt / soll er ein unpartheyischer Richter seyn/nicht durch die Finger sehen/ sondern solche andern zum Abscheu scharff und gebührend abstraffen/damit solche Unthaten nicht einwurtzeln und überhand nehmen / wordurch er daß bey GOtt und seiner Herrschafft eine schwere Verantwortung auf sich ziehet.

Er soll ferner sein Inventarium was ihme nemlich im gantzen Amt übergeben worden / seine Amt-Brieff / Zins-Gült-Zehend-Kuchen-und andere Register treulich und fleissig halten / alle Einnahm und Ausgaben täglich einträgen / richtig verzeichnen und auffschreiben / und niemanden ohne seines Herrn Befehl / oder seines Amts Etheischung und Nothdurfft etwas geben; Die Jura und Gerechtigkeiten auf dem Gut fleissig und ernstlich beobachten und handhaben / damit er seinen Principalen oder Grund-Herrn nichts vergebe; Er soll darob seyn / daß er sich mit getreuen und fleissigen Gesind versehe / und dasselbe in guter Zucht und Gehorsam halte/das Feld zu rechter Zeit bestellen lasse / auch sonst andere Haus-und Stall-Arbeit fleissig und manierlich anordne/die Teiche und das Gehöltz in gute Obacht nehme/und mit fleissiger Wartung unterhalte : Bey den Teichen oder Weihern soll er selbsten öffters ab-und zureiten oder gehen / nachdem sie nahe oder weit abgelegen seynd / die Dämme und Ausflüsse besichtigen / ob dieselben an ihren Ein-und Ausflüssen / oder sonsten in sich selbst schadhafft und wandelbar werden oder gar ausbrechen wolten/ oder da sich sonsten einiger Mangel ereignete / solches auf das schleunigste repariren und verbessern lassen/nach dem Sprichwort:

Schaff zeitlich Rath/
So gschicht kein Schad.

Ferner das Gehöltz und Heyden / damit seinem Herrn kein Schad noch Eingriff an der Wild-Bahn oder Wildfuhr / noch sonsten durch Abwendung des jungen Holtzes geschehen möge: Selbiges soll entweder er selbst oder der Häg-und Hayden-Reuter / (welcher bey einem weitläufftigen Amt oder Vorwerck / da viel Wald und Wild-Bahn bey ist / nöthig seyn soll) fleissig durchreiten / alles genau in Augenschein nehmen / damit Schaden / Verlust und Nachtheil verhütet / und alles in esse und Aufnahm erhalten werde. Er soll fleissig darauf dencken und ausrichten/daß er dem Vieh sein Futter genugsam verschaffe/ damit man mit der Fütterung den Winter durch/auslangen möge/und sich kein Mangel ereigne / da dann besser / daß etwas übrig bleibe / als daß es zerrinne / und man dann mit Schaden und theuer nachkauffen müsse; darum soll er zeitlich einen Uberschlag machen / und so viel beyläufftig vonnöthen/an Heu/ Stroh/Haber/ Herel (oder Halm) Schrot / Kleyen / u. a. m. einen Vorraht herbey schaffen. Hierbey soll er ein fleissig Aug auf das Vieh / und auch auf das Gesind haben / sonderlich zur Winters-Zeit täglich in die Vorwercke/

Digitized by Google.

Stelle/Schwein-Häuser und Schäfereyen umher gehen/ und selbst zusehen/ daß das Vieh alles und jedes zu rechter Zeit nothdürfftiglich gefüttert / die Fütterung nicht veruntreuet/oder sonsten/durch unfleissiges Gesinde veranlasset/umgebracht/noch mit Uberfluß und Unrath verschwendet und zu nicht gemacht werde. Soll demnach das Gesind dahin ernstlich halten und vermahnen/daß sie treulich und fleissig mit der Fütterung umgehen/ und allen verschwenderischen Uberfluß fliehen und meiden.

Auch soll ein Amtmann oder Verwalter zur Sommers-Zeit die Taglöhner/ Schnitter und Mäder auf dem Felde; zur Winters-Zeit aber die Trescher in den Scheunen oder Scheuren fleissig visitiren und besuchen / und selbst zusehen/ daß man so wol mit der Arbeit / als dem Getraidig treulich umgehe / auch selbiges rein und fleissig ausgedroschen werde.

Uber das soll ein Amtmann oder Verwalter nicht gestatten / daß man auf dem Gut oder Vorwerck/so ihm anvertrauet / neue ungewöhnliche Fuhr-Strassen/ oder Fuhr-Steige fürnehme und mache / auch kurtzum sich keiner Erb-Gerechtigkeit begeben/ noch in etwas/ seinem Herrn zum Nachtheil und Schaden/ vorgreiffen lassen/ dann man sagt:

Diß Jahrs eins Daumen breit Grund verlohren/ Ist übers Jahr eins Schuh breit verschoren.

Ferner will einem Amtmann oder Verwalter gebühren/ daß er einen nothwendigen Vorraht zeitlich in Küchen und Keller verschaffe / auch jedes zur rechter Zeit im Jahr einzukauffen wisse / damit dem Gesind ihre Nothdurfft an Essen und Trincken ordentlich zu rechter Zeit gereichet / aller Mangel verhüter/ kein Uberfluß gestattet/ aller Vorraht aber fleissig verwahret/ versperret und zu Rath gehalten werde; da sollen die Korn-Böden/ Gewölber oder Speis-Kammern / Keller/Fisch- und Milch-Gruben / fleissig verschlossen gehalten / das Getraidig öffters gewendet / geworffen/ oder umgeschupffet werden.

Zu diesem will einem Amtmann oder Verwalter obligen/ daß er auf die Amts-Gebäu gute Auffsicht habe / da ein Schloß/ Herren-Wohnung/ oder ander Wohnhaus/ Scheur/ Stall/ u.a.m. schad- oder mangelhafft / daß demselben zeitlich geholffen / und fernerer Schaden oder der gäntzliche Ruin verhüter werde; da soll er die Dächer/Fenster/Läden/Thüren/Schlösser/Bänder/Riegel/wo es nöthig/ verbessern lassen/ damit durch Wetter/ Regen/Schnee/Vögel/ Ratten/ Mäus und Ungeziefer/ ingleichen durch diebisch- und ungetreues Gesind/ kein Schaden geschehen möge. Er soll auch daran seyn und verschaffen / daß durch den Amts-Knecht oder Pförtner alle Abend / wann das Gesind gespeiset und Schlaffens-Zeit ist / das Thor fleissig verschlossen/verriegelt/und aller Ein- und Ausgang verhütet werde; soll ihme auch jedesmahl die Schlüssel überantworten lassen/damit also dem Gesind alle Gelegenheit deß heimlichen Auslauffens / es sey in die Schlupff- und Huren-Winckel / oder in die Wirthshäuser / als wordurch offtmahls viel Böses und grosse Ungelegenheit entstehen kan/ gäntzlich abgeschnitten werde.

Das

Das Gesind soll er in Speis und Tranck wohl und verantwortlich halten / selbiges auch redlich und zu rechter Zeit auszahlen / mit freundlichen Worten berichten / und zu ihrem Thun und Lassen Bescheid geben; ihnen ihren Liedlohn nicht auf- viel weniger vorenthalten / er habe sich dann eines Verlusts zu befahren / oder da eines etwas muthwillig verwahrloset oder zu Schaden kommen lassen / oder da etwann vorgeschossene Kosten auf Kranckheit oder anders aufgangen wäre.

Wann er einem Beständter ein Stuck Feldes / Wiesen oder anders Zins-weis verleihet / so laß er nicht einen Zins auf den andern wachsen / als wordurch er die Beständter und Unterthanen zu heillosen und liederlichen Bezahlern machet / und also ihnen und sich selbst Schaden und Nachtheil zuziehet. Jedoch soll hierinn ein Unterscheid gemacht werden / auch den Schuldner entschuldigen und etwas Nachsehens verursachen / der Zeit Ungelegenheit / Kriegs-Läufften / Mißwachs und böse Jahr / wo sich / leider! dergleichen zuträgt / alsdann ist es so wol billig als Christlich / Gedult mit den armen Unterthanen zu haben / oder ihnen / nach Gestalt der Sachen / etwann gar einen Nachlaß zu thun (doch mit Vorbewust und Consens deß Principalen oder Grund-Herrns) oder man soll an statt der grossen Summa / so auf einmahl zu erheben wäre / etzliche oder viel Termin setzen / und die gantze Summa in etzliche kleinere Posten einrichten / auf daß also den armen Unterthanen / sich in etwas zu erholen / und gleichsam / wie man im Sprichwort sagt / Athem oder Lufft zu schöpffen Raum gegeben werde. Ja / wo man siehet / daß man redlich zu zahlen gedencket / soll man Groschen für Groschen / an Zahlungs-Statt / annehmen / damit man den Unterthanen nach und nach der Schuld entlediget und sich bezahlet mache.

Es soll auch ein Amtmann oder Verwalter ohne Vorbewust seines Herrn niemand zu Gast aufnehmen oder herbergen / er wäre dann seines Herrn guter Freund oder Bekandter; er soll auch niemand um sich und in Diensten haben / als der zu den Haus-Geschäfften oder Feld-Arbeit und also zu deß Grund- oder Eigen-Herrns Nutzen und Frommen beförderlich ist.

Seine Knecht und das gantze Haus-Gesind / sollen vielmehr nach Nothdurfft / und Nutzbarkeit / als zur Lust oder Hoffart / bekleidet seyn / damit sie sich bloß der Kält und Frostes erwehren / auch vor Wind / Schnee und Regen mögen gesichert seyn; worzu dann sonderlich wol dienen und vonnöthen seynd / gute starcke lederne Büchsen und Hosen / von Hirsch- Bocks- oder Kalb-Fellen: Leib- Röck oder Futterhembden von groben Tuch / Trilch / Barchet / &c. dergleichen Kleider taugen in gut und böß Wetter / und mag dann kein Tag so naß und rauch einfallen / da nicht das Gesind seine Arbeit zum Theil verrichten / oder derselben abwarten könnte.

Auch sollen Amtleute / Verwalter und Vögte / ohne ihres Principalen und Herrens Wissen und Willen / für sich selbst nicht handeln / Gewerb treiben / noch ihren Nutzen suchen / viel weniger ihrer Herrn Geld auf Vieh oder andere Wahren ausleihen / noch sonsten auf Kauffmanns-Wahren anlegen / oder verwenden; dann solches Handthieren hindert dergleichen Beamten / daß sie ihres Amts nicht allerdings recht / wie es seyn soll abwarten / sondern ihnen ihre eigene Geschäffte und

Digitized by Google

Verrichtungen mehr/ als der Herrschafft ihre / angelegen seyn lassen/woraus dañ erfolget / daß die Sach auf ein Lami ausgehet / und sie vor ihrem Herren in der Rechnung übel bestehen/oder sich gar unsichtbar machen müssen. Sie sollen sich auch hüten/daß sie nicht beym Wein oder in Wirthshäusern / ihre Kauffschläge (Leykauffe) und Verträge schliessen/als wordurch viel Zeit verschwendet / auch offters Hader/ Zanck und Ungelegenheit/wañ nemlich die Näse zuviel begossen/verursachet wird.

Es soll ferner ein Amtmann / Verwalter oder Vogt/ jedesmal seine Rechnung fleissig und treulich ablegen und thun/entweder jährlich/oder nachdem es seine Pflicht erfordert / oder so offt es seinen Principalen und Eigenthums-Herrn gefällig / auch hierinnen seine Gewissen examiniren / daß er nicht in den Ausgaben ein X vor ein V noch in der Einnahm ein V für ein X schreibe / dann dergleichen Arbeit gibt endlich bösen Lohn.

In Summa ein Amtmann / Verwalter oder Vogt / sey in allen / und vor allem/ redlich/ getreu und warhafftig/halte/ was er zu saget/daß es bey ihme heisse / ein Wort/ein Wort / ein Mann / ein Mann / enthalte sich des liederlichen gottlosen Fluchens und Schwörens / und stelle sich seinen Leuten und Untergebenen in allen Dingen zum guten Exempel dar / wordurch er sie dañ beweget / ihn werth und hoch zu achten / auch ihme allen gebührenden Respect und Ehrerbietung zu erweisen. Dañ gleichwie eine aufrichtige / warhaffte Red machet / daß man viel von einem Menschen hält / also und im Gegentheil machet es einen verdächtig und verächtlich / da er eine leichtfertige Gottslästerliche Zung / und ein bös/schandirend / und unverschämt Maul/freche und spöttische Geberden hat/ oder sonsten ein ärgerlich / boshafftig und gottloses Leben und Wandel führet. Endlichen soll auch ein Amtmann / Verwalter/oder Vogt/nicht befügt seyn/ausser seines Herrn Geschäfften/ noch ohne desselben Vorwissen / zu verreisen / noch einige Nacht aus dem Haus zu bleiben ; und soll er schlüßlichen auf alles gute und genaue Achtung geben / damit des Eigen-oder Vorwercks-Herrn Bestes und Nutzen gesucht / geschaffet und befördert / Schaden und Nachtheil aber/ausserſten Vermögens nach/vertrieben und verwehret werde.

Das XI. Capitel.

Was eigentlich eines Voyts Amt / Gebühr und Verrichtung sey.

IN Betrachtung/daß ein Amtmañ/Schösser/Verwalter oder Amtschreiber/wegen anderer und nöthiger Geschäffte/ nicht täglich in allen Ställen herum kriechen/ Felder / Gärten / Wiesen und Höltzer selbst durchlauffen / deßgleichen die Fröhner und Taglöhner anstellen / und allen Schaden oder Unordnung verhüten kan/als will zum höchsten vonnöthen seyn / daß in reichen/weitläufftigen Gütern aller Vorwercken/auch ein Voyt/zu besserer Bestellung der Haushaltung und Feld-Arbeit / angenommen werde / welcher das Gesinde samt den Fröhnern und Taglöhnern zur Arbeit treulich anhalte/ in Vorwercken und zugehörigen Feldern/ Gärten und Wiesen/ so viel an ihm / Nutzen schaffe / hergegen allem

allem Schaden und Nachtheil äusserſten Vermögens vorkomme und verhüte. Dieſem Voyten nun ſoll das andere Geſinde zu gehorſamen ſchuldig ſeyn / ſeiner Anweiſung ſich nicht widerſetzen / ſondern derſelben in Verrichtung ihres Tagwercks oder Arbeit ungeſaumt folgen.

Es ſoll ſich auch der Voyt gegen das Geſind/ Fröhner und Taglöhnern ernſtlich erzeigen/nicht mit denſelben ſchertzen oder Poſſen reiſſen/viel weniger Partiterey treiben; in dieſem Fall nun/ſoll von dem Amtmann/ Verwalter/ oder Vogt gut Aufſehen gehalten werden / weil die Voyten vom Fröhnen pflegen Finantzen zu machen/ dieſelbigen verkauffen/oder kaum halb recht und mit halbem Geſchirr verrichten laſſen/auch ſonſten unterſchiedlich ihren Vortheil ſuchen. Deßgleichen ſoll man auch ſo wol auf den Voyt als auf die Treſcher gute Achtung geben/ damit ſie in nichts / ſo ihnen nicht zuſtändig/austragen/noch auf einige Weiß ihren Vortheil ſuchen.

Darum/wie droben bereits erwehnet / muß ein Grund-oder Eigenthums-Herr ſelbſt mit zuſehen/und nicht etwa gedencken/ wann er ſein Land-Gut/ Vorwerck oder Meyerey irgend einem Mayer oder Voyt verleyhet / daß er ihm damit und zugleich mit den Verſchreibungen und Lehens-Brieffen / auch die Sorgfältigkeit und Zuneigung/ſolche verliehene Güter recht zu handeln/zu erhalten/ und dieſelbe/ wie billig/ zu verpflegen/verlaſſen und übergeben könne; O nein/weit gefehlet! ſondern es iſt vielmehr hoch vonnöthen / daß er das Amt der Ober-Aufſicht und Verpflegung ſelber auf ſich nehme/und ſeinem Voyt/Meyer oder Beſtändner fleiſſig auf dem Dach ſey/ und gleichſam auf den Fuß-Socken nachgehe/ſelbſt überall mit zuſehe / damit er ihm alle Gelegenheit/zu Verübung obgedachter Untreu / abſchneide und benehme. Dahin zielet das gemeine Sprichwort:

Daß des Herrn Aufſehen und Augen
Machen das Pferd däuen und taugen;
Weil keiner nicht in ſeinen Sachen
So wohl kan als er ſelber machen.

Bleibet demnach unfehlbar klar und wahr/daß ein jeder ihm ſelbſt der beſt und treueſte Arbeiter ſey; dann es finden ſich ſehr wenig Haus-Vögte / Meyer/ Voyten oder Beſtändner/ingleichen Fröhner/ Werck-Leute und Taglöhner / die nicht ihrer Herrſchafft Nutzen mehr als ihren eigenen hintan ſetzen / und täglich etwas auf die liederliche Noth-Banck verſchieben / und ſolch procraſtiniren kan viel verlihren; zu dem pflegen ſie ſtets dahin zu ſinnen und zu trachten / wie ſie etwas hinter ſich legen / für ſich erſpahren/ und alſo bey fremden Gut wohl begraſen mögen / nach dem abermahligen Sprichwort:

Aus den fremden Häuten
Iſt gut Riemen ſchneiden.

Im übrigen will vonnöthen ſeyn / daß von dem Vogten / Verwalter oder Amt-

Schreiber/ über alles das jenige/ so dem Meyer/ Voyten oder Beständner im Anzug eingeräumet wird/ als Holtz/ Segen/ Ketten/ Schlösser/ Fergen/ Siebe/ Molter/ Hauen/ Schauffel/ Grabscheid/ Pferd- und Wagen-Zeug u.a.m. ein richtig Inventarium gehalten werde/ und wo er denn nach Verfliessung des Jahrs nicht richtigen Bescheid von allem und jeden zu geben weiß/ und seinen Fleiß darthun kan/ er dahin gehalten sey/ den Schaden und Abgang zu ersetzen.

Wann es nun der Meyer/ Voyt oder Beständner/ in Verwaltung seines Berufs und Haushaltung/ leidentlich machet/ und getreu erfunden wird/ soll er nicht liederlich/ und ohne erhebliche Ursachen (weil er der Haushaltung und auch der Leute kündig) seines Amts oder Diensts entsetzet werden/ weil doch ein jeder neuer Meyer oder Voyt/ mit Nachtheil der Haushaltung/ lernen/ oder Lehr-Geld geben muß; zu deme/ was an einem gescheuet/ an dem andern offt doppelt gefunden wird.

Es soll auch der Grund-Haus- oder Eigen-Herr nicht zu filtzig und karg seyn/ dem Voyten oder Meyer seine Nothdurfft/ und was er an ihm fordert/ zu reichen/ es sey gleich zu Erhaltung des Hofes/ oder zu Verbesser- und Ergäntzung der Dinge/ die ihme zugehören. Er suche es auch nicht gar zu genau mit ihme/ daß er nicht Ursach über ihn zu klagen habe/ er möchte ihm sonst an einem Ort schaden/ da er nie hin gedacht hätte/ dann:

Wer sucht zu genau/ trocknet den Thau.

Sintemahl einem Eigenthums-Herrn wohl bewust seyn soll/ daß/ wann man von einem Verwalter/ Vogt/ Schösser oder Amt-Schreiber/ und also auch von einem Meyer/ Voyten oder Beständner zuviel fordert/ oder allzu eigennutzig ist/ man sie entweder verdrossen/ heillos/ liederlich und unfleissig/ oder gar zu Dieben und Lauren machet.

Derowegen wäre mein Rath/ der Eigenthums-Herr lobe zu Zeiten seine Bedienten/ so auch seinen Meyer oder Voyten/ so sie in dem Haus- und Feld-Wesen/ oder aber in ihrer Meyerey etwas klug und weißlich verrichtet haben; Er straffe sie auch nicht zu rauh und scharff/ so sie es etwan in etwas versehen/ und deroselben Befehl nicht zum besten ausgerichtet haben/ ingedenck des Sprichworts: Allzuscharff macht stumpffigt. Derowegen soll er nicht alles so gar genau nehmen und zu Polzen drehen/ sondern zuweilen ein Aug zuthun/ oder fünff lassen gerad seyn; Er mag ihnen auch öffters mit Glimpff zureden/ wo er siehet/ daß es vonnöthen/ und ihnen mit gutem Rath beyspringen/ dann ein gut Wort/ findet ein gut Ort/ und ihnen vermelden/ wo und wie eines und anders zu ändern und zu verbessern sey/ darbey vermeldend/ daß wann sie solchen seinem Befehl und Willen nachkommen/ ihme dardurch ein besonders Vergnügen und Wohlgefallen geschehe.

NB. Diese Lehre mag ein jeder Haus-Vatter gegen seinem Gesind practiciren und beobachten.

Das

Das XII. Capitel.

Was eines Meyers/ oder Meyerey-Verwalters Amt und Gebühr in der Haushaltung sey.

Auförderst soll ein Grund- oder Eigenthums-Herr/ in Erwähl- oder Bestallung eines Meyers/ sehen auf ein mittelmässiges Alter/ daß nemlich derselbe weder zu jung noch zu alt/ nicht schwach/ blöd noch baufällig oder unvermöglich/ sondern guter gesunder Natur und starcker Gliedmassen sey. Auch so es seyn kan/ daß er eben in selbigem Land/ Gebiet oder Herrschafft/ darinn die Meyerey oder das Farwerck gelegen/ gebohren und erzogen/ und also des Grundes und Erdbodens desto mehr kündig und erfahren sey. Sonderlich aber soll er einen solchen erwählen/ der eines guten Ruffs und Namens/ den er entweder selbst von zimlicher Zeit her/ für redlich/ treu und aufrichtig gekannt/ oder doch wenigst/ von andern guten glaubwürdigen Leuten/ dafür rühmen gehört; dessen Weib auch deßgleichen eine gute Wirthin und Haushalterin/ und sie entweder keine/ oder doch wohlgezogene und gehorsame Kinder haben. Dieser Meyer soll keine eigene oder frembde Meyerey noch Güter neben seines Herrn Meyerey haben.

Er soll von Jugend auf in der Arbeit erhärtet/ in der Bauerey/ Ackerwerck und dergleichen Geschäfften wohl erfahren und geübet seyn/ oder doch wenigst guten Lust und Neigung zum Felddau tragen/ solche Wissenschafft desto ehender zu begreiffen/ auch darbey nöthige Sorg und möglichen Fleiß anzuwenden. Er soll ein nüchterner/ fleissiger/ sparsamer und verträglicher Mann seyn/ nicht zu arm und dürfftig/ kein Verschwender/ auch nicht zu filtzigt/ kein Landstreicher/ Possenreisser/ hergelauffener fauler Schlingel/ Zech-Bruder/ Bier-Limmel/ Zäncker/ Aufwickler/ Rauffer und Katzbalger/ auch nicht ein Wein-Bier-Schenck oder Wirth seyn.

Der an sich halten und ihme abbrechen/ und also sein selbst und seines Gesindes mächtig seyn könne/ der sich inn- und ausserhalb des Hauses/ mit Befehlen und Anordnen der Arbeit/ gegen dem grossen so wohl als gegen dem Geringsten zu massen und zu verhalten wisse. Der nichts verwahrlose/ noch liederlich lasse zu Grund und Boden gehen.

Er soll der Letzte zu Bett/ und der Erste des Morgens wieder auf seyn/ Knechte/ Mägd und das Gesind zu rechter Zeit aufwecken/ und zur gebührenden Arbeit führen oder anweisen. Er soll auch allezeit des Abends/ ehe er schlaffen gehet/ anordnen/ und seinem Gesinde befehlen/ was des folgenden Tages zu verrichten/ und an was für eine Arbeit ein jedes gehen soll.

Er soll kein Umlauffer seyn/ noch die Jahr-Märckte und Kirchweihen besuchen/ es sey dann die häusliche Nothdurfft/ oder seines Eigen-Herrns Geschäffte treiben ihndarzu.

Er soll keine Neurung oder Mißbräuche/ auf seines Herrn Gut/ Grund und Boden gestatten oder einreissen/ noch in einigem Stuck zu seines Herrn Nachtheil und Præjudiz, ihme vorgreiffen lassen; auch nicht zugeben/ daß man Gehäg oder Zäun ändere/

Digitized by Google

ändere / noch weniger neue und ungewöhnliche Strassen und Weg durch dieselben fürnehme.

Er soll nicht befugt seyn/jemand ohne seines Herrn Bewust oder Geheiß zu herbergen; soll auch niemand in seinem Dienst dülten oder halten / als der zu des Eigen-Herrn Nutzen und Aufnehmen dienstlich und beförderlich ist.

Er soll keinen Vieh-Händler/Roß-Täuscher oder Krämer abgeben / auch ohne seines Herrn Bewust kein Geld verleihen oder irgend anlegen; dann solches Handiren und Krämerey giebt und verursachet einem Meyer grosse Hinderniß / daß er der Haus Geschäffte und seines Amts nicht recht abwartet / daraus dann erfolgt/ daß er nachmahls in der Rechnung nicht recht bestehen kan/ und also die Einnahm und Ausgab als ein Mischmasch durch einander wirfft.

Er soll sich auch der Zechen/ Wein- und Bier-Häuser enthalten / und nicht darinnen seine Kauffschläge und Verträge machen und schliessen. Es ist auch eben nicht so gar nöthig / daß ein Meyer schreiben und lesen könne; Noch weniger / daß er die Regiester seiner Einnahm und Ausgab einen andern stellen lasse / nach dem gemeinen Sprichwort:

Das Papier mag alles leiden/
Als des Wirths gedoppelt Kreiden.

Deßwegen lasse man die Rechnung nicht zu lang anstehen / daß der Meyer dem Eigen-Herrn von langen Zeiten her/ein grosses Register daher bringen müsse; sondern man vertrau und lege ihm mehr nicht auf/dann sein Gedächtniß vertragen mag.

Insonderheit aber will einem Meyer gebühren / daß er guten Verstand und Wissenschafft von allerley Hausrath und Werckzeug habe/auch selbiges im Nothfall verbessern und selbsten zimmern und schnitzeln könne; dann so man mit allen stracks zum Schmidt und Wagner lauffen soll / so verursachets grosse Hinderniß und Unkosten; zum Exempel/da ein Stiel an einer Hacken oder Schauffel bricht oder fället; Ingleichen dem Roß ein Huf-Nagel/oder am Karren-oder Wagen-Rad ein Schien-Nagel ledig wird/und er solches selber verbessern kan/kömt es in dem zu gut/daß er einen Verstand auf dergleichen Sachen bekommt/und dann desto gemächer den Handwercks-Leuten einreden kan/wann sie allzuliederliche Arbeit (als öffters ihr Gebrauch ist) machen.

Es will sich auch gebühren/ daß er allerhand gebrauchlichen Werck-Zeug zweyfach oder gedoppelt und im Vorrath habe / als sonsten die Anzahl seiner Arbeit-oder Werck-Leute erheischet/damit/wann etwas abgehet/ abgenutzet und verdorben / verlohren oder zerbrochen wird / man stracks ein anders an der Stelle habe / damit der Arbeiter nicht verhindert / an der Arbeit auch nichts verabsäumet / noch dem Nachbarn mit dem Entlehnen Verdruß und Ungelegenheit gemacht werde.

Ferner soll er auch allewege daran seyn / und seine Geschäffte und Arbeit also anstellen / damit man nicht ein Ding zwey-oder mehrmahl thun müsse / womit Zeit und Arbeit vergeblich gebracht/und öffters unnöthiger Kosten verursachet wird.

Uber das will dem Meyer gebühren / allezeit ein Aug auf sein Gesind / Kinder

und

und Taglöhner zu haben/ deßgleichen soll er auch sein Vieh alle Abend fleissig besuchen und besichtigen/ nicht allein in den Ställen / sondern auch wann sie von der Arbeit oder der Weyd kommen; ja gar eigentlich soll er beschauen/ was sie tragen/ wie sie gehen und tretten/ und was sie für Gebärden erzeigen/ um zu sehen/ und zu erfahren/ ob sie nicht etwan ein Kranckheit / Schwachheit oder Gebrechen an ihnen ereigne; und dieses soll eines der vornehmsten Theil seiner Haus-Sorg seyn / und soll er darinnen keines Wegs etwas versaumen noch nachlassen / sonderlich gegen Pferden / Ochsen/ Kühen/ Schafen/ Lämmern/ Säuen u. a. m. Dann es trägt sich gar bald zu/ daß sie frisch und gesund auf die Weyd ausgehen/ auf den Abend aber kranck und unlustig wieder anheim kommen.

Sein Vieh soll er mit der Arbeit nicht übertreiben noch abmatten lassen; und darbey einen guten Vieh-Artzt abgeben/ daß er von allerley Artzney-Mitteln gute Wissenschafft habe/ im Nothfall Rath zu schaffen wisse/ da etwan eines sich gestossen/ einen Mißtritt gethan/ hinckend worden/ sich verrencket/ oder sonsten aufgestossen.

NB. Um mehrern Unterrichts willen/ dem Land und Bauersmann zum besten/ soll diesem nutzlichen Haus-Buch ein Vieh-Artzney Tractätlein beygefüget werden.

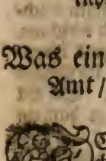
Er soll alle Morgen/ so es möglich/ seines Herrn Grund-Boden umgehen und sehen/ wie sich derselbige anlasse und halte/ ob selbiger zu fett oder zu mager/ und dann darauf bedacht sey/ wie selbigem mit der Tungung zu helffen.

Mit seinen Knechten und Mägden soll er gleicher Speiß und gleiches Trancks/ und dasselbe an einem Tisch/ (da des Gesindes nicht zu viel) genieſſen; Soll sie auch redlich und zu rechter Zeit auszahlen/ ohne erhebliche Ursach ihren Liedlohn nicht aufhalten; Und im übrigen so viel möglich/ sie mit guten Worten unterrichten und anweisen/ auch sich seines Gewalts nicht mißbrauchen / sondern gedencken/ daß er selbst ein Diener sey / und alles was er thue / vor GOtt und seiner Herrschafft zu verantworten habe.

NB. Was ferners eines Meyers Amt und Gebühr sey / kan er aus dem vorhergehenden 10. Capitel ersehen / und daraus seine Information und Unterricht zur Gnüge erlernen.

Das XIII. Capitel.

Was einer Meyerin / Hoffmeisterin oder Käse-Mutter / Amt / Gebühr/ Verhalten und Verrichtung in der Haushaltung oder Meyerey ist.



Ich befinde in Warheit / daß nicht weniger an einer fleissigen/ häusslichen und sorgfältigen Meyerin oder Haus-Mutter/ als an einem verständigen fleissigen Meyer oder Haus-Vatter selbst / in der Meyerey oder Haushaltung gelegen seyn.

Dann gleichwie die Knechte eines ernsthafften getreuen Meyers/ Vogts oder Schirmmeisters/ der sie täglich zur Arbeit anweise/ im Zaum und Zucht halte/ bedörffen; Also auch sind die Mägde absonderlich in Fortwercken/ oder weitläufftigen Meyereyen/ zum höchsten einer verständigen/ kecken ernstlichen Haus-Mutter oder Hoff-Meistern benöthiget/ als von welcher sie auch täglich zur gebührlichen Hand-Arbeit angetrieben werden/ und die stets hinter den Mägden her ist/ und ihnen fleissig auf die Schantz siehet/ damit Herrn und Frauen nicht Schaden geschehen möge.

Diese Meyerin/ Käse-Mutter oder Hoff-Meisterin nun/ soll zu förderst GOtt förchten/ und ihrem Mann in allen billigen Dingen gehorsam seyn: Ferner soll sie sich befleissigen/ daß sie fromm/ erbar/ und tugendsam sey/ eine gute Haushalterin abgebe/ sich rähtlich/ thätlich/ sparsam/ sorgfältig/ emsig/ sittsam/ friedlich und verträglich erweise; die nicht viel ausschweiffe oder unnöthig umher lauffe/ sondern das ihrigen fleissig abwarte: Schnecken-Art an sich habe/ entweder fleissig daheim und in dem ihrigen bleibe/ oder doch allenthalben die Haus-Sorge mit sich trage/ und wie man Sprichworts-weise sagt: Den Fuß auf der Kugel haben.

Sie soll nicht zu fromm und gelind auch nicht allzurösch und bös seyn; welche nach Gestalt der Sachen sich gegen dem Gesind gütig und gelind/ auch wo es vonnöthen/ scharff und ernsthafft zu erzeigen wisse; doch/ daß sie nicht Hader- und Zanckstichtig seye/ stetigs kiffe/ kränckle/ greine und klage; auch nicht murrisch/ stutzig/ eigensinnig/ noch geschwätzig/ klapperisch/ ausrichtisch und waschhafftig/ nicht träg/ faul und unrein sey.

Sie soll haushalterisch und reinlich seyn/ im Hoff/ Keller/ Kuchen/ Stuben/ Cammern und Böden alles ordentlich/ rein und nett erhalten; deßgleichen allen Hausrahtt/ und was man sonst für Gezeug täglich gebrauchet und vonnöthen hat/ an seinen gehörigen Ort und gewisse Stell zu ordnen wissen/ damit man ein jedes/ so man es bedarff/ finden/ und an der Hand haben könne/ und sie es auch selbst zu reichen und zu weisen wisse.

Sie soll nicht neuen Zeitungen/ Mährlein/ Geschwätz und Plauderen nachlauffen/ noch dem Klässen/ Verleumbden und Ohren tragen Gehör geben/ auch sich in fremde Händel und Wäscherey/ die sie nicht angehen/ nicht einmengen; höret sie aber etwas/ daß sie oder ihre Herrschafft betreffen thut/ und einen Nachtheil bringen möchte/ soll sie es ihrem Mann nicht verhelen/ sondern fein zeitlich ihn desselbigen berichten.

Den Nachbarn soll sie gern in zimlichen Sachen zu Willen seyn/ und ihnen/ doch sonder ihren und der Herrschafft Schaden dienen; sich hüten/ ihnen ihr Gesind nicht abzuspannen/ oder auf einige Weis zu etwas Widriges zu verleiten. Sie soll sich mit niemand gemein zu machen/ noch zu viel mit den Benachbarten zu handeln haben/ ausser wann sie ihnen dienstlich und behülfflich seyn kan.

Das öffters Zusammenlauffen/ Gasterey und Mahlzeit-halten ist verdächtig/ träget wenig ein/ verursachet auch öffters grosse Uneinigkeiten: Doch ist darbey unverbotten/ sich nach Gelegenheit der Leut und der Zeit/ bey Hochzeiten/ Kind-Tauffen

und zulässigen Gastmahlen ehr- und erbarlich einzufinden; dahin dann unsere fromme Vorfahren / nebens dem Nähr- und Noth-Pfenning / den Ehr-Pfenning gewidmet haben.

Ihre Söhn und Töchter soll sie zuförderst zum Gebet / und dann zur Arbeit antreiben / auch ihnen des Vatters Exempel öffters fürhalten; hiermit wird sie zugleich dem anderen Gesind eine Forcht und Scham einjagen.

Ihre Töchter soll sie an Sonn-Fest- und Feyer-Tägen nicht müssig spatzieren gehen / umschweiffen und nach Belieben ausschwäntzen lassen / sondern sie fein daheim behalten; Es sey dann zuweilen bey ärgerlicher Gesellschafft und guten Leuten / auf die man sich zu verlassen / daß man sie nicht ärgere / verführe oder verkuppele: Oder daß sie / als die Mutter selbst mit und darbey sey / solcher Gestalt mag ihnen wohl zu Zeiten ein Spätzlein vergönnt werden / dann so man zuweilen aus- und unter die Leut kommt / so wird man beherztter / beschwätzter und abgeführter / als wann man immer daheim sitzet und des Kachel-Ofens hütet.

Sie soll so wenig den Kindern als dem Gesind gestatten oder gedulten / unzüchtiger / schandbare / ärgerliche / unehrliche Wort zu reden / Zotten und Possen zu reissen / Fluchen / Schwören oder Gottslästern. Sie soll sich aber zuförderst dessen selbst enthalten / und in aller Zucht und Schamhafftigkeit ihnen mit einem guten Exempel vorleuchten. Den Zuträgern / Verleumdern / (Ohren-Bläsern und Ohren-Bläserinnen) welche für fremde Geschäffte sorgen / den Haus-Fried verhindern / und andere Leut auf der Zungen umher tragen / ins Saltz zu hauen / und zu verunglimpffen trachten / gebe sie kein Gehör / sey nicht leicht-glaubig / und laß sie ja nimmer keinen Platz bey ihr finden / dann sie gehen mit Unglück schwanger / und da man ihnen nicht zeitlich das Maul stopffen / oder sie zu Schanden machen / verwirren sie das Gesind / richten Uneinigkeit Noth und Jammer an; wo dann so ein räudig Schaff unter dem Hauffen / ist mein Rath / daß man es bald ausrotte / damit es mit seinem Gifft nicht auch andere inficire und anstecke.

All ihr Haus-Gesind soll sie mit Zuthun ihres Mannes / einig unter einander erhalten / und ja nicht gedulten / daß sie sich mit einander zancken und beissen / noch Neid und Haß gegen einander tragen. Vornehmlich soll sie stets ein wachsames Aug auf die Magde haben / ob sie die Feld-Gärten- und Haus-Arbeit fleissig und recht verrichten; sie soll die Ställe visitiren und zuschauen / ob dem Vieh sein Recht geschehe und dasselbe fleissig gewartet werde; soll ihnen nicht Raum lassen etwas zu veruntreuen / noch daß sie sich mit den Knechten und Jungen zu gemein machen / da muß sie ihnen zuweilen des Nachts nachschleichen und die Cammern visitiren / ob sich nicht eine verirrt / oder einen ungleichen Schlaff-Gesellen bekommen habe; sie soll auch fleissige Aufsicht haben / daß sie in den Ställen / oder wo sonsten Heu und Stroh sich befinde / mit dem Liecht behutsam umgehen; auch möglich dafür seyn / daß nichts verbrochen / verderbet / veruntreuet und verwahrloset werde. Demnach soll sie des Morgens am ersten auf seyn / und des Nachts zu letzt schlaffen gehen; die Arbeit am ersten angreiffen / und am letzten darvon weichen / und ja müglichst dafür seyn /

daß nicht das geringste umkomme noch verlohren werde; das Feuer soll sie zu Nachts selbst bewahren/oder wenigst darzu sehen; ehe sie schlaffen gehet/ die Haus-Thüren und andere verwahrliche Sachen fleissig besichtigen/ob jedes an seinem Ort recht verwahret und verschlossen sey.

Sie soll nimmer unwillig und unverdrossen werden/dem Meyerey- oder Eigen-Herrn und Frauen zu ihren Nutzen sich jedesmahl dienstlich / gehorsam und unverdrossen zu erzeigen/und in solchem ihrem Dienst nicht murren noch widerbellen/ dann sie sonsten von ihrem Gesinde dergleichen widerum gewärtig seyn muß.

Ferner will der Meyerin oder Käse- Mutter obliegen und gebühren/ daß sie je und allezeit selbst bey dem Kühe-Melcken sey / Milch und Raum fleissig bewahre und verschliesse/ reine Geschirr halte/ gebührliche und gute Butter und Käs mache/und im geringsten/ohne Bewust und Geheiß der Herrschafft/nichts hinweg gebe/noch darvon entfremdden lasse.

Es pflegen auch die Meyerinnen und Haus-Mütter oder Burgers-Frauen/ an vielen ja an den meisten Orten / sich der Verpfleg- und Wartung der Kühe/ Kälber/ Schwein/Tauben/Gäns/Endten/ Hüner/ Indianische Hüner oder Pippen/ Pfauen/ Fassanen und andern Feder-Viehes anzunehmen / nicht allein wegen deß Brudens und Aufferziehen desselben/sondern auch wegen Aufbehaltung der Eyer / deß geschlachten Fleisches und Specks/für die Arbeiter/Taglöhner und Werckleute.

Man vertraut ihr auch/samt der Kuchen und dem Keller/das Brod backen; den Hanff und Flachs zu rösten/zu brechen/ zu hecheln ; wie nicht weniger die Schafe zu scheren/die Wollen zu bewahren/ dieselbe zu kämmen/ zu karteschen/ zu spinnen/ Leinwand/ Zwilch/Barchend/Zeuch und Tuch daraus würcken und bereiten zu lassen/solches im Vorrath zu sammlen/Kinder und Gesind darvon nach Nothdurfft zu bekleiden.

Weiter gebühret ihr auch das Garten-Gewächs / so viel in die Kuchen dienet / zu warten und zu verwahren/als die Baum-Früchte/gedörret Obst/ Kräuter/ Köhl / Salat/Ruben/Erbsen/Linsen/Bonen/Gritz/und dergleichen Zugemüß mehr.

Uber vorerwehntes und ihr untergebenes Vieh soll nicht anderst / als ein Mutter (wie sie dann etlicher Orten die Vieh-Mutter genennet wird) vor ihre Kinder sorgen/fleissig Achtung darauf geben/daß die Mägde gebührlich Gras eintragen/und das Vieh recht füttern / da auch eines oder mehr von demselben auffrössig oder kranck wird/soll sie zeitlich Rath schaffen/oder da sie es nicht mitteln kan / solches der Herrschafft bey Zeiten andeuten lassen/damit der Schaden nicht überhand nehmen/sondern durch gebührliche Artzney-Mittel gewendet werde.

Sie soll sonderlichen Fleiß auf das junge Vieh haben/ als Kälber / Fercklein/ Kitzlein und dergleichen/ daß sie fleissig in acht nehme / was zum Erziehen / zu Ersetzung deß Alten/ so das Jahr durch verkaufft oder abgeschlachtet wird / tauge; was aber zum Erziehen untüchtig/daß sie es zeitlich in die Kuche schlachte / oder zu Marck bringen lasse.

Benebens dem grössern Vieh/soll sie ihr auch das kleinere / oder Feder-Vieh/ wie bereits erwehnet / nehmlich die Gänse- Endten- und Höner-Zucht treulich las-

lassen anbefohlen seyn/ mit dem Bruten guten Bescheid wissen/der jungen Zucht fleissig warten/die übrigen Ever fleissig verwahren/ und zu Rath halten ; den Uberfluß entweder der Eigen-Frauen nach Haus bringen/oder zu Marck schicken/ und verkaufsen lassen ; und von diesen allen soll sie der Herrschafft guten Bescheid und Rechenschafft zu geben wissen.

Darum dann nöthig seyn will/daß sie alle Morgen und Abend/ wann das Vieh aus-und wieder eingehet/ dasselbig fleissig zehle/wie nicht weniger die Gänse/Hüner/ Pip-Hüner/Endten/ u.a.m. damit sie bald innen werde / so etwas verlohren gangen/ daß man es bald wieder suche/oder zum wenigsten wisse/ob es durch die Raub-Vögel oder sonsten gestohlen worden.

Keiner Person/in der gantzen Haußhaltung/können auch/meines Erachtens/besser die Säcke/deren man zum Getraidig und andern benöthiget / als der Meyerin / Käse-Mutter oder Hoffmeisterin anvertrauet werden / dann solche kan diese / wann sie abgenutzet/ wandelbar und schadhafft werden/bessern und flicken/so sie aber unrein/ säubern und waschen ; doch sollen sie ihr auch/der Zahl nach/ in ihr Inventarium geschrieben werden/daß sie davon Rechenschafft zu geben/gehalten oder schuldig sey.

Also auch über alles das jenige/so die Meyerin / Käse-Mutter oder Hofmeisterin / an Hausrath/Werck;eug/und Kuchen-Geschirr/ wie auch an Aschen / Milch-Töpffen/ Krügen und Schlüsseln / deßgleichen an Mist-Hacken / Gabeln / Kesseln/ Körben / Schüsseln/u. a. mehr eingraumet wird/ darüber soll bey ihrem An- oder Einzug ein ordentliches Inventarium oder Register gemacht werden / und wo was von solchen muthwilliger Weis verwahrloset/ zerbrochen oder verlohren worden/ soll sie schuldig und gehalten seyn / solches gut zu thun / oder den Werth von ihrem Lohn zu ersetzen. Was aber sonsten sich abnutzet / oder wider ihren Willen / und dessen ihr keine Schuld beygemessen werden kan/zu Grund und Boden gehet/ oder veruntreuet wird/soll sie mit Wiedererstattung denen billich verschonet bleiben.

Es will auch über das alles der Meyerin oder Hof-Mutter Häuslichkeit erfordern/daß sie das vermischte und verzettelte Stroh/wie nicht weniger daß Reissig und Gehöltze/so von Bäumen/Zweigen/ Aesten/und Schossen abgehauen wird / zusammen rächen/binden und zu Rath halten lasse/damit Feuer anzumachen ; deßgleichen soll sie nicht aus der Acht lassen die Stuppeln/auch den Abgang von Bonen/ Erbsen/ Wicken/Distela/Toback/Attich/u.a.m. solches kan man zur Winters-Zeit zu Aschen machen/und also beydes ein Vorrath zur Lauge ins Haus / als auch zum Seiffen- und Garn-sieden zu verschaffen/und dann den Uberrest in der Stadt zu versilbern oder zu verkauffen.

An denen Orten/da man nicht eigene Becker hält/ soll auch die Meyerin / Käse-Mutter oder Hofmeisterin/benebens einer oder zwo Mägden/(nachdem deß Gesindes viel ist) das Bachen mit versehen / auch auf Meel und Brod / wie nicht weniger auf die Kleidung gute Achtung geben/u. getreulich damit handeln. Sie soll mit dem Brod bescheidentlich umgehen/und nicht zugeben/ daß es muthwillig verschwendet/ Krumpen gemacht und in die Winckel geworffen werde.

Digitized by Google

In klemmer oder theurer Zeit mag man auch unter das Korn oder Kern eine gewisse Mas von Bonnen/Wicken/Türckisch oder Saracenisches Korn/Hirs/ auch wohl gar Eicheln/ oder gereinigtes Eichen-Laub mahlen lassen/ dann wann man es also vermischet/lauffet der Teig schön auf/ das Brod wird höher und gröſſer/ sättiget auch darneben viel eher und besser.

Deßgleichen soll sie auch die Wissenschafft haben/ einen besondern Tranck für das Gesind zu bereiten/ und den letzten Tradt von den gewässerten oder begossenen Träbern fleissig aufzuheben; will man es ihnen besser gönnen/ so mag man über die Trauben zuletzt einen Tradt weniger ergehen lassen; dann der Wein gehöret für den Haus-Herrn und die ankommende Gäste/ nicht aber für das Gesind. Also auch wo man brauet/ kan man für das Gesind ein gering oder Nachbier machen/ welches man etzlichen Orten Leyer/Koffent/Schenck-Bier oder Glat-Wasser zu nennen pfleget; wird von dem hinterstelligen Hopffen und Maltz oder Treber bereitet/ wann nemlich das Bier zuvor darvon gebrauen/ und das Beste heraus gekochet ist/ dann geust man wieder Wasser darauf/ und läst darvon durchlauffen/ will manns aber ein wenig besser machen/so lässet man das Wasser darvon sieden/ so tauret es auch desto länger.

Einer guten/verständigen Meyerin/Haus-Mutter oder Hoff-Meisterin ist auch sehr nutzlich und wohlanständig/ daß sie die natürliche Haus- und Vieh-Artzney wisse und verstehe/ damit sie den Ihrigen und auch andern/ wo ihnen einige Kranckheit zustossen/oder sonsten ein Unfall begegnet/rathen und helffen könne. Absonderlich aber/ daß sie sich auf Artzney-Mittel verstehe/wie man Kühen/ Schweinen/ Ziegen und andern Thieren/auch dem Geflügel Rath und Mittel verschaffen möge. Dann allzeit ohne sondere nothdringende Ursach einen Artzt unterhalten/ oder nach der Stadt und Apothecken zu lauffen/wär zu kostbar/und brächt dem Haushalten wenig Nutzen.

Was aber die natürlichen Mittel und Artzneyen/ deren sich im Nothfall eine Meyerin oder Haus-Mutter nutzlich bedienen kan/seynd/ wird sich der günstige Leser im nachgehenden Artzney-Bericht zur Gnüge zu ersehen haben.

Summa die Meyerin/Haus- und Käse-Mutter oder Hoff-Meisterin/soll der Eigen-Frauen Statt und Stelle/so wohl in dem Vieh-Hoff/ als in Kuchen und Keller/ auch unter den Mägden vertretten/ früh und spat fleissig auf das Gesinde und Viehe sehen/in allen Dingen möglichst Nutzen und Frommen schaffen/ Schaden und Verlust aber abwenden helffen.

Das XIV. Capitel.

Was des Schir-Meisters und der Knechte Amt/Gebühr und Verrichtung sey/und wie sie sich in ihrem Dienst verhalten sollen.

FIr können nicht alle gewaltig/ reich und vermöglich Land-Junckern/ Herren/ und Frauen seyn; es müssen auch Diener und Dienerin/ Knechte und Mägde seyn/ damit der Geringere dem Gröſſern auf

den

den Dienst warte: Dann so wir alle Herren / reich und gewaltig wären / wer würde arbeiten / den Acker bauen / Mist führen / dungen / der Pferd und des Viehes warten? Wer würde Brod bachen / Bier brauen / kochen / kehren / das Haus reinigen / Kleider waschen / u. a. m. darum hat es GOTT also geordnet / daß Reich und Arme bey- und untereinander seyn und leben sollen / damit der Reiche den Armen ernähre und seinen Unterhalt schaffe / der Arme aber dem Reichen diene / arbeite und aufwarte. Massen Salomon in seinen Sprüchen erinnert: Reiche und Arme müssen unter einander seyn / der HERR hat sie alle gemacht / cap. 22. vers. 2. Weil es nun besagter massen also beschaffen / daß ein Hauß- oder Eigen-Herr und Haus-Wirth / sich ohne Gesind nicht nähren kan / er muß nothwendig Knecht und Mägde und Jungen haben; (was er aber vor Knechte und Mägde / auch wie viel er derselben haben müsse / lehret einen jeden selbst seine Nahrung und Haushaltung / mancher braucht viel / ein anderer wenig / nach dem das Einkommen und das Gut ist.) Derowegen / nebst andächtigem Gebet und Anruffen Göttlicher Allmacht / hat ein Haus- oder Eigen-Herr fleissig Achtung darauf zu geben / damit er mit frommen / getreuen / ehrlichen und arbeitsamen Schirr-Meistern / Knechten / Jungen ꝛc. möge versehen seyn.

In Mietung der Knechte und andern Gesindes / sind vornehmlich nachfolgende drey Reguln wohl zu beobachten: 1. Soll man / wo möglich / bekandt Gesinde / das etwas zu verliehren hat / und gesessen ist / dingen oder mieten: Vor gar fremden und unbekandtem Gesinde / Landläuffern und Streinern soll man sich hüten / es nimmt mit ihnen selten ein gutes End; dann wann sie sich gleich anfangs noch so treu / fleissig willig und gehorsam anstellen / hat es doch in die Läng keine Tauer oder Bestand / sondern wann sie eine gute erwünschte Gelegenheit erwartet / packen sie einen Vorrath ein / tragen / was nicht mitgehen will / und fassen auf / was sie in der Eil ertragen und fortbringen können / wandern damit wieder in ihr Land. Es hat sich auch wohl ehemahls begeben / daß solch fremd Gesind bey Nacht-Zeit Diebe eingelassen / und nachdem sie sich allerseits mit allerley wohl beladen / und ziemlich sauber aufgeraumt / seynd sie miteinander davon gestrichen / und haben sich unsichtbar gemacht.

Bevoraus soll sich ein jeder Haus-Herr oder Haus-Vatter vor fremden Gesinde wohl vorsehen / und keine unbekandte Person in seinen Hoff oder Wohnung einlassen / noch darinnen dulten / wann gefährliche unsichere Zeiten sind oder ansteckende Seuchen und Sterbens-Gefahr zu befürchten. Dann die Erfahrung hat es leider öffters mehr als allzuviel bezeuget / daß durch solch fremd und hergelauffenes Gesind / grosser Jammer in Städten / Dörffern / Schlössern und Höffen / auch bey vornehmen Familien und Leuten gestifftet worden ist.

Fürs 2. soll man nicht zween oder drey Brüder / zwo oder drey Schwestern / zugleich in eine Haushaltung dingen oder mieten / dann nicht allein wenig Friede und Verträglichkeit zwischen ihnen zu hoffen / sondern auch allerley Untreu / Unfleiß / Partiten / Betrügerey und Schaden von ihnen zu befahren ist / bevoraus zu diesen letzten schweren gefährlich und bösen Zeiten / da alle Welt über des Gesinds Bosheit /

Digitized by Google

heit/ Frevel/ Trotz/ Untreu/ Unbescheidenheit/ Widerwillen und Nachlässigkeit klaget.

Drittens/ soll man für alten ausgearbeiteten Knechten und Mägden sich hüten denn sie sind gemeiniglich stutzig und unwillig/ lassen sich nicht gern einreden/ und wollen alles besser als die Herrschafft selbst wissen und verstehen/ nach dem Sprichwort/ alte Hund sind übel abzurichten oder bändig zu machen; sie sind zwar fir und geschwind mit dem unnützen Maul/ auch hurtig in der Schüssel/ oder wo es zu Fressen und zu Sauffen setzet/ zu der Arbeit aber gemeiniglich gar laß/ träg und faul/ darbey auch bissig/ zänckisch und unverträglich.

Auf der Knechte vortheilhafftige Griffe und Betrügerey in Fütterung der Pferde/ soll der Haus-Vogt/ Meyer oder Vogt fleissige Aufsicht zu haben verpflichtet seyn; (wo aber keiner vorhanden/ will dem Haus-Herrn selbsten fleissige Achtung zu geben gebühren) auch sonsten emsig darob seyn/ und zu sehen/ daß die Pferde nicht überladen/ übertrieben/ geschlagen/ gestossen/ geworffen/ oder sonsten übel von den Knechten tractirt und gehandelt werden; Item er soll sie täglich anhalten/ daß sie zu rechter Zeit früh auf seyn/ und die Pferd füttern/ (wann sie sich selbst zuvor gewaschen/ gereiniget und gestriegelt haben) auch sonsten ihre gebörige Arbeit frisch und hurtig verrichten. Von allem Geschirr/ das die Knechte brauchen/ soll der Schirrmeister Rechenschafft geben/ und so viel ihnen zu thun möglich/ sollen sie selbige zu bessern/ brauchbar zu machen/ und zu erhalten verpflichtet seyn.

Es sollen aber zuförderst/ so wohl Schirrmeister als Knechte/ gottsfürchtig/ fromm erbar/ nüchtern/ bescheiden/ verständig/ arbeitsam/ frisch/ risch/ wacker/ freudig/ getreu/ muthig/ behertzt/ starck/ fleissig/ emsig/ vergnüglich/ und demüthig/ nicht aber stoltz/ halsstarrig/ murrisch/ zänckisch/ verdrossen und unverträglich seyn.

Ferner sollen die Knechte der Pferde/ Ochsen und Schafe/ oder was vor Vieh ihnen anvertrauet wird/ treulich und fleissig warten/ nicht allein bey Tag- sondern auch bey Nacht-Zeit; auch will ihnen gebühren/ die Feld-Arbeit tapffer anzugreiffen/ auf Aecker/ Gärten und Wiesen gute Achtung zu geben/ daß zu rechter Zeit gezäunet/ gehacket/ gemistet/ oder gedunget/ geackert/ geeget/ gesäet/ geschnitten und gemähet werde.

Ist einer ein bescheitener Fuhr- oder Reit-Knecht/ so will sich geziemen/ daß er die Pferd lieb hat/ dieselben nicht überkollere und überpollere/ sie unnöthig schlage/ oder ihnen fluche/ oder sonst stosse/ werffe und sich wild und feindseelig gegen ihne erzeige; sondern er gewöhnet und richtet sie vielmehr also ab/ daß sie auf seine Spitzruthen/ Peitschen oder Geissel-Knallen/ Geschrey/ Stimm und Zusprechen/ mehr dann auf grosses Schlagen/ grausames Kollern/ Pollern und Fluchen geben. Er überlädet sie auch mit keiner grossen und schwerern Arbeit/ denn daß sie erleiden und erziehen mögen. Er hält und strigelt sie sauber alle Morgen/ und bisweilen/ da es die Nothdurfft erfordert/ auch zu Mittag/ sonderlich im Sommer. Träncket sie auch zu rechter Zeit und gewisser Stund/ wann sie nehmlich schon etzlicher massen ausgeruhet und verschnauffet haben. Erhält ihnen die Ohren/ Mehn/ Füß und Schenckel sauber/ wä-

schet

schet diese zum öfftermal im Sommer mit frischen Bronnen-Wasser/ Bier/ Wein oder Wein-Drüsen/ oder aber wann sie den Fuß vertretten haben/ mit Urin/ oder Nacht-Wasser. Schlägt ihnen zu Nacht mit Küh-Mist ein/wäscht ihnen zu Nachts das Maul mit Wein-Essig und Saltz aus/ da sie sich erhitzet oder überfressen haben. Er wirfft ihnen kein Heu für/gibt ihnen kein Futter zu fressen/machet ihnen keine neue Streu unter/ er habe dann vorhin alles wohl ausgeschüttelt/ gesäubert und fleissig geschwungen; Er mag nicht leiden/ daß sie ohne Hufeisen gehen/ noch daß selbige ledig/ oder daß mans ihnen vernagle.

Er hat fleissige Aufsicht und Sorg für sein Roß- und Wagen-Geschirr/Sättel/ Kummet/ Zaum/ Gürtel/ Leder-Riemen/ und andere dergleichen Rüst-Gezeug/ damit sie nicht reissen oder brechen/ sondern allzeit gantz und gut bleiben. Darum wann etwas zerbricht/ zerreisst/zertrennet oder schadhafft wird/hat er alsobald seinen Bech- oder Schuh-Drat/ Bindfaden/ Riemen/ Alen und Nadel bey der Hand/ daß er solches wieder zusammen hefftе/ zunehe/ ersetze und ergäntze. Er soll auch billig seine eigene Sättel und Kommeter wissen zu bessern und zu flicken/deßgleichen die Reitkissen mit Haar auszufüllen. In Summa er soll zimlichen Verstand von dem Sattler- und Riemer-Handwerck haben/ auch mit allerhand Eisen oder Schmidtwerck umzugehen und solches zu treiben wissen; deßwegen er seine Bulgen oder Reit-Taschen mit allerhand Werckzeug/ die Roß-Geschirr und Sättel damit zu flicken/ auch im Nothfall Eisen aufzuschlagen/ zu naglen und zu hefften/ angefüllt/ staffiret und zum besten versehen haben soll.

Es wäre auch vonnöthen/daß er gute Wissenschafft von der Roß-Artzney hätte/ um leichtlich zu erkennen/ was die Ursach sey wann etwan die Pferde hincken/ an ihren Füssen und Hufen preßhafftig worden/ oder sonsten aufgestossen; Beneben soll er auch gute Sorge tragen/ wann seinen Gäulen die Huf wachsen/ oder sie den Husten haben/ daß er sie warm und fleissig zugedeckt halte.

Wann aber die Rosse im Schnee/ Regen/ oder rauhen kühlen Wetter erkalten oder erfrieren/ so soll er ihnen Fœnum Græcum zu essen geben/ oder Anis unter ihr Futter mischen lassen.

Den Stall soll er im Sommer alle Tag reinigen/ des Nachts aber die Streu von frischem Stroh machen.

Wann seine Roß abnehmen und mager werden/ so soll er Bonen kochen/ unter den Habern mischen/ und sie damit füttern; oder er soll Hirs/ Heydel und Reiß kochen/ mit Bonen-Mehl vermischen/ ein wenig Saltz darein mengen/ und sie damit mästen.

Ein Fuhr-Knecht soll allezeit sein Bett und Lager in dem Stall haben/ damit wann etwan ein Pferd oder Ochs jählings kranck wird/ loß werden/ die Gäule sich in die Halffter verwickeln/ einander schlagen/ beissen/stossen oder sonst verletzen/ man alsobald an der Hand sey/ und bey Zeiten wehren/ helffen und retten könne.

Das Licht soll er in dem Stall-Leuchter oder Latern fleissig verwahren/ an kein beforgliches Ort stellen/ kleben/ (wie etzlicher unachtsamer Leut liederlicher Ge-

brauch ist) insonderheit soll er sich deß Toback-trinckens und Schmauchens in dem Stall allerdings enthalten; massen durch dergleichen heillose Toback-Brüder öffters Noth und Jammer erreget / auch manch schöner Hof in die Asche gelegt worden.

Deß Abends soll er jederzeit die Roß-Geschirr und Gezeug / oder was zu den Ochsen gehöret/ sauber und ordentlich/ jedes an seinen gewissen Ort / hängen oder legen/ damit man Morgens früh alles und jedes bey der Hand habe/ wann man wieder einspannen und aufs Feld fahren will / daß man dergestalt an seiner Arbeit nicht verabsäume oder verhindert werde.

Ist deß Tages über etwas zerrissen / zerbrochen / oder sonst schadhafft worden/ soll er es noch deß Abends / ehe er schlaffen gehet/ ausbessern und wieder zu recht machen/ oder ein anders an die Stell schaffen/sonsten kan man deß Morgens nicht fertig werden/ und will hernach den gantzen Tag nichts recht von statten gehen.

Deßgleichen soll er auch Abends und Morgens Pferde und Ochsen fleissig besichtigen/ ob die Pferde recht beschlagen/ ob sie sich nicht vertretten/ gestossen / gerissen oder sonst beschädiget / daß man bey Zeiten Rath schaffen / oder fernerm Schaden vorkomme. Er muß auch wissen den Pferden die Huf / und den Ochsen die Klauen zu saubern/ und wo sie hinckend/ Horngluffig oder sonst mangelhafftig / darauf bedacht seyn/ wie ihnen zu helffen.

Die Stuten oder Mutter-Pferde/soll er nicht nur besonders in einen Stall stellen oder einsperren/ sondern auch besonders in einen Wagen spannen / oder in einem besondern eigenen Zug arbeiten lassen.

Krancke und preßhafftige Pferd oder Ochsen (ausser denen / die nur wegen der Arbeit laß und mude/ oder etwan einen Schenckel verrenckt oder vertretten/ oder gedruckt seynd worden) soll er von andern gesunden Gäulen und Ochsen absondern/ und besonders in einen Stall oder Ort stellen / damit nicht andere davon angestecket werden.

So aber ein Pferd irgend einen heimlichen Tuck oder Untugend an sich hat/ soll er vor allen Dingen dahin bedacht seyn/ wie er ihme solches möge abgewöhnen; dann wann ein Pferd entweder scheu oder forchtsam/ stutzig/ oder sich nicht will zum Vortheil begeben und aufsitzen lassen / oder etzliche sondere Ort scheuet / soll er ihm einen kleinen Stein an das Ohr hencken/ und wo solches nicht heissen will/ ihme die Augen blenden/ oder mit einer brennenden Fackel oder Strohwisch hinter ihm herwischen/ und den Hindern damit stopffen.

Wann ein Pferd allzumuhtig ist / ohn Unterlaß viel schreyen und wihern will/ soll er ihme gleichfalls einen durchlöcherten Stein an das Ohr binden / welches sich aber pfleget in die Höhe zu bäumen oder aufzulehnen / und auf die Seiten zu springen/ dem soll er / doch mit Manier und Bescheidenheit / die Spitz-Ruthen um den Kopf und zwischen die Ohren meisen/ auch die fördern Füsse damit schmitzen. Legt es sich denn gerne nieder/so rucke er ihm geschwind den Zaum in die Höh oder zuruck/ und schmeisse tapfer drauf. So es stutzet / siehet und nicht fortgehen will / nehm

er einen

er einen langen ledernen Zügel/ und bind ihm das Geschrött damit / zeuchs ihm durch die fördern Füß/ und gebs dem / der darauf sitzet/ in die Hand / wann das Pferd zuruck schnellt und nicht fortgehen will? so ziehe selbiger den ledernen Zügel an sich / so gehet er fort und prellet nicht so leichtlich mehr zurück. Ist es dann ein Wallach oder verschnitten Pferd / so soll er mit einem brennenden Stecken oder Brand hinter ihm her wischen / und auf die Hinter-Hüffte tapffer schlagen / oder aber mit der Spitz-Ruthen zwischen die Ohren schmieren.

Ist aber ein Pferd sonst unbändig / daß es übel zu beschlagen / oder allzumuthwillig in dem Stall seyn will / so lege man ihm ein rundes Kieselsteinlein in das eine/ oder in beede Ohren/ fasse das Ohr in die Hand und truck ihms hart zu / dann wird es so still und sanfftmüthig als ein Lamm.

Im übrigen sollen die Knechte mit den Pferden nicht übel und ungetreu umgehen / noch ihnen das Futter heimlich stehlen / und damit die Herrschafft beliegen und betriegen/ damit es nicht heisse nach dem Sprichwort: So viel Knecht/ so viel Dieb. Darum soll der Meyer oder Voyt / und so keiner vorhanden / der Haus-Herr selbst öffters in den Stall gehen und mit zusehen/ Pferd-Fleisch ist ein theuer Fleisch/ und man siehets den Rossen bald an/ wann sie böse und ungetreue Wärter haben; darum heissets recht: Deß Herrn Aug machet das Roß fett.

Ein Knecht / der die Pferd und Ochsen nicht lieb hat / ihnen nicht gern zu essen gibt/ sondern schlägt sie gern um die Köpf/ überladet und übertreibet sie / oder beleugt sie/ spricht/ er gebe ihnen zu essen genug / verkaufft aber inzwischen heimlich den Habern/ Stroh/ Brod/ Käs u.a.m. treibet gern das Junckern Handwerck/ gehet schlincken schlancken/ in die Schencke und zum Bier/ spielt/ hurt und bubt / den schlage der Haus-Herr nur zeitlich mit der Thür vor den Hindern/ dann er wird ihm gewiß kleinen Nutzen/ aber wohl grossen Schaden verursachen.

Wäre demnach mein Rath / daß wann den Knechten das Futter für die Pferde gegeben wird/ der Meyer/ Voyt/ oder der Hauswirth selbst / mit in den Stall gienge/ und den Haber unter die Herel oder Halm schüttete / damit sie ihn nicht so leicht auf die Seite bringen und verparthieren können; dergleichen Aufsicht ist in andern Dingen mehr vonnöthen.

Weil dann das Gesind / bey diesen letzten bösen Zeiten / so gar ausgelassen bös/ untreu und diebisch/ deßwegen will vonnöthen seyn/ daß ein Haus-Herr seinen Korn-Boden/ Speiß-Kammer/ Scheuer/ Gärten und andere Oerter/ da er seine Victualien und Vorrath innen hat / alles wohl verschlossen halte / und ja nichts offen stehen lasse / auch keinem Gesind traue / wann sich gleich dasselbige noch so fromm und treu anstellet.

Es kan auch nicht schaden/ daß bisweilen der Meyer/ Voyt oder Hauswirth/ in den Stallen/ Betten/ in Baren oder Heu-Krippen und andern Orten / wo man vermuthet / daß sie ihre Schlupffwinckel haben / und zum meisten sich aufhalten / heimliche Umsuchung thut / da wird er manchmahl Töpf oder Krüg voll Wein / Bier/ Milch/ Käs / Butter / geräuchert Fleisch / Eyer u. a. m. so ihme diebisch entwendet worden/

worden/ verdeckt und versteckt finden; welches dann solche Mäus-Köpfe nachmahls heimlich verparthieren/ verkauffen/ ihren Schleppsäcken und Anhang anhängen/ oder sonsten ihren Eltern/ Freunden oder andern losen Leuten/ die sie verreitzen und verführen/ zuschleppen und zutragen.

Man muß auch den Knechten nicht gestatten/ daß sie sich zu gemein mit den Mägden machen/ in der Küchen/ Ställen und Winckeln bey denselben stehen/ heimliche Gespräch und Fantasey mit ihnen halten/ dann solches bringt bösen Verdacht/ begibt sich auch öffters/ daß man deß Gesindes am nöthigsten bedarff/ man einer Hochzeit/ oder gar einer Kindtauff gewärtig seyn muß. Ist derowegen das beste Mittel/ so man vermercket/ daß Knechte und Mägde miteinander zu Nest tragen wollen/ man solch Huren-Pack je ehe je besser miteinander fortschaffe/ und ja nicht warte/ bis sie Jungen ziehen/ weilen manchmahl grosse Ungelegenheit daraus zu entstehen pfleget.

Es soll auch den Knechten nicht verstattet werden/ daß sie deß Abends langsam nach Hause kommen/ in der Schencke (Wein- oder Bier-Häusern) herum terminiren/ über die Zeit den Täntzen beywohnen/ Fenstern gehen/ mit den Mägden hertzen und schertzen/ oder ihres Gefallens aus- und einschleichen können/ dann hierdurch wird ihre Arbeit nicht befördert/ noch die Pferd und Ochsen der Billigkeit nach versehen und versorget; Solche Mißbräuch zu verhüten/ soll das Haus zu gewiß-bestimmter Zeit beschlossen/ und dann niemand mehr (ohne erhebliche Ursachen) aus- oder eingelassen werden.

Nun ist noch übrig/ was so wohl aus Heil. Schrifft/ als auch aus den Büchern der Gelehrten und Weltweisen/ von der Gebühr der Herrschafft/ und dann von der Gegengebühr der Knechte und deß Gesindes nöthig zu wissen.

Die Gebühr der Herrschafft gegen den Knechten und Dienstbotten betreffend/ bestehet dieselbe darinnen: Daß der Herr/ oder Haus-Vatter/ den Knecht nicht lasse zu hoch steigen/ aber ihn auch nicht so gar verdrücke oder gering achte; Seinem Gesinde/ Arbeitern und Haus-Genossen genugsam und satt (doch ohne Uberfluß) zu essen/ aber keinen/ oder doch gar wenig/ Wein zu trincken gebe. Dreyer Ding aber soll sich ein Herr insonderheit gegen seinen Knechten befleissen/ nehmlich sie wohl und nach Nothdurfft speisen; ihnen Arbeit genugsam verschaffen; und die Straffe nicht zu hoch spannen; Massen der vortreffliche Oeconomus, Haus- und Zucht-Lehrer Syrach den Ausspruch macht: Panis & disciplina, & opus servo, das ist: Einem Knecht gehöret sein Brod/ Straff und Arbeit/ Cap. 33. vers. 25. Auch soll sich ein Haus-Vatter wol vorsehen/ daß er nicht zween Knechte an einerley Arbeit stelle/ oder zu Versehung eines Amts gebrauche: Dann es siehet alsdann je einer auf den andern/ und wer nur einen darzu braucht/ der hat ihn gantz: wer aber zween daran stellet/ der hat nur einen halben: und wer drey darzu haben wolte/ der würde keinen haben. Einem Haus-Herrn stehet es auch gar wohl an/ daß er weiß einen frommen/ getreuen Knecht zu loben/ und ihm seiner Treu geniessen zu lassen/ hergegen aber einen Untreuen zu vermahnen/

zu straf-

zu straffen / oder bey Zeit abzuschaffen ; und seine Hausgenossen nach seinem Stand im Zaum und in guter Ordnung zu halten ; ihnen ihren Lohn treulich zu geben / sie nicht zu Muthwillen verursachen / nicht zu sehr mit ihnen kollern und pollern / daß sie ihn nicht vielmehr für einen Tyrannen / als für einen Herren halten / sie nicht zu sehr beschweren / sondern bedencken / daß sie auch Menschen sind / und nicht Pferde / Cameel oder Elephanten ; werden sie kränck / so sollen sie die nicht für die Thür stossen / daß sie nicht mit jenem Amaleckiter Ursach haben zu klagen / daß sie von ihrem Herrn böslich verlassen seynd ; sondern ihrer fleissig / treulich und nach Vermögen pflegen und warten lassen. Auch ist es gewiß / daß die Herrschafften / so ihre Dienstbotten in solchen Nöthen verlassen / wenig menschlicher Liebe / Treu und Aufrichtigkeit bey sich haben ; sie seynd auch nicht werth / daß sie treue Dienstbotten haben. Es laufft auch schnurstracks wider das Christenthum / in Erwegung / daß auch solche Unbarmhertzigkeit / ja Undanck und Untreu / den vernünfftigen Heyden dergestalt mißfallen / daß / wie Dion Cassius im sechsten Buch seiner Römischen Historien meldet / Käyser Claudianus ein Gesetz gemacht und gegeben / daß auch die Leibeigene und erkaufte Knechte / wann sie also verstossen worden / nach wiederverlangter Gesundheit gefreyet seyn solten. Demnach dißfalls die Lehre deß klugen Heyden Seneca wohl zu beobachten : Da er sagt ; Sic cum inferioribus vives, ut tecum superiores velis vivere. Das ist : Lebe also mit den Untern / wie du wilt / daß die Obern mit dir leben sollen.

Die Cretenser gestatteten ihren Knechten grosse Freyheiten ; die Syrer liessen ihre Knechte gar über sich herrschen / sintemahl sie allein durch dieselbige den Krieg führeten / und die vornehmsten Kriegs-Aemter besetzten / ja sie wähleten auch aus ihren Mitteln einen König / dessen Tapfferkeit und Mannheit bey jederman bekannt war ; und galt also bey ihnen die Rede Platonis wenig oder gar nichts / da er saget : Nihil servorum generi credendum : quot enim servi, tot hostes : Das ist : Den Knechten soll man nichts vertrauen : dann wie viel Knechte / so viel Feinde. Deßgleichen auch deß Xenophontis, da er sagt : Servi & Domini nunquam Amici, das ist / Knechte und Herren sind nimmermehr rechte Freunde.

Aus dergleichen Exempeln lernet man zum wenigsten / was die Herren von ihren Knechten halten sollen / nemlich / ob sie die schon nicht sollen zu Herren machen / oder sie über sich herrschen lassen / wie nach Socratis Zeugniß in Cydonia geschehen / und bey den Cretensern (oder alten Innwohnern der Insul Candiæ) bey welchen sie auf sonderliche Feste solche Freyheit gehabt / daß sie auch die Freyen / ja wohl ihre Herren schlagen dörffen ; so sollen sie doch freundlich und bedachtsam mit ihnen umgehen / in Betrachtung der abermahligen Lehre Sirachs : Si tibi est Servus fidelis, sit tibi quasi anima tua. Hast du einen treuen Knecht / so halt über ihm / als über dir selbst / dann wer ihm thut / der meinet dein Leib und Leben ; Hast du einen treuen Knecht / so laß ihn halten / als wärest du da / dann du bedarffest sein / wie deines eigenen Lebens. Hältest du ihn aber übel / daß er sich erhebt / und von dir läufft / wo wilt du ihn wieder suchen noch finden ; Sirach Cap. 33. v. 31. 32.

Hieher reimet sich auch wohl die Regul des weisen Catonis, da er saget:

Cum fueris servos proprios mercatus in usus
Et servos dicas; homines tamen esse memento.

Das ist:

Hast du Knecht zu deim Dienst erkaufft/
Halt sie für Knecht: denck aber auch/
daß sie doch gleichwohl Menschen-Kind/
und nicht als Hund zu achten sind.

Oder wie es der Printz der teutschen Poeten/unser ewig-berühmter Opitz noch besser geteutschet:

Kauffst du dir Diener ein/ und heist dichs dein Gebrauch/
So halte sie für Knecht/ jedoch für Menschen auch.

Also vermahnet auch Seneca den tyrannischen Käyser Neronem, mit diesen sehr-wichtigen und nachdencklichen Worten: Cum servis familiariter decet vivere prudentiam tuam; Sunt enim servi, servi sunt! Imò homines. Servi sunt! Imò Contubernales Servi sunt! Imò humiles amici. Servi sunt! Imò conservi. Das ist: Mit den Knechten soll euere Weisheit freundlich umgehen/ eben darum/ daß sie eure Knechte sind. Dann sie sind zwar Knechte/ aber auch Menschen. Knechte sind sie/ aber auch Hausgenossen. Knechte sind sie/ aber auch demüthige und unterthanige Freunde; Knechte/ ja Mit-Knechte sind sie.

Dahin zielet auch die Lehre deß auserwählten Rüstzeugs GOttes und grossen Heyden-Lehrers/ des in den dritten Himmel hoch-erleuchteten Apostels Pauli/ wann er denen Knechten und Herren zugleich folgende Lection oder Regul vorschreibet: Ihr Knechte seyd gehorsam euren leiblichen Herren/ mit Forcht und Zittern/ in Einfältigkeit euers Hertzens/ als Christo selbst. Nicht mit Dienst allein für Augen oder daß ihr nur Augen-Diener seyet/ als Menschen zu gefallen/sondern als die Knechte Christi/ daß ihr solchen Willen GOttes thut/ von Hertzen/ mit guten Willen! Last euch duncken/ daß ihr dem HErrn und nicht den Menschen dienet/ und wisset/ was ein jeglicher Guts thut/ das wird er vom HErrn empfahen/ er sey Knecht oder Freyer/ Eph. 6. v. 5. 6. 7. Ihr Herren! thut auch dasselbige gegen ihnen/ und lasset euer Drohen/ und wisset/ daß ihr auch einen HErrn im Himmel habt/ und ist bey ihm kein Ansehen der Person v. 9. Und an die Colosser im 3. Capitel. Ihr Herren/ was recht ist/ das beweiset euren Knechten/ und wisset/ daß ihr auch einen HErrn habt im Himel. Wann aber vielleicht die Knechte/ nach heutigem bösen Welt-Lauff/ ungehorsam/ widerwillisch/eigensinnig/grob/boßhaftig und untreu sind/ alsdann sollen sich die Herren auch abermahls der Lehre deß bereits erwähnten Haus- und Zucht-Lehrers Sirachs bedienen und erinnern/ da er saget: Sicut pabulum, virga & onus asinum decent: sic & servum panis, castigatio & opus. Das ist: Wie dem Esel das Futter/ die Ruthe und

und die Last gebühret/ also gebühret dem Knecht das Brod / die Straffe und die Arbeit. Halt den Knecht zur Arbeit/ so hast du Ruhe für ihm / lässest du ihn müssig gehen/ so will er Juncker seyn. Das Joch und die Säule beugen den Hals/ einen bösen Knecht Stock und Knittel. Treibe ihn zur Arbeit/ daß er nicht müssig gehe/ dann Müssiggang lehret viel Böses. Lege ihm Arbeit auf / die einem Knecht gebühren. Gehorchet er dann nicht / so setz ihn in den Stock / doch lege keinem zu viel auf / und halte Maaß in allen Dingen/ Cap. 33. v 25. seqq.

Sonderlich aber sind die jenigen Dienstboten/ sie seyen nun Knechte oder Mägde / hoch zu halten / und nicht allein gutes Lohns / sondern auch gebührlicher Ehren und Lobes werth/ welche ihren Herren und Frauen der Gebühr nach / treu / hold und gewogen sind ; wie dann wegen seiner Treu und Liebe gegen seinen Herrn hoch gerühmet wird Publius Catienus, welcher/ wie Plinius schreibet / ob ihn wohl sein Herr zum Erben aller seiner Güter gemacht hatte / hat er sich doch selbst in das Feuer gestürtzet/ damit er/ nach Römischen Gebrauch/ mit seinem Herren verbrannt werden/ und also bey ihm sein Leben enden möchte. Dergleichen auch Erotes, deß Marci Antonii Diener/ als er sahe / daß sein Herr vom Käyser Augusto überwunden / und auf das äusserste war gebracht worden / erstach er sich selbst aus Betrübniß und Mitleiden. Also auch Euporus, Caji Cracchi Knecht / welcher sich / wie Macrobius meldet / auf seines Herrn ertödeten Leichnam/ so in einem Aufruhr erschlagen worden / selbst um sein Leben gebracht. Gleiche Begebenheit lieset man auch von Neera und Charmone , der Cleopatræ Mägde / welche ihr Leben mit ihrer Frauen enden wollen ; und von Hermina , der Sophonisbæ Magd/ so auch mit ihrer Frauen / wie Trissinus, in seiner Tragœdia, meldet / ihr Leben enden wollen. Aber dergleichen treue Dienstboten sind heutiges Tages in Wahrheit rara avis, oder ein wunderseltzam Wildbret. Wie nun solche treue Knechte und Mägde billig zu lieben / zu loben und wohl zu halten/ also sind im Gegentheil die ungetreuen Böswichter und Schlepp-sacke zu hassen/ zu schelten und zu straffen ; Ja die bösen ungetreuen Diener sind Schalcke und Böswichter wie die Mohren / Diebe wie die Zigeuner / Räuber wie die Araber/ Verräther wie die Parther ; die nun nirgends anders zu dienen/ als zum müssiggehen / spatzieren / oder zu Tisch zu sitzen / und das Junckern-Handwerck zu treiben / sind keines bessern werth / als daß man sie zur Schmeltz-Hütten schicke/ daß sie auf ein neues geschmeltzet und tapffer gehobelt / oder mit Ruthen gespicket und also fort geschicket werden.

Nun auch von der Knechte Gebühr gegen die Herrschafft : Belangend die Dienstbotten aber / Knechte und Mägde / haben die auch ihre sonderliche Leges, Lectiones und Reguln/ nach welchen sie sich zu achten und zu richten wissen sollen / wann sie anderst als fromme und treue Knechte und Mägde hier ehrlich gehalten / und dermahleins vor dem heiligen Angesicht GOttes unsträfflich und unbefleckt wollen erfunden werden/ auch die fröliche Stimme anhören wollen / da der Richter alles Fleisches/ der HERR aller Herren / sie also anreden und zu ihnen sagen wird: Ey! du frommer und getreuer Knecht (Magd) du bist über wenig getreu gewesen / ich will

dich

Digitized by Google

dich über viel setzen / gehe ein zu deines HERRN Freude! Solche Reguln nun sind folgende/ nemlich/ daß sie ihren Herzschafften gehorsam seyen/ nicht eckel / delicat und vernascht/ sondern mit vorgesetzter Speise vorlieb nehmen / daß sie Esels-Ohren haben / und nicht unwillig werden / wann schon ihre Herren ihnen bisweilen hart zusprechen / und einen guten Filtz ertheilen ; Sie sollen haben einen Pferds-Rucken/ und die Last / so ihnen auferleget wird / gerne tragen ; Sie sollen offene und aufrichtige/ nicht aber krumme Hände haben / oder sich mit Diebs-Nägeln krauen. Sie sollen endlich auch leichte Hirsch-Füsse haben/ und geschwind seyn auf ihren Wegen/ alle Befehl auszurichten / auch fertig im Lauff ihrer Arbeit. In Summa / daß sie folgen und Gehör geben der Lehr des Apostels Pauli/ in seiner Epistel an seinen Jünger Titum / am 2. Capitel : Den Knechten sag / daß sie ihren Herren unterthänig seyen / in allen Dingen gefällig/ nichts veruntreuen / und nicht widerbellen/ auf daß sie die Lehre GOttes zieren in allen Stucken! Item der Vermahnung Petri : Ihr Knechte / seyd unterthan mit aller Forcht den HErrn / nicht allein den Frommen/ Freundlichen und Gelinden/ sondern auch den Ungeschlachten und Harten! 1. Pet. 2. Der Knecht aber/ der seines Herrn Willen weiß / und nicht darnach thut / wird viel Streiche leiden müssen/ nach dem Ausspruch Christi selbst/ Luc. 12. v. 47. Welche sich nun befleissigen/ solchen Reguln nachzukommen/ denen wird es auch nimmermehr an guter Herzschafft mangeln ; und ob sie schon bisweilen einen Wütterich oder Blut-Hund/ einen unbesonnenen grimmigen wilden Löwen oder Bären antreffen/ so behalten sie doch ihre Ehre und ein gut Gewissen / bis sie GOTT zu seiner Zeit anderwärtig versorget.

Belangend in specie auch etwas von den Reit- und Stall-Knechten oder Pferd-Warten zu reden / verdienen selbige billig Lob/ Ruhm und Ehr/ wann sie in ihrem Beruff treu und fleissig seynd ; dann ihnen sind die schönsten und edelsten Thier/ so man haben mag / befohlen / mit welchen sich auch grosse Herren / und die mächtigsten Potentaten nicht scheuen noch schämen umzugehen : Sintemahl/ wann sie schöne Leib-Pferde auf der Streu haben / gehen sie offters in den Stall/ besehen wie sie stehen / legen auch manchmahl aus Freuden selbst die Hand an / begreiffen den Rucken/ reissen ihnen das Maul auf / und wissen nicht/ wie sie selbige ihren Dienern fleissig genug befehlen sollen ; Solches/ sage ich/ scheuen und schämen sich grosse Herren und Potentaten nicht / (wie ich es dann selbst von Königen und Fürsten gesehen) vor ihren Stall-Knechten zu thun/ wiewohl / die Warheit zu sagen / die Sorgfalt und Arbeit deß einen etwas höflicher ist / als deß andern. Die Pferde sind getreue Thiere gegen ihre Herren / darum werden sie auch hinwiederum billig lieb / werth und hoch von ihnen gehalten. Plinius meldet von deß grossen Alexanders Pferd Bucephalo/ welches ihme so lieb gewesen/ daß als es gestorben/ er es mit grosser Solennität und Pracht begraben / auch eine Stadt um das Grab herum anlegen und bauen lassen/ welche er/ nach deß Pferds Nahmen/ Bucephalus genennet. Von Julio Cæsare lieset man / er habe ein Pferd gehabt / dessen fördere Füsse Menschen-Füssen gleich gewesen/ selbiges ließ keinen andern/ als seinen Herrn aufsitzen/

sitzch / als es aber gestorben / hat er es vor dem Tempel Veneris begraben lassen. Deßgleichen hat auch Käyser Augustus seinem Leib-Roß ein herrlich Epitaphium oder Begräbnuß auffrichten lassen / welches von Germanico Cæsare mit einem schönen Epigrammate oder Grab-Schrifft gezieret worden. Von den Scythis lieset man / wie ingleichen auch von den Priestern / daß sie ihre Pferde so lieben / daß sie mehr Mühe und Kosten aufwenden / dieselben zu erziehen / und zum Krieg abzurichten / als auf sich selbst und ihren eigenen Leib. Deßgleichen lieset man auch von den Agrigentinern / daß sie ihre Pferde mit grossem Pracht begraben / und ihre Begräbnuß mit schönen und kostbaren Pyramidibus umsetzet und gezieret haben. Hat nicht Beroaldus, ein vortrefflicher Orator und Poet / dem schönen Pferd deß edlen Herrn Johannis Bentivoglii, ein schönes Epitaphium gemacht in nachfolgenden Versen :

Qui pedibus volucres superabat, cursibus auras,
Inter cornipedes gloria Barbaricos :
Confectus longo senio jacet hic civetomus
Qui Domino palmam sæpe paravit equus,

Das ist :

Ein schönes Pferd aus Barbar-Reich /
Im Lauff den schnellen Pferden gleich /
Mit dem sein Herr hat offt gesiegt.
Nun todt in diesem Grabe liegt.

Das Amt und die Arbeit aber der Reit- und Stall-Knechte / bestehet in folgende Stucken : den Stall fleissig ausmisten und rein halten / die Krippen und Reiffen ausbutzen / dem Herrn oder Stallmeister zur Hand gehen / die Pferde recht versorgen / die Halffter anlegen / an die Krippen binden / füttern / träncken / das Futter schwingen / die Decke auf- und ablegen / die Streu machen / sie striegeln / kämmen / den Schweiff aufbinden / den Sattel auflegen und gürten / den Zeug ausbutzen / sie bißweilen heraus führen / dem Herrn / wann er auffsitzt / den Stegreiff halten / neben demselben / so es haben will / herlauffen ; wann aber die Reiß verrichtet / den Zaum abziehen / den Sattel abheben / wischen / reiben / abtrucknen / sehen ob das Pferd vom Sattel nicht getruckt worden / nach den Hufen sehen / und wann sie mangelhafft / für die Schmidte führen.

Es haben aber diese Gesellen auch insgemein ihre Fehl und Mängel : Seynd bißweilen faul und nachlässig / daß der Wolff darzu komt : Lassen sie bisweilen andern zu Schaden weiden / bisweilen wohl auf Edel-Höffen und reichen Forwercken gantze Zucht und Studerey zu scheitern gehen / blos durch ihren Unfleiß und Fahrlässigkeit ; Seynd sie daheim / so seynd sie faule Schlingel / und nirgends geschäfftiger oder hurtiger / als wo es zu fressen und zu sauffen gibt / und bey den Mägden ; verschmitzt zum Spielen / gescheid zum Stehlen ; Hüten sich wohl / daß sie

sich in der Haus-Arbeit nicht verrücken / es wäre dann an einer Kanne mit Wein oder Bier/die ihnen nicht leichtlich zu schwer ist/wann sie nur können darhinder kommen ; ausser Haus lauffen sie gern umher in der Stadt / daß wann der Herr ihrer bedarff/ muß er sie auf den Kugel-Plätzen / Täntz-Boden Wein-und Bier-Häusern / oder wohl gar in den Huren-Winckeln suchen lassen. Ist es/daß man ihnen nicht auf dem Tach ist / nnd die Thüren nicht fleissig verschlossen sind / daß sie deß Nachts auskommen können/ gehen sie gerne gassaten / und machen unsern HErrn GOtt zum Stall-Knecht / der soll unterdessen hüten / daß sich die Pferde nicht abreissen/ und einander Schaden thun ; vergessen sich selbst zu reinigen/zu waschen/ zu kämmen und zu strählen/geschweige daß sie die Pferde zur Gnüge butzeten / wann ihnen der Herr nicht allezeit auf der Hauben und auf dem Nacken ist / stincken dermassen/daß man sich bey nahe übergeben muß/wann sie zu einem kommen ; von solchem Gesindlein und ihrem lieblichen Balsam-und Ambra-Geruch hat Cantalicius diesen Vers gemacht.

Te mera, quem nutris, merda perungis equi.

Das ist :

Nach deines Pferds Salb reuchst du wohl/ Wie deines gleichen riechen soll.

Seynd gemeiniglich voller List und Untreu / daß man nirgend recht mit ihnen kan hernach kommen.

In Summa/ es ist recht bedacht worden/daß man ihnen eine Gabel/ Schuppen und Schubkärrnlein oder Radwerch in ihr Wappen gesetzt : Die Gabel / daß sie rechte Furciferi, und bißweilen wohl werth / daß sie an einer Furca hiengen ; die Schüppen oder Sauffel / daß sie bißweilen die Lebendigen begraben / und ihrem Herren bey lebendigen und gesunden Hertzen zum Grab helffen ; den Schubkarch oder Radwerck / daß man sie wol mag in die Futter-Wanne spannen / oder in die Eisen schlagen/ und zur gemeinen Arbeit anhalten/ sollen sie anders dem Galgen entgehen. Gleichwohl sind sie nicht alle gleich / man findet auch noch zuweilen einen frommen Knecht/ob sie zwar ziemlich dünn gesäet / wie armer Leute Korn ; massen auf den gemeinen Marckt nur kommt was gäng und geb ist. Dieses wäre nun auch von gemeinen Reit- und Stall-Knechten geredet ; sonsten hat man an grossen Höfen und in reichen Fahrwercken auch einen Ober-Knecht / welcher als ein Stallmeister alles herbey schaffet / auch die Stall-Knechte und Jungen in Zucht und Zaum hält ; Aber genug von dieser Materi/ wir müssen auch den Mägden ihre nothwendige Lection geben.

Das

Das XV. Capitel.

Der Mägde Gebühr/ Arbeit und Verrichtung/ auch was sie bey ihren Diensten in Acht zu nehmen haben.

Fürderst sollen die Mägde/ (sie mögen nun Beschliesserin/ Kinder-Mägde/ Köchin/ Haus- oder Vieh-Mägde seyn) GOtt fürchten/ fleissig betten/ der Predigt und Kinder-Lehr mit Eifer und Andacht beywohnen und GOttes Wort gerne hören/ auch bey dem H. Sacrament oder Abendmahl sich mit ernstlicher Vorbereitung/ Buß/ Besserung/ und gutē Vorsatz öffters einfinden; Im übrigen sich aller Erbarkeit befleissigen/ keusch/ still/ züchtig/ fromm erbar/ demüthig/ ehrerbietig/ gehorsam/ willig/ emsig/ hurtig/ fleissig/ arbeitsam/ und unverdrossen seyn.

Im Gegentheil sollen sie nicht seyn stutzig/ trotzig/ aufgeblasen/ hoffärtig/ widerbellend/ eigensinnig/ klätterisch/ plauder- und waschhafftig/ vernascht/ verleumbderisch/ verlogen/ betrogen/ untreu/ noch sich mit Diebs-Nägeln krauen.

Insonderheit soll sich das Mägde-Volck fleissig hüten vor Büberey/ Dieberey/ Hurerey und Wäscherey: für Zanck und Hader/ Fluchen und Schwören/ Zauberey/ Lügen und Trügen/ auch allem unordentlichen Wesen. Sie sollen sich befleissigen/ ein gutes Lob und ehrlichen Namen zu erhalten/ dann nach dem Ausspruch deß weissen Königs Salomonis/ ist ein guter Nahm köstlicher dann groß Reichthum/ und Gunst besser/ dann Silber und Gold/ Prov. 12. v. 1. darum vermahnet Sirach: Siehe zu/ daß du einen guten Namen behaltest/ der bleibt gewisser/ dann tausend grosse Schätze Goldes. Ein Leben/ es sey wie gut es wolle/ so währet es eine kleine Zeit/ aber ein guter Name bleibet ewiglich/ Cap. 42 v. 15. 16. daher haben unsere fromme/ gottseelige Alten pflogen zu sagen:

Gut verlohren/ nichts verlohren/
Muth verlohren/ halb verlohren/
Ehr verlohren/ alles/ alles/ alles/ verlohren!

Ein Gesind/ es seyen Knechte oder Mägde/ so seiner Herrschafft getreu/ verschwiegen/ unterthan und gehorsam ist/ das überhören/ schweigen/ und bißweilen ein hart Wort/ oder zimlichen Filtz verdauen und vertragen kan/ ist fleissig und häuslich in seinen Sachen/ suchet und befördert in allen Dingen der Herrschafft Nutzen/ unterkommet und verhütet derselben Schaden/ da wird Ehre aus. Die Herrschafft wird solchem Gesind/ solchem Knecht/ solcher Magd immer gewogner/ man ist hinwiederum auf derselben Nutzen und Beförderung bedacht/ man bemühet sich ihnen zur beständigen Nahrung und Stuck Brod zu helffen/ damit sie mit Ehren fortkommen; Ja man hat Exempel/ daß offtmahl erkänntliche Herrschafften/ solche getreue Ehebalten/ als ihre eigene Kinder/ ausheyrathen und aussteuren.

Was aber bübisch/ diebisch/ rückisch/ boßhafftig/ halsstarrig/ zanckisch/ untreu und ausrichtisch ist/ der wird seinen verdienten Lohn und Urtheil zu seiner Zeit wohl empfahen; dann GOtt ist der keinem gnädig/ die so verwegene Ubelthäter

(Ubelthäterin) sind/nach dem Ausspruch Davids/ Ps. 59. v.6. Dann GOtt der Herr läst keine gute/ redliche/ getreue Dienst unbelohnet oder unvergolten; Also auch im Gegentheil keine Bosheit und ungetreue Dienste ungerochen oder ungestrafft; Solche leichte Dirnen/ Plautermetzen/ Haderkatzen/ und böse Reibeisen/ die der Herrschafft kein Wort verschweigen/widerbellen wie ein bissiger Kettenhund/ bey ihrem Unrecht/ Recht und allezeit das letzte Wort haben wollen/ kommen selten auf einen grünen Zweig/ sie hauen sich endlich selber in die Backen/ rennen etwann ein Eisen ab/ oder hängen sich an liederliche Tropffen/ die ihnen das ungeschlachte Leder tapffer gerben/ und wann sie ihr Zungen-Schwerdt gebrauchen/ auf die Scheide klopffen/ müssen offtmahls noch darzu Hunger und Kummer leiden/ sind über keines Pfennings werth Herr/ haben manchmahl viel Kinder und wenig Brod im Haus/ oder es scheinet ihnen die Sonne ehe in die Schubladen/ als ein Brod darein kommt; da wird man dann mürb und demüthig/ lässet den Peltz in die Rinnen hängen; da siehet und erkennet man erst wie gut man es in Diensten und bey der Herrschafft gehabt/ aber man hat die guten Tag nicht ertragen können oder wollen/da man offt mehr Gutes vom Maul hinweg gewischt/ oder mehr umkommen/ liederlich verderben und zu Grunde gehen lassen/ oder für Hund und Katzen geworffen/ als man hernach/ wann man in sein eigen Häfelein gucket/ erwerben mag und zu geniessen hat. Also schlägt Untreu allezeit seinen eigenen Herrn; wann dem Esel zu wohl/gehet er auf das Eis tantzen/ und bricht ein Bein; Ubermuth/ nie gut thut/und kan nichts dann Böses daraus erwachsen/ wie dann die tägliche Erfahrung solches sattsam beheliget.

In Gegentheil was treu/fromm und ehrlich ist/das kommt überall in der Welt fort; dann:

Treue Hand/ gehet durch alle Land!
Treu hat Brod/ aber Untreu leidet Noth!

Ferner stehet auch die Hoffarth den Mägden sehr übel an/wann sie alles/was sie verdienen/ an die Lumpen hängen/ sich über ihren Stand und Herkommen kleiden/ putzen und schmücken; Solche hoffärtige Kleider-Docken halten gemeiniglich nicht viel von dem Rocken/ arbeiten und spinnen nicht gern/lassen ihnen das Faullentzen und den Müssiggang mehr/ als die Haus-Feld-Garten-Küchen- und Stall-Arbeit belieben und angelegen seyn; Aber wer stoltz und hoffärtig ist/ der ist ein Narr/ und schadet sich selbst; An armer Leute Hoffart/ wischt der Teuffel die lateinische Kunst; Stoltz und Hoffarth ist der Brunnquell aller Laster; gleichwie im Gegentheil die Demuth ein Ursprung aller Tugenden. Man findet der Dienst-Mägde nicht wenig/ (auch die bereits alte ungestalte Vetteln/ Federwisch-Krämerinnen und runtzlichte Raffel-Eisen sind) welche nicht einen guten weisen Hadern oder Faden an den Leib zu thun/ doch aber mehr auf äusserlichen Schein/sich müncken/schmirben und Haar-färben/ als auf ihre arme Seel acht haben/ streichen wohl das Angesicht an/ schwantzeln auf der Gassen daher/wie ein Pfau/ glantzen an der Stirn wie ein Spie-

gel/

gel/daß ein anderer meinet / wann er eine solche Dirne siehet / sie sey so bald eines Land-Junckern / oder reichen Kauffmanns Tochter / da sie doch nur eines Bauren oder Bettlers Tochter / ein dreckichte Wintel-wäscherin / Kerichfaß oder Spielstanden ist. Wann mans aber beym Liecht besieht/ so ist nichts mehr an ihr/ als nur der äusserliche Schein-Glantz und Huren-Spiegel / der Leib ist nackend und bloß / zuweilen kaum mit einem groben unflätigen Lumpen umgeben / ja manche kan sich nicht wohl mit einem gantzen reinen weisen Hembde bedecken. Die Seel ist arm/sie weiß weder von GOtt/noch von der Seeligkeit/kan nicht wohl ein Vatter unser bettē. Pfui der Schand/! Pfui der stinckenden Hoffarth! Es giebt unter den alten Runck-Kunckeln und Witiben deren auch / welche / ob sie schon alle Murmelthier/ die keinen guten Zahn mehr im Maul haben / unterm Gesicht abscheulich und runtzlicht / an Händen reudig und schäbicht/auf dem Kopff greiß-grau und silberfarb / dannoch noch die Hoffarth/ das Schmincken-und Schmier-Werck ihnen belieben lassen / das Angesicht färben / die Hände anstreichen und glatt machen / die Haar mit bleyernen Kämmen strählen/ dardurch schwartz machen / und sich herausstreichen/ damit sie den Leuten die Nase verdrehen/ und die Augen vergleistern / daß sie meynen sollen/ es sey noch was Schönes und Junges. Und heist recht mit ihnen/ wie weyland Gregorius Nazianzenus von dergleichen einer saget: Externè Helenam, internè Hecubam refert. Das ist: Von aussen her scheinet sie wie die schöne Helena / inwendig ist sie wie die verfluchte Hecuba. Was thun aber solche alte Trosseln anders / als wann sie einen Todten-Kopff mit ihrem Schmier-werck anstriechen / und demselben ein glat Gesicht machetен; dann je ihr Gesicht einem Todten-Gesicht ähnlicher als einem recht-lebendigen Menschen-Gesicht; ist demnach wohl zu erbarmen / daß solche alte Ziegen/so mit einem Fuß bereits in dem Grab stehen / mit ihrer Schmierbüchsen noch sollen für den Spiegel stehen/ und ihre Runtzeln verglätten / da sie besser thäten / wann sie die Sterb-Kunst/ als den rechten Todtenspiegel vor sich nehmen/ und sehen/wie sie ihre Seel schön machen / und mit Ehren zur Gruben könnten gebracht werden. Pfui der Schande! Pfui der stinckenden Hoffart! Ferner soll den Mägden das Ausspatziren auf andere Dörffer/ über Feld/ zu der Kirchwey / Täntzen/ in fremde Gärten/ in den Wald zu den kühlen Brunnen / sonderlich mit verdächtiger Gesellschafft/ an verdächtige Oerter nicht verstattet werden; dann Gelegenheit macht Dieb; wann Feuer und Stroh zusammen kommen/ brennet es gern. Hätte Dina der Fürwitz nicht gekützelt und gestochen / daß sie wäre nach Sichem spatziren gangen/die Töchter deß Landes zu besehen; so hätte sie ihr Ehren-Kräntzlein nicht verschertzet; O wie manche verspatziret noch also muthwillig ihre Ehr! Man sagt und klagt wohl vieler Orten/ es sey ein leichtfertig-verhurt-verbubtes Gesind: Es ist wahr: Man sagt aber nicht/ was die Ursach sey/ woher es kommt? der freye Will/das zuviel Nachsehen der Eltern/Herren und Frauen; Man läst ihnen allzufreyen Zaum / läst die Jungen Gesellen und Jungfrauen in die Gärten und Wälter spatzieren/ Garten-Gesellschafft pflegen; Knechte und Mägde aufs Feld/ hinder Hecken und Stauten/ in Schencken und auf Tantz-Böden/ ohne Scheu zu-

Digitized by Google

sammen lauffen; was will daraus werden? Kinder! Kinder! Kinder! was will daraus werden? Hat jener Dorff-Pfarrer geklagt / und gesagt. Wann dergleichen in manchem Ort geschehen solte / würden sie warlich für öffentliche Huren und Buben gehalten; was kan aber Guts daraus erfolgen? Solus cum Sola non præsumit orare Pater noster. Das ist:

Wo Solus mit Solo spatzirt/
Kein Vatter Unser gebetet wird;
Die Jungfrauschafft bleibt leicht im Stich/
Für solchem Spatziren hüte dich!

Auch sollen Knechte und Mägde gewahrnet seyn/daß sie die zarte Jugend nicht ärgern/ mit Fluchen und Schwören / groben / unflätigen Zotten und Possen-reissen / Huren- und Buhlen-Liedern/groben Mährlein/leichtfertigen/unverschämten und unzimlichen Gebärden/oder ihnen zu Lügen/Trügen/ Abtragen oder andern bösen Griffen und losen Stücken/Vorschub und Anleitung geben. O es ist ein schwer Ding/einem unschuldigen Blut Aergernuß geben! Wer der Geringsten einen ärgeret/dem wäre besser daß ihm ein Mühlstein am Hals hienge / und ersäufft würde im Meer da es am tiefsesten ist/Matth. 18. v. 6. Ist nun die Aergernuß eine so schwere Sünde / so ist es je noch eine unverantwortlichere Sünde/ein unschuldig Blut zum Bösen zu verreitzen und gar zu verführen. Was meinst du Verführer und Verführerin? Solte es wohl beym Mühlstein und Meer bleiben? Ja wohl Meer! ja wohl Mühlstein! Es wird dich der Mühlstein in den innersten Höllen-Abgrund hinein drucken.

Ferner sollen die Mägde ihrer vorgesetzten Herrschafft Herren und Frauen / sie seyen reich oder arm/in ihren Befehlen und Schaffen / ohne Verdruß und Murren/ zu Willen seyn / ihnen in allen / was nicht wider GOtt und ihre Ehr / gehorsamen/ mit Demut und guten Willen ihnen zur Hand gehen / und das jenige / so ihnen anbefohlen / mit Lust / frisch / emsig und fleissig verrichten.

Sie sollen des Viehes mit besondern Fleiß warten und dasselbe getreulich verpflegen / mit dem Futter fürlegen und trancken ihre gewisse Zeit und Stund ordentlich halten; Sie sollen auch des Nachts wach seyn/ und fleissig nach dem Viehe hören / ob nicht irgend einem etwas mangele oder kranck sey / und da sie etwas verspüren/ ungesäumet aufstehen und zusehen/ so nun das Vieh nicht essen will / kalte Ohren oder Mäuler hat / oder sonsten krändlich ist / sollen sie solches unverzüglich der Herrschafft wissend machen/damit zeitlich Raht geschaffet werde.

Es ist ein beschwerlich und gefährlich Ding / wann eine Magd so ein Schlaff-Ratz ist/ daß sie die gantze Nacht durch schnarchet / und nicht einmahl erwachet / auch des Morgens schwerlich aus den Federn zu bringen ist; Ja daß man ihr weis nicht was thäte / oder sie wohl samt dem Beth hinweg trüg / ehe sie erwachete; solche faule verschlaffene Mägde sind gemeiniglich zu aller Nacht-Arbeit verdrossen / sonderlich

zu

zu dem Spinnen/dann wann sie kaum eine Viertelstund gesponnen/nicken sie mit dem Kopff/als ob sie der Schlag rührete / lassen den Rocken und Spindel fallen / spinnen auch gemeiniglich ein liederlich Garn/daß es wohl besser dauchte.

Es will auch den Mägden gebühren / daß sie gute Achtung auf das Feuer haben dasselbige zu Nachts wohl verwahren; Mit den Liechtern in Ställen behutsam umgehen; auch den Feuer-Zeug und Zunder wohl in Acht nehmen / denselben allezeit wohl bereit und fertig an seinem gewissen Ort haben / damit so des Nachts ungefehr etwas vorfället/ man ihn bey der Hand habe und geschwind ein Liecht schlagen könne; dann gewiß / es ist ein Anzeig eines übelbestellten Haushaltens / wann man eines Liechts bedarff / und fast eine Stund picken und pecken muß / ehe der Zunder / der so wenig nutz als die Mägd / einmahl fänget / oder wohl gar / welches ein schändlich Ding / erst in andere Häuser lauffen / Feuer suchen und holen / und also auch andern Leuten beschwerlich seyn muß. Auch sollen die Mägde des Abends / wann man zu Mahlzeit gehet / auf Thür und Thor wohl Achtung geben / daß sie recht verschlossen werden / damit nichts aus dem Haus oder Hof entwedet / oder hinweg practiciret wird. Es sollen auch die Mägde mit allem dem / so ihnen anvertraut wird / getreulich umgehen / nichts verwahrloſen oder entfremden : Sollen den Kühen die Milch nicht stehlen/noch den Gänsen/ Endten und Hünern die Eyer / und solche andern Leuten zustossen / hernach Herren und Frauen beliegen und betrügen/ vorgebend/ die Kühe geben so wenig Milch / oder seyen versiegen ; Sollen auch sonsten nicht hurtige Maus-Katzen abgeben / zu sich rapsen und krapsen/was ihre Diebs-Klauen ergreiffen und ertappen mögen.

Sie sollen nicht faule verdrossene Mistmacherinnen seyn/die alles verderben/vernichten und zerbrechen / hernach in die Winckel werffen / oder da und dorten Mist-Hauffen einwurtzeln lassen.

Sie sollen sich rein sauber und rein halten / und um den Kopff zusammen geputzet seyn/sonderlich wann sie mit der Speiß/mit Milch/ Butter Käß/ Milchraum und dergleichen Sachen umgehen / damit der Herrschafft / Kindern und dem andern Gesind nicht Grauen oder Eckel ankomme/ wann sie rotzig/ schmutzig / ungewaschen und zottigt/oder sonst säuisch und unachtsam mit der Speise umgehen.

Die Melck-Gelten/ Milch-Häfen/ Sewer/ Käß-Näpffe / Butterfässer/ ingleichen die Schüssel / Häfen und andere Küchen-Geschirr / soll alles sauber gewaschen/ gescheuret und allezeit rein gehalten werden.

Die Kinderwarterin soll fleissig und sorgfältig mit den Kindern umgehen/ dieselbe lieben/ unverdrossen reinigen und säubern/ nicht anfahren/ anschnautzen / ihnen fluchen / sie schlagen / stossen oder werffen / sondern vernünfftig und bescheidentlich anweisen und straffen / so daß in allem mehr Liebe als Freundschafft gegen die Kinder an ihnen zu verspüren sey.

Es ist auch theils Orten ein böser und übler Gebrauch / daß sich das Gesind Knecht und Mägde nur auf ein Viertel-und nicht auf ein gantzes Jahr verdingen oder vermieten; Nun ist es ja nicht wohl müglich / daß die Herrschafft des Gesin-

des/

Digitized by Google

des/und hinwiderum das Gesind der Herrschafft in so kurtzer Zeit gewohnen/ und sich in dieselbige richten kan: wann man nun so ein grob ungehobelt Holtz ein wenig abgeführt / und solches nach der Hand abgerichtet ist/ machen sie sich wieder aus dem Staub/ oder geben/ wann sie ein wenig was erlernet und erfahren/ kein gut Wort mehr/ daß man ihrer selbst genug hat; Dann muß man sich immer mit neuen Gesind schleppen und plagen/und so fort stets von neuen unterweisen/abrichten und lehren/das kostet den Hauswirth und der Hauswirthin viel Mühe und Arbeit / zu geschweigen der Zeit/ so an der Arbeit verabsäumet / und daß das Gesind hierdurch nicht wenig in seinem Muthwillen gestärcket wird; Doch ist zum Theil auch der Herrschafft zuträglich/daß wann sie einen losen nichtswertigen Balg/ oder leichtfertigen Schleppsack bekommen/sie desselben auch desto ehe wieder loß werden mögen.

Schließlichen wäre noch dieses zu anten / daß Haus-Herren und Haus-Frauen auch hierinnen vorsichtig seyn sollen / daß sie nemlich dem Gesind den Lohn nicht voraus geben/sondern ihnen von dem Lohn nichts/so sie etwas fordern/oder doch nur das/ so sie zur höchsten Nothdurfft gebrauchen/ folgen lassen/ biß sie ihre verdingte/ oder Jahr-Zeit ausgedienet haben/ alsdann gebeman ihnen ihren verdienten Lohn richtig und völlig/wie man sich mit ihnen deßwegen verglichen hat.

NB, Was im übrigen im vorhergehenden Capitel / von den Knechten vermeldet worden/ können sich derselben Lection und Reguln auch die Mägde ziemliches Theils bedienen und darinnen zur Genüge ersehen.

Daß man nicht acht
Die Erndte macht
Schweis vollbracht

Deß

Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst- und Wunder-Buchs

Anderer Theil/

Vom Feld- und Ackerbau.

Wie man nemlich desselben bequemlich pflegen und warten solle / daß man einen ersprießlichen Nutzen davon zu gewarten haben möge.

Das I. Capitel.

Von deß Ackerbaus Alterthum oder Aufkommen/ Ehre/ Würde und Nutzen.

ES ist der Ackerbau so altes Herkommens/ daß/ wann schon nichts anders wäre / deßhalben man ihn hoch achten / loben und rühmen solte/ so wäre dieses allein gnugsam / ihn allen andern Geschäfften/ Künsten und Handwercken weit vorzuziehen.

Dann das Erste/ so der erste Mensch / Adam / alsobald nach der Schöpffung/ und zwar auf seines HErrn und Schöpffers Befehl/ vorgenommen/ ist dieses gewesen/ daß er das Land gebauet/ gesäet/ gepflantzet/ und sich in solchen Dingen/ so darzu gehören bemühet hat.

Nach Josephi, deß Jüdischen Geschicht-Schreibers / Meinung / ist Cain / der zweyte Sohn Adams / der Erste gewesen / welcher das Feld gebauet/ Marck-stein gesetzet/ und also dem Ackerbau den Anfang gemachet hat.

Cicero lib. 1. de Nat. Deorum sagt / es sey Ceres die erste gewesen / welche den Ackerbau / und sonderlich die Früchte zu säen/ Mahlen und Backen gelehret habe; worinit auch Virgilius lib. 1. Georg übereinstimmet/ da er sagt:

Prima Ceres ferro mortales vertere terram
Instituit, cum jam glandes atque arbuta sacræ
Deficerent silvæ, & victum Dodona negaret.

Das ist:

Als Stauden/Eicheln nahmen ab/
Und der Wald keine Speis mehr gab/
Zeigt Ceres, wie mans Land solt pflügen/
Daß man davon hätt sein Vergnügen.

Eben dieser Meinung ist auch Ovid. lib. 5. Metamorph. da er sagt:

Prima Ceres unco glebas dimovit aratro,
Prima dedit fruges alimentaque mitia terris

Das ist:

Ceres zu erst das Pflügen lehrt/
Und wie das liebe Korn sich mehrt.

Justinianus lib. 2. schreibet: Es sey Triptolemus der erste gewesen/ so Korn in Asiam und in Griechenland gebracht/ auch gezeiget/ wie man dasselbige säen/ und das Feld darzu bauen solte. Diodorus Siculus aber und Tibullus geben dem Osyridi, (so auch bey den Egyptieren Dionysius genennet worden) diese Ehre/ welches alles mit einander Zeugnissen sind/ deß uralten Herkommens deß Ackerbaus/ so daß auch die heydnische Scribenten/ so Moysen nicht gelesen haben/ seinen Anfang oder Ursprung nicht wissen zu ergründen.

Wolan/der Acker- oder Bauers-Mann/ sagt Aristoteles (lib. 3. polit.) trachtet/mit aller seiner Mühe und Arbeit mehr nach Gewinn/ als nach Ehre/ und brauchet sich seiner Arbeit/ Geschäffte und Wissenschafft/ welche so verträglich/ nützlich und nothwendig/als sie müheselig/ verdrießlich und beschwerlich ist. Ob nun zwar ihrer viel meinen/ es auch äusserlich das Ansehen hat/ als wären die Bauern wenig Lobes/ und noch weniger Ehren werth/ nach dem Textu Legis 1. Cod. tit. de Agricolis, allda Jacobus Rebuffus auch der Meinung ist: Man soll keine Ackerleut noch Häcker in den Rath und zum Regiment nehmen/ da man andere/ weisere und verständigere Leut haben kan. So muß doch ein jeder/ so bey gesunder Vernunfft/ bekennen/ daß kein Land derselben entbehren oder entrathen kan/ als deren/ so für alle andere arbeiten/ damit sie ihr Brod und Nahrung haben/ und derohalben mehr zu rühmen als zu schelten sind/ wie sie dann auch von vielen unterschiedlichen ansehnlichen Scribenten zum höchsten gerühmet und erhoben werden.

Unter andern weiß der vortreffliche Redner und hochverständige Cicero bey nahe nicht/wie er den Ackerbau/und die Ackerleute/so denselbigen fleissig abwarten genugsam loben soll. Lib. 1. off setzet er diese merckwürdige Wort: Omnium autem rerum, ex quibus aliquid exquiritur, nihil est agriculturâ melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homine libero dignius. Das ist: Unter allen löblichen Geschäfften/damit etwas

zu

zu erwerben/ist nichts Bessers/nichts Fruchtbarlichers/nichts Lieblichers/und nichts das einem freyen oder ehrlichen Menschen besser anstehet/als der Ackerbau.

In seinem Buch de Senectute sagt er: Veniam ad voluptates agricolarum, quibus ego incredibiliter delector, quæ nec ulla impediuntur senectute, & nihil ad sapientis vitam propius videtur accedere. Das ist: Ich komme nun auf die Lust der Ackerleute/welche mich auch sonderlich ergötzet/als welche durch kein Alter verhindert wird/ und nichts ist/ das der Weißheit/ oder dem Leben und Wandel eines weisen Manns ähnlicher und näher sey.

In der Oratione pro Roscio Amerino setzet er auch diese Wort: Itaque majore, nostri ex minima tenuis fimaq; Republica maximam & florentissimam requerunt nobis, suos enim agros studiosè colebant, non alienos cupidè appetebant. Das ist: Hierdurch haben unsere Vorfahren/ die eine geringe Gemeine gehabt/ uns diese im Flor schwebende Regirung zu wegen gebracht/nemlich/daß sie ihre Felder fleissig gebauet/ und sich nicht mit lüstrenden Augen nach andern umgesehen haben. Und bald hernach: Vita autem hæc nostra, quam tu agrestam vocas, parsimoniæ, diligentiæ & justitiæ magistra est. Das ist: Dieses unser Feld-Leben/welches du als zu grob und bäurisch verachtest/ist eine Anleitung zur Sparsamkeit/zum Fleiß und zur Aufrichtigkeit.

Columella beklagt zum höchsten über die Verachtung deß Ackerbaus / mit nachfolgenden Worten: Sed nostro potius vitio, qui rem rusticam pessimo cuique servorum, velut carnifici noxæ dedimus, quam majorum nostrorum optimus quisque optimè tractavit. Das ist: Vielmehr ist es unsere Schande und Schuld / als welche den Ackerbau den allerschlimsten Knechten/wie einem Ubelthäter dem Scharpfrichter übergeben; welcher vor Zeiten bey ehrlichen Leuten auf das ehrlichst ist gehalten und versehen worden.

Und bald hernach sagt er wiederum: Cum plurimis monumentis scriptorum admoneor, apud antiquos gloriæ fuisse curam rusticationis. Das ist: Aus vielen Zeugnissen der alten Scribenten befindet es sich/daß der Ackerbau vor Zeiten vor ein ehrlich Geschäfft ist gehalten worden. Wie dann auch Blondus in seiner Roma triumphante deß Q. Cincinnati gedencket/welcher vom Pflug zur Dictatura und höchsten Obrigkeit ist beruffen worden: Und als er dasselbige Amt versehen / die Fasces, die man ihm Ehren halben pflegte vorzutragen abgelegt / und den Pflug wiederum in die Hand genommen. Diesem haben hernach mehr andere Römische Bürgermeister und Rathsherren nachgefolget/als Fabricius, C. Marius, Curius, Denetus Portius, Cato, Serranus und andere/so die Verwaltung deß Regiments überneben/ und ihre Forwercke oder Bauerhöfe/ allem dem Pracht und Ansehen/so sie in der Stadt Rom gehabt/weit vorgezogen. Davon auch Plinius Anlaß nimmt diese Wort zu setzen: Ipsorum tunc manibus triumphatorum colebantur agri, ut fas sic credere gaudentem terram vomere laureato uberiorem tunc dedisse fructum. Das ist: Es ward da zumal das Land mit der Triumphirenden selbst eigenen Händ gebauet/ und wol gläublich/daß sich das Erdreich der gecrönten Pflüge gefreuet/ und seine Früchte desto reichlicher gegeben habe.

So weiß man überdas für gewiß/daß noch andere mächtige Käyser/gewaltige Kriegs-Helden und Potentaten / sich das Land mit eigenen Händen zu bauen / zu säen und zu pflantzen/ nicht gescheuet noch geschämet haben.

Diocletianus, hat das Käyserthum willig verlassen/ und sich zu dem Acker-und Gartenbau begeben. Dergleichen auch Attalus, der reiche König in Asia / soll gethan haben. Cyrus der grosse Monarch/ und mächtige König in Persien/ hielt es ihm für einen Ruhm / und wann andere Potentaten zu ihm kamen / zeigete er ihnen/ als sein höchstes Kleinod/einen Baum-Garten/welchen er mit eigner Hand gepflantzet/gepfropffet/und die Bäume in eine schöne Ordnung gesetzet hatte.

Von Abdolomino, einem König zu Tyro/ lieset man / daß ihme die Königliche Kleinodien / Cron / Schwerd und Scepter / durch deren Ubergebung er zum König erwählet / auf das Feld gebracht worden / da er eben hinter dem Pflug gegangen. Es haben sich auch die höchsten Familien und Geschlechter bey den Alten solches Herkommens nicht geschämet/sondern es ihnen vielmehr für eine Ehre und Ruhm beygemessen ; dahero bey den Römern unterschiedliche berühmte Geschlechter entstanden/ welche von dem Frucht-Bau / so sie vor andern geliebet und gezeuget / also genennet worden; als die Fabii, von den Bohnen; die Lentuli von den Linsen ; die Ciceriones von den Kichern ; die Pisones von den Erbsen. Deßgleichen die Junii, Scatilii, Bubulci, Tauri, Vitellii, Portii, Anii, Capri, u. d. m. Welche alle mit einander von dem Ackerbau und Viehzucht her ihre Nahmen empfangen. So pflegten auch die Grandes und Vornehmsten/so über andere herrscheten und das Regiment verwalteten/auf den Dörffern zu wohnen/davon dann der Poet sagt:

Certum, illo in prato sæpè senatus erat.

Das ist:

Auf einem schönen Wiesen-Grund/
Man da zu Rath offt gehen kundt/

Beroaldus sagt in einer Oration, Es hab Italia diesen Namen von den Rindern und Kälbern/ so in grosser Anzahl darinn gezogen und von den Griechen Itali genennet worden / empfangen. Daß aber die vornehmsten Römer / massen bereits erinnert/ von den Ackerleuten herrühren/ ist unlaugbar/ und aus vielen Historien bekannt. Beneben dem ist auch gewiß / daß man unter den Ackerleuten allezeit gute und tapffere Soldaten gefunden / und die besten Tyrones, oder junge angehende Kriegsleute unter derselben Jugend erwählet/als welche stärcker und zur Kriegs-Arbeit bequemer/beneben dem/ daß sie der Sonnen und Regens / Hitz und Frost schon gewohnet/und nicht solche Wichlinge sind/oder so leichtlich schwach und kranck werden/wie die/ so in den Städten/ im Schatten / Müssiggang und allerley Wollüsten delicat erzogen und verzärtelt worden.

Dannenhero mag auch wol entstanden seyn / daß beedes die Griechen und Römer dem Æsculapio, als einem permeinten Erfinder und GOTT der Medicin oder

edlen

edlen Artzney-Kunst / einen Tempel ausserhalb der Stadt im freyen Feld erbauet / damit anzuzeigen / daß sie vermeinet / es seyen die / so auf dem Land wohnen / viel gesunder und stärcker / als die so in den Städten verschlossen seynd. Auch ist den Römern der Ackerbau dermassen angelegen gewesen / daß sie nur in den Nonis (nemlich die ersten vier oder sechs Tag / dann sie dem Römischen Eglender nach / nicht in allen Monaten gleich fallen / nach den bekannten Versen:

Sep Nonas, Majus October, Julius & Mars,
Quatuor at reliqui : Tenet Idus quilibet octo.)

die Stadt und Regiments-Geschäfft (ausser dem Nothfall) in den übrigen Tagen aber die Haus-Land- und Bauers-Geschäffte verrichtet und versehen haben; dahero dann auch hernach die Kirchweyhen und Märckte / so auf dem Land und in den Dörffern gehalten werden / ihren Ursprung genommen und entstanden seynd.

Wann man ferner ansiehet alle Handthierungen und Geschäffte / damit sich der Mensch in der Welt fortbringen und nähren muß / kan ich warlich keine tüchtig gnug finden / daß sie dem Ackerbau zu vergleichen / viel weniger aber demselben vorzuziehen wäre; Nicht allein darum / daß man sein nicht kan entrathen / sondern auch / daß es ehrlicher und aufrichtiger darmit zugehet / als bey allen andern Handthierungen / sie mögen auch Namen haben wie sie wollen. Zum Exempel: Deß Kauffmanns Gewinn ist gefährlich / und gehet auch selten ohne Betrug und Gewissens-Beschwehrung ab / der Wucherer Gewinn ist schändlich / lästerlich / ja bey GOtt und Menschen verhasst: Die Handwercker sind zwar zu loben / und haben nach dem Sprichwort / einen guldenen Boden / aber dabey auch ihre Beschwerniß / dann theils sind sie schlecht und verächtlich / zum Theil wandelbar und ungewiß / dann der Wahren Preiß pfleget bald zu steigen und zu fallen / und muß / bey diesen eigennützigen harten Zeiten / der Handwercks-Mann fast deß Kauffsmanns Sclave seyn.

Der Ackerbau aber allein hat seinen Gewinn mit niemands Schaden oder Beschwerniß / ja vielmehr mit jedermans (ausser der Korn-Juden) Nutzen und Wohlfarth; Sintemal / wie man siehet / wann derselbige glückselig und ersprießlich fortgehet / so floriren auch fast alle andere Gewerbe; und da schon bisweilen Mißjahre einfallen / so gilt doch dem Bauers-Mann sein Weniges so er gewonnen / so viel / daß er gleichwol sein Auskommen davon haben kan / und ihm mit Recht niemand sein Glück mißgönnet / hergegen aber hat sich niemand seines Unglücks zu erfreuen. Derohalben sie auch Aristoteles in seinen Oeconomicis, eine vornehme und nothwendige Profession nennet; und vergleichet sie der alte Cato einem, über alle massen fruchtbarem Reben. Und Tremelius Scropha saget: Die Prata oder Wiesen und Felder / haben bey den Lateinern diesen Namen / daß sie seyen / quasi parata, das ist / allezeit bereit und fertig / ihren Herrn mit ihrem Gewinn zu bereichern.

So nennet man auch die reichen Leute / bey den Lateinern Locupletes, quasi locis plenos, das ist / daß sie ihre Aecker / Felder / Gärten voll Getreyds und Einkom-

mens haben. Wie dann auch der Name Pecunia (oder Geld) von Peculio, (oder erworbenen Gut) berühret/ nicht allein darum/ daß die Bauers-Leute ihren vornehmsten Reichthum am Viehe gehabt/ sondern auch/ dieweil das erste Geld/ wie etliche berühmte und glaubwürdige Scribenten vorgeben/ (massen in vornehmen Kunst-Cammern unter andern Antiquitäten und Medalien/ noch dergleichen Müntzen vorgezeiget werden) mit Bildern der Thier/ als Schaaf/ Ochsen/ Kälber und anderer dergleichen/ ist gepräget gewesen; wie dann sonderlich Servius Tullus, da er König zu Rom worden/ solche Müntzen schlagen lassen. Und findet man in den Griechischen Historien/ daß Theseus eine Müntz zu Athen lassen schlagen/ darauf das Bildniß eines Ochsen gestanden/ auf daß er hierdurch die Athenienser zum Ackerbau anmahnete/ als von welchem alle Wohlfahrt und Reichthum allein muste herkommen. So haben auch anfänglich zu Müntzen ihren Namen von solchen Bildern gehabt/ daß die/ so hundert Groschen oder Pfenning werth gewesen/ Hecatonboon, das ist hundert Ochsen/ und die so zehen Groschen oder Pfenning werth gewesen/ Decaboon, das ist zehen Ochsen/ seyen genennet worden.

Uber das haben auch viel vornehme Scribenten und Poeten das Dorff- Feld- und Bauers-Leben dem Stadt-Leben weit vorgezogen/ massen dann an dem Mantuanisch-berühmten Homero zu sehen/ lib. 3. Georg. da er also schreibet:

O fortunatos nimium sua si bona norint
Agricolas, quibus ipsa procul discordibus armis
Fundit humo facilem victum justissima tellus.

Das ist:

Wie selig ist der Bauers-Mann/
Der fern von Unruh leben kan/
Die liebe Erd/ mit Uberfluß/
Giebt ihm sein Nahrung ohn Verdruß.

Deßgleichen hat auch Horatius gar schön poetiret.

Beatus ille, qui procul negotiis,
Ut prisca gens mortalium,
Paterna tura dobus exercet suis,
Solutus omni fœnore.

Das ist:

Selig ist der/ so ohnbeschwerd/
Nach altem Brauch zu Acker fährt/
Mit seinen Ochsen sein Erb-Gut baut/
Ohn Wuchers-Last seinm GOtt vertraut.

Und Lucretius setzet von den Alten/wie sie sich in dem Ackerbau erlustiret/unter andern auch diese Wort:

Tum loca, tum sermo, tum dulces esse cachinni
Consueverant: agrestis enim tum Musa vigebat.

Das ist:

Es war da alles voller Freud/
Die Red / der Ort voll Lieblichkeit;
Die Musen wohnten ohne Scheu/
Auf Flecken / Dörffern mancherley.

Ist also wahr und bleibet wahr / was jener Land-Juncker über seine Garten-Thür mit guldenen Buchstaben schreiben lassen/dieses Lauts:

TU DICIS VIVENTEM IN ORBE, SED EGO IN RURE BEATUM.

Das ist:

Du preisest selig den / der lebet in der Stadt/
Ich vielmehr diesen/der im Feld sein Wesen hat.

Hieher gehöret auch / daß der Apollo Delphicus einen Arcadier / so Aglaus Psophidius geheissen / den allerglückseligsten unter allen Menschen / so dazumal gelebet/nennet/ darum/ daß er sein geringes Gütlein fleissig bauete/ und sich ehrlich darauf ernährete: Ließ sich also daran begnügen/ daß er niemgls einen Fuß aus demselben seinem Eigenthum gesetzet hätte.

Noch heut zu Tag gibt es die Erfahrung / daß die tapfersten und generosen Gemüter / das Land-Leben mehr als das Stadt-Leben belieben; die Edelleute in Franckreich wohnen nicht gerne in Städten / sondern halten sich meistentheils auf dem Land in ihren Dorffschafften / Förwercken / Meyerhöfen und Schlössern auf/ daselbst sie von ihren Einkommen zehren / befleissigen sich der Pferde / Waffen/ und Feld-Kunst/deßgleichen auch die Spanier/wie nicht weniger viel von dem Teutschen Adel / und andere Nationen in andern Landen mehr. Daß aber die Land-Leute in einem Göttlichen / nutzlichen / nöthigen/ ehrlichen und lustigen Stande seyen / bezeuget nicht allein die H. Schrifft / sondern auch die Exempel vieler frommer und fürtrefflicher Leute / die das Land-Wesen getrieben. Die Patriarchen/ GOttes liebste Freunde / Noa/ Abraham / Isaac und Jacob waren Land-Männer. Der streitbare Held Gideon wohnete zu Lande/als der Engel GOttes kam / und ihn zum Heyland und Heerführer der Israeliter ernennete. Die alten Römer / wann sie dem gemeinen Nutzen löblich und wol vorgestanden hatten / und hernach wegen ihres hohen Alters dem Regiment abdanckten / zogen sie auf ihre Land-Güter / und brach-

brachten also die übrige Zeit ihres Lebens daselbst geruhlig zu. Käyser Diocletianus, nachdem er zwantzig Jahr regieret/und die Christen hefftig verfolget hatte/ legte zu Meyland ab seine Käyserliche Gewalt / und wohnte hernach zehen Jahr zu Lande. Es bezeugen auch die Historien/daß es damals mit dem Römischen Reich am besten gestanden/da die klügesten und gewaltigsten Römer deß Ackerbaues abgewartet/und ihres eigenen Landes und Feldes Früchte gegessen haben.

Es haben auch andere ihnen den Ackerbau sehr belieben lassen / und auf unterschiedliche Weise gerühmet ; Als Marcus Varro, welcher vermeinet / es seye die Arbeit deß Ackerbaues die jehige/oder ja die fürnehmste Ursach / daß die Menschen vorzeiten so lang gelebet : Wie man dann aus der Erfahrung spühret / daß die Arbeit viel thut zur Erhaltung deß Gesundheit / welche durch Müssiggang und Uberfluß im Essen und Trincken sehr geschwächet wird. Franciscus Patricius lib. 3. de Inst/ Reip. nennet den Ackerbau eine Ubung eines fürtrefflichen Gemüts/und einen ehelichen Gewinn / benebens dem / daß er zur Erhaltung beedes Menschen und Viehes hochnothwendig ist/nach dem Sprichwort deß weisesten Königes Salomonis : Wer seinen Acker bauet / der wird Brods die Fülle haben / wer aber unnöthigen Sachen nachgehet/der ist ein Narr/Cap. 12. v. 11.

Aristoteles lib. 1, Polit. sagt/es sey diese Art / sich zu nähren / von der Natur selbst den Menschen gezeuget worden. Und war bey den Alten/ wie Cato bezeuget/ eine grosse Schmach oder Unehre / so man einem fürwarff / daß er seinen Acker nicht fleissig und gnugsam bauete ; Und wann sie von einem ehrlich-und auffrichtigen Bider-Mann redeten / nenneten sie ihn Colonum, das ist / einen Bauren / darbey man mag abnehmen/ wie hoch sie den Ackerbau geachtet / auch bey nahe dafür gehalten / daß der nicht wol könnte ein erbarer Mann seyn / der sich anderst als von dem Ackerbau nährete.

Deß Ackerbaues haben sich auf GOttes Befehl / beflieſſen und genähret unser erster Stamm-Vatter Adam / Abel / Cain / Noe / so auch erstmals den Weinstock gepflantzet/ der König Saul/der König Ozias / der wegen seiner Victorien höchlich berühmt ist / der Prophet Zacharias / u. a. m. Zu mehrern Lob deß edlen und nie satt-berühmten Ackerbaues/ist auch endlich wol in acht zu nehmen/ daß GOTT der HErr selbst in den Evangelischen Parabeln / einen Ackermann verglichen / und in der alten lateinischen Bibel ausdrücklich Agricola genennet wird / da Christus von sich und seinem Vatter selbst saget: Ego sum vitis vera, Pater meus Agricola est. Das ist : Ich bin ein rechter Weinstock / und mein Vatter ein Ackermann/ (oder Wein-Gärtner) Joh. Cap. 15. v. 1.

So zeigen auch die Privilegien der Ackerleute gnugsam an / was von dieser Profession und Geschäfft zu halten sey / ja wie hoch es bey den Alten sey geachtet worden : Dahero werden insgemein die Bauers-Leute für stille/fromme und friedsame Leute gehalten / also / daß in einem zweiffelhafftigen Fall einer Aufruhr / da man nicht eigentlich weiß / woher sie entstanden / die geschriebenen Rechte die Bauers-Leute entschuldigen / als von welchen nicht vermuthlich / daß sie eine Empörung

erre-

ertegen solten; wie dann solches Albericus in lib. ult. C. de def. civ. bezeuget/ allda er auch diesen Stand Sanctam & piam Rusticitatem, das ist: Die heilige und gottselige Bauerey nennet; wie er dann gleichfalls in Geistlichen Rechten Causa secunda, Queſt. 2. genennet worden. So seynd sie auch in denselbigen befreyet/ daß man sie zur Saat- und Ernd-Zeit nicht soll zwingen in Krieg zu ziehen/ von wegen deß allgemeinen Schadens/ so daraus entstehen möchte/ wie Johannes de Montelono in seinem Promptuario civili bezeuget. Und wann ein Bauer sein Gut an eine verbottene Person hätte verkauffi/ so ist er desselbigen nicht wie andere verfallen/ sondern wird seiner Einfalt halben entschuldiget/ wie man siehet C. L. unica. Deßgleichen darff man dem Bauersmann seine Ochsen/ Pflug und andere Ding/ so zum Acker gehören/ nicht angreiffen/ in einer Execution oder Pfändung/ wie man sihet in der Authentica Exec. Andere dergleichen Privilegia der Acker-Studenten erzählen Lucas de Penna und Johannes de Platea umständlich/ dahin wir den curiosen Leser wollen verwiesen haben.

Diodorus Siculus erzählet im dritten Buch seiner Historien/ von den Indianern/ daß sie vor dem Trojanischen Krieg diesen Brauch gehabt/ daß sie in Kriegs-Läufften den Acker-Leuten durchaus keinen Schaden zugefüget/ auch die Aecker im geringsten nichts beschädiget/ auf daß beederseits Freunde und Feinde ihre Nahrung und Unterhalt davon unverhinderlich haben möchten/ als bey welchem der Sieg keinen andern Zweck hatte/ als die Ehre/ und nicht wie heutiges Tages/ daß sie viel ihrer Feinde erschlagen und erlegen/ noch weniger alles verheeren/ verzehren und in die Asche legen möchten. Auf solche Weise scheinet es/ als hätte auch Nebusaradan/ (massen im letzten Capitel des Propheten Jeremiä zu lesen) des Königs Nebucadnezars Feld-Obrister/ mit den Jüdischen Acker-Leuten verfahren: Sintemahl/ nachdem er den König Zedekiam gefangen/ geblendet/ seine Kinder hingerichtet/ die Fürsten und Gewaltigen erwürget/ die Stadt und den Tempel geplündert/ hernach denselben/ samt dem Königlichen Pallast und allen grossen Häusern mit Feuer verbrannt und eingeäschert/ auch die Mauren der Stadt Jerusalem geschleiffet/ und überall eine unmenschliche Grausamkeit erzeiget/ hat er allein bey Acker-Leuten und Weingärtnern/ bey dem armen Land- und Bauers-Volck Barmhertzigkeit eingewendet/ ihrer verschonet/ und sie bey ihren Gütern gelassen/ sonder Zweiffel um des gemeinen Nutzens willen.

Aber heut zu Tag bemühen sich etzliche unserer Christlichen Potentaten/ auch die heydnischen Barbarn an Grausamkeit und Unbarmhertzigkeit zu übertreffen; Vor Alters hat man der Städte/ Dörffer/ Flecken/ Schlösser/ Forwerck/ Edel- und Meyerhöfe/ Häuser/ Gärten/ Feld- und Weinbaues/ deß Viehes und Fütterung verschonet/ den Landmañ um Speis und Trank geschätzet/ und bey dem übrigen in seinem Hüttlein ungefochten verbleiben lassen. Massen deñ der tapffer-beruffene Obriste Georg von Frondsberg/ nirgend wolte lassen plündern/ brennen noch Brandschätzen/ sagend: Er habe keinen Krieg mit Hasen/ sondern mit Hirten und Hunden zu schaffen. Solche Obristen und Haupleute/ sind heutiges Tages ja wohl so dünn gesäet/ als armer Leut Korn.

Es wissen heutiges Tages die Officier/ Placker und Bauren-Triller (rechtschaffene/ tapffere und gewissenhaffte Befehlshaber/ haben sich dessen nichts anzunehmen)

Digitized by Google

die Quintam essentiam aus der armen Bauren Vermögen besser als der gelehrteste Chymicus zu extrahiren/sie wissen das Dach und Fach so weit zu strecken und zu dehnen/daß sie/weñ sie die Winterquartier quittiren/ einen verwunderlichen grossen Vorrath nach sich schleppen/und ihre Rüstwägen voll angefüllt und gespickt seynd; deßwegen der Baur/deme man wenig übrig gelassen/ein so klägliches Nachsehen hat/daß ihm die Augen darob übergehen; daß also vieler heutiger Soldaten Ars artium ist alles das jenige/was vorerwehnter frommer Obrister vor Sünd/Schand und Untugend gehalten.

Heutiges Tages/muß leider! alles/wo die Soldatische Barbarey Oberhand hat und gewinnet/zu Grund und Boden gehen/da werden Kirchen/Häuser und Gebäu/ gantze Dorffschaffien und Flecken erbärmlich eingeäschert/aber solche Herostratische Mordbrenner sollen wissen/daß solche Jammer-Asche ewig auf ihren armen verdamten Seelen/vermittels der Armen ins Elend Verjagten Seufftzer und Thränen angefeuret/ewig/ja ewig/ewig klimmen und brennen wird; zugeschweigen/was massen von solchen Epicurischen Durchbringern und Verschwendern/die lieben Feld-Früchte und Gaben GOttes so schändlich und unverantwortlich gemißbrauchet/verschwendet und zertrennet werden; In Summa/Burger und Bauren Hertzenleid/ist solcher Barbarischen Kriegsgurgeln und Unmenschen gröste Freud.

Aber wie lang meinest du wohl/du Prasser/du Durchbringer/du Wütterich/wie lang wird wohl dein verruchter und verfluchter Proceß/deine mit Blut/Feuer und Schwerdt grausam verübte Execution Bestand haben? Schlag das Hun/so das guldene Ey legt/auf einmahl zu todt/so hast du Hun und Hoffnung deß guldenen Eyes zugleich verlohren/Koth für Gold wirst du bekommen. Häue den Baum auf einmahl um oder ab/und kom und hol mir übers Jahr wieder Früchte darvon. Verheere und verderbe den Weinberg zu Grund und Boden/wo wilt du übers Jahr Trauben leesen und Wein hernehmen? Verurethe/verbrenne und verderbe das Geträid/Heu und Streu auf einmahl/wo sollen künfftig du und deine Cameraden/ Freund und Feind/dein Pferd/und das arme Vieh/Nahrung und Futter hernehmen? Treib und schlachte das Vieh auf einmahl zu tausenden hinweg/wo wird künfftig die Viehzucht/Nahrung und Unterhalt deß Landmanns bleiben? Schlachte das Schaaf/ und scheer mir übers Jahr wieder Wollen davon. Aber wehe! wehe! und aber wehe solchen verruchten Verschwendern/der armen Betrangten Seufftzer werden wider sie zu Pfeilen/und ihre Thränen zu Feuer-Flammen werden! Sie werden gewiß zeitlich und ewig von GOtt gestrafft werden. Die gröste Verantwortung aber/wird denen Potentaten und Befehlshabern/so solchen Mißbrauch und Verschwendung/ durch gute Gesetz und scharffe Ordre oder Kriegs-Disciplin/verhüten könnten/es aber nicht thun/über den Hals wachsen/da wird es gewiß recht heissen: Die Gewaltigen werden gewaltig gestrafft werden.

Henricus IV. König in Frankreich/war dißfalls Christlicher gesinnet/als viel der heutigen Potentaten und Feldherren: Zween Tage vor seinem Tode/sagte er zu etlichen Hauptleuten/so ihren Soldaten zu viel Muthwillen verstatteten/und ihm solches berichtet ward: Wañ unsere Unterthanen verdorben seynd/wer wird uns erhalten? Wer

wird

wird euch und die Soldaten bezahlen? Wer mir dienen will/muß sich begnügen lassen mit dem/das ich ihm gebe. Heutiges Tages aber sehen viel Hohe- und Ober-Officirer den Unter-Officirern und gemeinen Soldaten durch die Finger/ lassen sie mausen/ stehlen/ und allen Unfug treiben/ damit sie ihnen destoweniger Sold geben/ und selbigen in ihren Nutzen verwenden können. Zu Caroli Magni, deß ersten Teutsch-Römischen Käysers Zeiten/ durffte niemand den Bauern/ so das Feld baueten (jederman/ ja die gantze Welt nähreten) nichts nehmen dann Heu und Stroh/ Kraut/ Wasser und Holtz: Das verschwenderische Fressen und Sauffen/ das Zutrincken war unter den Kriegsleuten damahls/ und sonderlich im Feld/ hoch verbotten.

Wann Käyser Carl einen vollen Lands-Knecht im Feld erwischte/ so muste er hernach etliche Tag Wasser trincken. Aber jetziger Zeit ist die Welt gar umgekehrt; Da man den Bauren ihre Pferd/ Ochsen/ Vieh/ alles hinweg nimt/ daß die Aecker und Felder gantz wüst und ungebauet ligen; So muß demnach das arme Stadt- und Land-Volck/ und folglich der Soldat auch selbst/ Noth und Mangel leiden/ ja endlich gar verschmachten und Hungers sterben. Aber wehe denen/ die da rauben/ sie müssen wiederum beraubet werden! Und so die/ welche den Armen nichts Böses gethan/ sondern nur das Gute unterlassen und sich gegen selbige unbarmhertzig erwiesen/ sie nicht gespeiset/ getränckt/ bekleidet/ &c. dermahleins das erschröckliche Recedite! weichet von mir/ ihr Ubelthäter! werden anhören müssen; Wie/ sprich ich/ wird es dann denen ergehen/ welche denen ohne das armen geplagten Land- und Bauers-Leuten/ allererst den Bissen Brod aus dem Mund reissen/ sie berauben/ plündern/ gantz nackend ausziehen/ schlagen/ verjagen/ exequiren/ Brandschätzen/ ja gar als Bestien und Hund erschiessen und niederhauen; O wehe! wehe ihnen/ es wird ein unbarmhertzig Urtheil über sie ergehen/ weilen sie auch nicht Barmhertzigkeit erwiesen haben.

Dieses mögen Officirer und Soldaten/ja alle/ die sich im Krieg aufhalten/ oder noch künfftig darinnen aufhalten möchten/ wohl behertzigen/ auch als ein sonderbares NB, ihnen gesagt seyn lassen/ und demnach keine solche Gewissenlose Verschwender und Tyrannen seyn; dann der den Ackerbau verhindert/ der ist nicht werth/ daß er Brod esse. Wer die Viehzucht verhindert/ der ist nicht werth/ daß er Fleisch esse; Und wer den Wennwachs verhindert/ der ist nicht werth/ daß er Trauben esse/ oder Wein trincke. GOtt öffne allen solchen Verschwendern die Augen. Sie wissen nicht was sie thun; sonst/ womit einer sündiget/ damit wird er gestrafft werden. Sapienti sat dictum!

Ist und bleibet also unhintertreiblich klar und wahr/ daß der Ackerbau nicht nur ein nützliche/ sondern auch ein hochnothwendige Profession/ deren man auf dieser Welt durchaus nicht entrahten/ oder entbehren kan/ dann wie wolten sich immermehr die Leute nähren und erhalten/ wie und wovon wolten sie leben/ wann der Ackerbau und der Feldbau unterlassen würde? Es müsten ja alle Stände erliegen und zu Grund und Boden gehen. Man sage mir/ wie könten die Gelehrten/ Geistliche und Schuldiener lehren/ wie könte die Obrigkeit wehren/ ja wie könte der Haus-Vatter sich und die seinen nähren/ wann kein Ackerbau/ kein Feldbau nicht wäre? Wo wolte man Getraid/ Rocken/ Gersten/ Wäitzen/ Kern/ Dünckel/ Haber/ Hirs/ Heide-

Korn/ oder Buchwäitzen/ Erbsen/ Linsen/ Lein/ Flachs/ Hanff/ Meel/ Grieß oder Grietz/ Bohnen/ Kichern/ Hönig/ Wachs/ Gras/ Heu/ Stroh/ u. a. m. davon sich Menschen und Vieh speisen und erhalten müssen/ hernehmen/ wann kein Ackerbau/ kein Feldbau nicht wäre? Wie wolte der Becker Brod bachen/ der Bierbrauer brauen/ der Fleischhauer oder Metzger Rinder/ Schaaf und Schwein schlachten/ der Zimmermann hauen/ der Werckmeister bauen/ der Tuchmacher Tuch/ der Weber Leinwand/ der Schneider Kleider/ der Schuster Schuh/ der Wagner/ Radmacher oder Schirmacher Räder/ Wägen und Kärren/ der Schmidt Eisenwerck/ und Hufeisen machen/ wann der Ackerbau/ der Feldbau nicht wäre? Darum dann Xenophon nicht unbillig den Ackerbau aller andern Künste und Handwercker Mutter und Ernährerin tituliret.

Plato in seinem Epimenide ist der Meinung/ es sey durch GOttes sonder- und wunderbare Schickung oder Vorsehen geschehen/ daß die Menschen/ ehe sie einig ander Handwerck oder Kunst gelernet/ sich auf den Ackerbau begeben haben. Darum nennet ihn auch der weise Philo ein Kunst aller Künste/ und eine Ernährerin deß gantzen menschlichen Geschlechts.

Aristoteles, in Politicis, nennet den Ackerbau die höchste und vornehmste Kunst oder Wissenschafft einer Stadt und eines gantzen Regiments. So schreibet auch der H. Chrysostomus über die 2. Epistel an die Corinthier: Der Ackerbau sey die nöthigste unter allen Künsten; massen ein Mensch noch wohl ohne Kleider und Schuh/ aber nicht ohne Ackerbau leben könte. Vor-erwähnter Xenophon gibt dem Ackerbau einen dreyfachen Titul: Er nennet ihn die schönste/ die beste und die lieblichste Kunst. Und Vitruvius sagt: Wie ein klein Kind ohne Muttermilch nicht kan erhalten werden/ noch erwachsen/ daß er groß werde; Also kan eine Stadt oder Gemein/ ohne Aecker/ Wiesen/ Gärten/ Weinberge und derselben Früchte/ weder ernähret oder erhalten werden/ viel weniger wachsen noch zunehmen.

Mehr-erwähnter Aristoteles nennet den Ackerbau die vornehmste Kunst/ Geld zu erwerben. Und Cicero in Catone sagt: Was man dem Acker gibt oder leihet/ das gebe er mit grossem Wucher wieder; Ja der Ackerbau ist dem gantzen menschlichen Geschlecht nützlich/ und ist kein seliger Leben auf Erden dann dasselbige/ und das ist nur allzuwahr/ dann ein jeglicher Mensch geniesset desselbigen/ und was ein Bauer oder Ackersmann erwirbt oder hat/ das hat Er mit GOtt und Ehren/ GOtt hats ihm aus der Erden/ vermittels seiner harten Arbeit und saurer Schweises/ gegeben/ er hats nicht erwuchert/ erschunden noch gestohlen/ sondern GOtt hats ihm aus der Erden gegeben. Bleibet also darbey/ was mehr-erwähnter Wohlredner Cicero in Off. gesagt/ massen auch bereits droben erwähnet: Daß unter allen Dingen/ davon ein Mensch seine Nahrung haben kan/ nichts bessers ist/ nichts nutzlichers/ nichts lieblichers und nichts/ das einem Erbarn Mann ehrlicher und rühmlicher wäre/ als eben der Ackerbau.

Die Principia aber deß Acker- oder Feldbaues sind/ nach deß vortrefflichen Poeten Ennii Meinung/ eben die/ davon auch die gantze Welt herrühret/ nemlich

die

die vier Elementen/ das ist/ Wasser/ Erde/ Lufft und Sonne. Alle deß Ackerbaues Præcepta und Reguln aber/ werden summariter und kürtzlich in diesen vieren begriffen und enthalten/ wie Palladius lib 1. de re Ruſtica davon redet: 1. Daß das Land fleissig und nach Gebühr gebauet werde. 2. Daß man die Saat wisse mit guter Vorsichtigkeit zu unterscheiden/ was sich nehmlich zum besten an ein jedes Ort zu säen oder zu pflantzen schicket. 3. Daß man nothwendigen Verlag habe. 4. Daß man zur Arbeit Lust und Lieb habe. Darum nennet Varro lib. 1. de re Ruſtica den Ackerbau nicht allein eine Kunst/ sondern auch eine Scientiam oder Wissenschafft/ als dabey man wissen muß/ was man an einem jeden Ort säen/ und wie man sich verhalten soll/ daß man die Frucht von dem Land bekomme/ die es ertragen kan.

Columella will auch in seinem ersten Buch de re Ruſtica, daß ein guter Ackermann die Oerter wohl wisse zu unterscheiden/ daß er solchen Frucht-Samen darein säe/ der sich am besten dahin schicket; Als zum Exempel/ ob es kalt/ hitzig/ feucht/ trucken oder temperirt/ und wie es sich schicke/ zum Korn/ Wäitzen/ Düncklel/ Lein-Saamen u. a. m. Was dienlich sey zum Baum-Garten/ zur Wiesen/ Wald/ Wein-Garten/ Kraut-Garten/ und andern dergleichen Sachen/ damit man einem jeden Ort seine Gebühr geben könne. Dahero spricht Cicero in Catone, daß der Ackerbau/ weise verständige Leut gibt/ die sich auf die Natur und Eigenschafft eines jeden Landes gar wohl verstehen/ und das Land mercket seinen Meister bald/ ist ihm auch gar unterthänig und gehorsam/ quia nunquam fine uſura reddit, quod acceþit, das ist: Weil es nichts von seinem Herrn nimt/ das es nicht reichlich und mit grossem Wucher wieder gibt.

Columella sagt: Der Ackerbau sey der Weisheit Bluts-Freundin. Und Plinius will/ ein rechter verständiger Ackermann/ soll billig ein guter Aſtronomus und Phyſicus seyn/ das ist/ er müsse Himmel und Erden/ die Gestirn/ die Influenzen oder Einflüssen wohl verstehen/ wolle er anderst etwas auf der Erden haben. Weil man dann ohne Müh und Arbeit/ Fleiß und Schweiß/ Sorg und Verstand/ nichts oder wenig von der Erden als einer harten Mutter bekommet/ so ist desto glaublicher/ was Cato abermahl schreibet/ wann er den Acker- und Feldbau nennet Pium quæſtum minimeque invidioſum aut malè cogitantem, daß er ein feiner Christlicher Gewinn/ den man ohne Haß und Neid und ohne böse Gedancken/ mit gutem Gewissen/ wohl geniessen und haben könne.

In Betrachtung dessen auch mehr-berührter Xenophon vermeldet/ man habe vor Zeiten einen guten Ackermann in höhern Ehren und Würden gehalten/ als einen vornehmen Kriegsmann oder Befehlshaber/ dann der Ackermann erwirbt/ der Kriegsmann oder Soldat hergegen verderbt und verwüstet/ massen droben schon zur Genüge Erinnerung geschehen. Darbey wir es auch dißmahl bewenden lassen; Nur dieses einige noch hinzu thuend; daß sich in Beschreibung des Acker- oder Feldbaues/ und alles dessen so darzu gehörig/ viel vornehme gelehrte Männer/ ansehnliche Philosophi und Poeten/ auch andere vortreffliche Ingenia bemühet und

Digitized by Google

geübet/ als Aristoteles, Hiero, Attalus, Philomether, der König Archelaus in Macedonien/ Xenophon, M Cato, Mago Capitaneus, Oppianus Poeta, Tremellius Scropha, Cornelius Celsus, Julius Higinus, M. Varro, Plinius, Columella, Virgilius, Hesiodus, Ennius, Petrus de Crescentiis, Käyser Constantinus Quartus, Pelladius, Conradus Heresbachius, Theophrastus, Robertus Britannus, Albertus Lollius, Gallus Brescianus, Johannes Maria Bonardus, Garzonius Carolus Stephanus, Johannes Liebhaltus, und andere mehr/ welche ziemliches Theils alles/ was in solcher edlen/ nützlich und nothwendigen Kunst zu bedencken und zu beobachten/ ausführlich beschrieben haben; Worunter die Opera des Galli und deß Palladii, wie nicht weniger die sieben Bücher von dem Feldbau Caroli Stephani und Johannis Liebhalti, (als wornach ich mich in diesem Werck ziemlich reguliret/ und folgende Beschreibung darnach eingerichtet) allein genugsam seynd/ nicht nur nothwendigen/ sondern auch vollkommenen Bericht daraus zu schöpffen/ zu fassen und zu lernen.

Das II. Capitel.

Wie man den Acker- oder Feldbau/ um die Hälffte austhun und arbeiten lassen soll.

Es ist nicht nur an vielen Orten gebräuchlich/ sondern es wird auch von vielen für zuträg- und nutzlich gehalten/ den Acker- oder Feldbau um die Hälffte auszuthun/ besäen und arbeiten zu lassen/ doch also/ daß die Felder/ wann sie erstlich besamet oder besäet seynd/ sollen übergeben werden/ welche dann der Annehmer dergestalt wieder abtretten muß; Was dann von Jahren zu Jahren an Frucht und Getraidig erwächst/ davon wird erstlich der Saame/ (so viel man nemlich künfftig wieder auszusäen gesonnen ist) zugleich hinweg genommen/ alsdann die Übermaß an Körnern richtig getheilet.

Es wird aber solche Halb-Bauerey dermassen am bequemsten angestellet/ daß nemlich dem Halb-Mann zum besten/ die Frohn-Dienste zum Forwerck oder Meyerey gehörig/ erlassen werden; Hergegen aber von ihme das gantze oder halbe Frohn-Geld/ nachdem man sich mit ihm verglichen/ entrichtet werden muß.

Die Viehe-Zucht und Schäffereyen/ werden gemeiniglich den Halb-Leuten um ein gewiß Geld verpachtet/ oder aber auch auf die Helffte des Nutzens und Schadens ausgethan; Etzlicher Orten verleihen Bürger oder andere wohlhabende Leute/ eine gewisse Anzahl Schaaf von dreyen Jahren/ zu dreyen Jahren/ den Bauren auf das Dorff/ so dörffen sie keine Sorg/ Müh noch Arbeit damit haben/ und haben gleichwohl ihren Genieß davon; Dann der Bürger oder der Herr der Schaafe/ bekommt alle die Wolle/ hergegen hat der Bauer/ als welcher das Futter schaffen muß/ allen den Mist/ die Lämmer aber werden getheilet/ oder der Herr der Schaafe zahlet den Bauren seine Hälffte/ das Stuck um einen gewiß verdungen Preis. Es müssen aber mit den Halb-Leuten/ deß eingeerndten/ ausgesäeten und wöchentlich-ausgedroschenen Getraidigs halber/ ordentliche Kerb-Hölzer und Gegen-Register gehalten/ auch darauf gesehen werden/ daß recht mit aller Bestellung umgegangen/ die

Felder

Felder zu recht wohl gearbeitet/ beſäet / beſchicket / pfleglich gebrauchet / und nicht ausgeſömmert oder verſaumet werden; Und da hierinn Ungelegenheit und Unfleiß vorgienge / daß ſo bald ohne Verzug ein ernſtes Einſehen vorgewandt / damit die Aecker nicht in Verwüſtung gerathen und Schaden erfolge / ſondern demſelben zeitlich vorgekommen werde.

Was nun einem Halb-Bauern oder Halb-Mann Inventariens weiſe eingeantwortet wird / muß er zur Abtrettungs-Zeit wiederum zu erſetzen Verſtand machen; die Forwercks-Gebäude aber werden ohne der Halb-Leute Koſten/ oder Beytragung der aufgewendeten Bau-Speſen/ in bäulichen Weſen erhalten/ doch daß ſie die Fuhren darzu thun/ und an welchem Ort Schäb- oder Stroh-Dächer ſeynd/ müſſen gemeiniglich die Halb-Leute ſolche Dachung erhalten / maſſen dann dieſes und anders die aufgerichteten Contracten ordentlich geben und mit ſich bringen müſſen.

Das III. Capitel.

Ein Bericht von Vorerbungen.

Jntzele und weit-entlegene Stuck-Güter zu Vorerben/ Geld/ Geträidig/ Zins und Frohn darauf zu ſchlagen/ Lehen-Gut und Trifft darauf vorzubehalten / iſt manchmahl auch nicht unrahtſam / doch muß gute Achtung gegeben werden/ daß erſtlich wohlgeſeſſenen Leuten / zum andern / in bezahlten und wohlgehaltenen Gütern/ die zuvor mit vielen Frohnen und Zinſen nicht beladen/ gelaſſen werde/ und daß die Güter insgeſamt/ vor alte und neue Zins und Fröhne zugleich hafften; Dieſes gehöret dahin/ wo der vorigen und neu-angenommenen Güter ein Lehen-Herr iſt / ſonſten iſt es unbillig / daß einer dem andern ſeine Lehen ohne Conſens beſchwere.

Das IV. Capitel.

Was in Beſichtig- oder Erkauffung eines Land-Guts / Item in Anlegung eines Forwercks oder Meyerey / ſonderlich zu erkundigen und wohl in Acht zu nehmen iſt.

Jn Beſichtigung eines Land-Guts iſt auf folgende ein und zwantzig Stuck fleiſſig und genaue Achtung zu geben.

1. Mit wem er benachbart/ und ob er mit ſolchen in Reinen und Steinen richtig und ohne Streitigkeit oder Zanck ſey; dann ein guter Nachbar iſt gleichſam ein Engel und guter Freund / hergegen ein böſer Nachbar iſt gleichſam ein Teufel/ Wolff und böſer Feind; bey böſen Nachbarn iſt wenig Ruhe und Frieden/ und was man mit Mühe erwirbt/ muß man mit ihnen wiederum verrechten und verfechten/ nach dem Spruch Heſiodi: Ein böſer Nachbar iſt ein groſſer Schad. Darum die heilloſen und boßhafftigen Jüden / wann ſie einem Chriſten was Böſes wünſchen wollen / ſo wünſchen ſie ihm einen böſen Nachbarn; dann ſie ſprechen Sprichwortsweis:

Digitized by Google

weis: Wem GOtt feind ist/ dem gibt er einen bösen/ diebischen/ zänckischen/ neidischen oder verleumbderischen Nachbarn.

2. Ob er auf seinen und der Leute Gehöltzern und Gütern/ die Jagden/ und das Weydwerck allein oder mit andern gemenget habe.

3. Die Fisch-Wasser/ (wo derselben verhanden) ob sie Fischreich/ freye Geheege/ oder andere Leute mit zu fischen Recht haben.

4. Ob es gut/ gesund und genug Wasser habe/ zum kochen/ zum trincken/ und dem Vieh zur Tränckе/ auch zu anderer Nothdurfft. Worbey zu mercken/ daß das sehr kalte und tieffgeholte Schöpff-oder Zieh-Brunnen-Wasser/ ob es wohl in hitzigen Sommers-Zeiten den Menschen anmuthig zu trincken/ ein bös und ungesund Tränck-Wasser für das Viehe abgebe; Darum ist dem Vieh/ so wohl Pferden/ als Rindern/ Kühen und Schaafen/ das fliessend Wasser gesünder als geschöpfft Brunnen-Wasser. Es befindet sich auch offt/ daß das frische Trinck-Wasser nicht Tränck-Wasser oder Koch-Wasser abgebe; Darum halten etzliche das gepumpte Wasser/ so man mit Pumpen herauf zichet/ oder das springende/ so aus Röhr-oder Spring-Brunnen lauffe/ für mittelmässig und für das Beste; Andere aber halten es für viel zu matt; Jedoch gibt es die tägliche Erfahrung/ daß es dem Vieh nicht übel bekommet/ auch in die Küche oder zum Kochen nicht undienlich ist; Darum soll ein Meyer auch acht geben/ daß er solche Pump-Werck auf seinem Meyer-Hof möge anrichten/ dieweil es mit geringen und leidentlichen Kosten zugehet.

5. Daß es gute/ gesunde Lufft oder Winde habe/ und was für Winde gemeiniglich deß Orts wehen. Und ist in Wahrheit dieses der principalisten Stuck eines/ so wol zu beobachten/ sintemahlen am meisten an der Lufft ist gelegen: Dieweil ohne Lufft nichts leben kan/ und alles/ was lebt und schwebt/ Lufft und von Lufft ist/ und man der Lufft weder um noch an/ nicht ein Minut oder Augenblick entbehren kan. Zu dem/ daß auch die Lufft grosse Krafft hat/ nicht nur am Erdboden/ sondern beedes zu deß Menschen und deß Vieches Gesundheit; Ja so gar auch/ die Lufft ändert das Gemüth/ als welches sie/ nachdem sie sich lauter oder taub erzeiget/ muthig/ freudig/ lustig und wacker; oder unmuhtig/ traurig/ betrübt und melancholisch machet. So thut es demnach ja billig vonnöthen/ daß ein fleissiger/ sorgfältiger Landmann die Lufft verstehe/ auch gute Achtung darauf gebe/ damit er dieselbe zu erkennen/ zu fliehen/ oder zu verbessern und zu wenden wisse. Darum haben die Alten gar viel von der Lufft gehalten/ nach welcher billig eine Meyerey gelegen seyn soll/ wann anders Menschen und Vieh darinn wohl gedeyen und gesund leben wollen, Petracha und die meinsten Scribenten/ halten dafür/ daß gegen Abend bessere und gesundere Lufft sey/ als gegen Morgen. Die klugen Alten/ massen Vitruvius berichtet/ haben/ ehe sie sich an einem Ort wohnhafft niedergelassen/ diese Lufft-Prob gehalten: Nemlich/ sie haben das Vieh zuvor daselbst weiden lassen/ als welches den Ort erstlich gleichsam credentzen muste/ hernach etzliches davon geschlachtet/ und gar eigentlich derselben Leber und Eingewend besichtiget/ wann selbiges alsdann in den meisten faul oder breßhafftig erfunden worden/ so erkannten sie daraus die ungesunde Lufft/ und verruckten alsdann von solchem Ort.

6. Was

6. Was Bodens der Ackerbau / ob er geschlacht / oder ungeschlacht / ob er nicht mossigt / kreidicht / kalchicht / oder sonsten rauher Art sey; ob der Grund und Boden trocken / an der Sommer-Seiten gelegen / ohne Stein und Leim sey / wie viel deß Sommers und Winters ausgesäet / und in gemeinen Jahren an Getraidig erbauet werde / was ein Schock jedes insonderheit zu geben pfleget / ob auch Läyden vorhanden / daß die Felder erweitert werden möchten.

7. Daß es / doch nicht allzugrosse / Berg oder Hügel habe / und sonderlich gegen Morgen oder Mittag / wenigst aber gegen Mitternacht. Dann das Land-Gut oder Forwerck / so Hügel gegen Morgen oder Mittag hat / bringet vielmehr Früchte / als wann es gantz eben / oder allzusehr bergicht ist / und sonderlich da auf den Hügeln fruchtbare Bäume seynd. Sintemahl es die Erfahrung bezeuget / daß die Oerter oder Land-Güter / so nicht allzusehr mit Gebürg und Felsen umschlossen / sondern nur etwan einer Seiten damit besetzet seynd / die allergesund- und luftigsten sind / als da der Wind sich daran abstosset / und also die Lufft offt erneuret / gereiniget und erfrischet wird. Dieweil die Lufft gleich so wohl faul wird / wann sie nicht bewegt wird / als ein Wasser / wann es immer still stehet.

8. Ob es gute Bäum- oder Obs-Gärten / von jungen Bäumen / zur Graserey wohl-wächsig und gelegen sey: Deßgleichen auch daß es guten Kraut-Boden und Kretz-Gärten habe.

9. Ob der Wiesen-Wachs gutes gewächsiges Bodens / zum Heu und Grummat alles wohl tauglich und gewässert werden könne / nicht leichtlich verschlemmet noch verschwemmet werde; Ob es auch vermenget oder beysammen gelegen sey / und gute Fütterung darauf wachse.

10. Wieviel man Schaafe über Winters und Sommers in Fütterung und Trifft nothdürfftiglich halten könne / auch ob die Schaaf-Triffen richtig / unvermenget und ohne Zanck / oder etwan eines Theils Kuppel-Trifften seyen; Und ob die Schaafe wohl zu stehen pflegen / oder leichtlich wandelbar werden.

11. Wie viel man melckende Kühe und andere Rinds-Häupter halten könne; Ob es gute Sommer-Hütung und mit den Kühen nicht weit zu treiben habe.

12. Die Behöltzung / ob sie weit oder nahe / und zu guten Wegen gelegen / wie die Gehöltze bestanden / ob es nur Brennholtz / oder ob es auch Bau- oder Schlag-Holtz sey; Item / ob man auch jährlichen über die Haus- und Feuer-Behöltzung / etwas ohne Schaden zu verkauffen / und wieviel zu lösen sey; Ob es einen guten gewächsigen Boden habe / und das Holtz zu kauffen wohl abgehe / auch mit Hütung nicht beleget sey. Sintemahl an Holtz und Wasser einem Forwerck oder Meyerey das meiste gelegen ist.

13. Was es vor Teiche habe / ob solche von Fluthen aufgefangen werden müssen / stets Wasser halten / oder Bäche darein gehen / auch ob sie in Wasser-Ergiessung oder grossen Fluthen leichtlich Schaden nehmen / überschwemmet werden / oder ausreissen; Ob die Fische darinn wohl wachsen / darinnen bleiben / und ob die Weyher oder Teiche nicht mit Schilff-Gras bewachsen seyen. NB. Diese Weyher oder Teiche ligen

trefflich
Digitized by Google

trefflich wohl und am bequemsten/ wann sie ohne Unterlaß mit einer guten frischen Bronn-Quell oder sonst fliessendem Wasser und Bächlein/ so ohne Unterlaß darein fleust/ erfrischt werden; Dann solches fliessend Wasser/ treibet das ander stillstehend oder erste Wasser hinweg/ und lässets nicht zu lang darinnen bleiben; Darvon werden auch die Fische desto leichter/ scheinbarer und gröſſer/ dann ein faul immer stillstehend Wasser gibt den Fischen böse Nahrung/ macht auch derselben Fleisch ungeschmack/unlieblich und ungesund zu essen.

14. Da eine Mühle vorhanden/ ob solche zum Sack wohl gelegen und nicht leichtlich Verhinderung der Widerwege halber habe: Ob allzeit Mühl-Wasser gnugsam verhanden; Ob das Wehr kostbar oder schwer zu halten sey/ oder leichtlich Schaden nehme.

15. Wann es keine Mühlen hat/ soll man sich gründlich erkündigen/wie weit in die Mühlen zu fahren sey/und was es für Wege habe.

16. Ob es Wein-wachs habe/ wie der in der Leiten gelegen/ gegen Morgen/ Mittag oder Abend/ nahe oder weit; ob es felsigt/ kißligt/ kalchigt/ schwefflig/ sandig oder leimichter Boden sey/ ob die Berge steiger/ oder feichte gelegen/ nach Land-Art Lager sey/ oder gepfälet werde; was vor Wein da erwachse/ ob er währhafft oder nicht erfriere/ was vor Gewächse sey/wie es in Tüngungen gehalten werde; wie er bestacket/ und wie er bewahret sey; wie er zu gemeinen Jahren zu tragen pflege/ und was vor Wein-Geräthe vorhanden.

17. Deßgleichen ob es Hopffen habe oder nicht/ wie viel er zu gemeinen Jahren zu tragen pflege/ob er starck und zum Lager-Bier wol halte oder nicht.

18. Ob es Stutereyen habe/oder sonsten grosse Viehe-Zucht.

19. Ob es einen oder mehr Steinbrüche habe/ ob auch Kalcksteine vorhanden und dergleichen.

20. Daß es nicht allzunahe bey einer Vestung/ sondern zum wenigsten zwey Meilen darvon liege. Hergegen daß es nahe bey einer Stadt gelegen sey; dann dergestalt/ was daselbst wächst/ besser/ ehe und theurer/ verkaufft und angebracht werden kan/als wann es weit darvon gelegen.

21. Daß es nicht nahe an einem reissend- oder auslauffenden Wasser liege. Sonsten aber/ wann es in wohlverwahretem und bevestigtem Grund/ an der See/ oder an einem Schiffreichen Strom lieget/ ist es gut/ und bequem/ dann also kan man das Geträdig/ und andere erwachsene Früchte leichtlicher und mit geringern Unkosten fortbringen/auch mit bessern Vortheil verkauffen.

NB. Ausser denen vorhergehenden Puncten/ sind sonderlich nachfolgende Zween wohl zu beobachten.

1. Wie ein solches feil-gebottenes Gut oder Meyerey in Bestellung und Nutzen befunden wird.

2. Ob es der Leute Art und Gelegenheit nach/ in einem oder dem andern zu besserer Nutzung anzustellen und zu bringen seyn möchte.

Im übrigen soll der vornehmste Zweck eines Haus-Vatters seyn/ehe dann er sein

Haus

Haus bauet und zurichtet/ oder etwas an der Hof-Statt verneuert/ fleissig warzunehmen/ daß es/ wo möglich/ ohne alle Beschwerden/ gantz sein eigen werde/ und nicht mit minder-jährigen (Kinder-Geldern) Schuld-Gläubigen/ Zins und Ober-Herren oder Eigenschafften gravirt und beschwert sey. Er hüte sich vor Strittigkeiten/ menge sich nicht in Weitläufftigkeit/ sondern habe seine Sachen nach dem alten Sprichtwort: Lieber klein und rein. Er habe mit unrichtigen verworrenen Händeln weder zu schicken oder zu schaffen/ als die ihn öffters von seinen Geschäfften beunruhigen/ abhalten/ oder sonsten darinnen verdrossen und unrichtig machen möchten: Will er sich in ein Gut oder Meyerey einkauffen/ so sehe er zu/ daß alle aufgelauffene Kosten und Unkosten richtig vergnüget/ was die Recht/ Gebräuch erfordern/ ordentlich ausgerichtet/ und sonderlich den Gerichten und Recht-Sprüchen in allem genug gethan/ auch der Kauff gerichtlich bekräfftiget und verschrieben werde: Welches dann heutiges Tages (da ohne das bey dieser bösen Welt überall List und Betrug in vollem Schwang gehet) etwas käufflich an sich zu bringen/ der sicherste Weg ist.

Auch daß er vor Jahr und Tag keine neue Schulden erwecke/ borge/ tausche oder aufnehme/ seine Schulden damit zu ledigen/ auch nicht eines Hellers werth anwende/ er habe dann vorhin mit seinem Nachbarn sich verglichen/ und vertragen/ seye auch der Juchart und Marckstein halber richtig und ausser allen Streit; dann es ist viel besser von den Hader-süchtigen Frieden erkauffen/ als hernachmahls mit ihnen zu Recht liegen/ mit Hindansetzung seiner Geschäffte und Ruin seiner Nahrung. In Summa er befleissige sich/ daß er aller Processen und Rechtfertigung überhoben sey/ dann sie verursachen viel Beschwerniß und tragen wenig ein. Im Fall er aber ja sich dessen nicht entäussern kan/ und nachbarliche Spän oder Zweyspalt in der Güte nicht zu richten noch zu schlichten seynd/ nach dem Sprichwort: Niemand kan länger Fried halten als sein Nachbar will. Oder wie der Frantzos sagt: Terre ameine guerre. Das ist:

Land und Leut/
bringen Streit/
Grund und Boden auch wohl geschlicht/
Laden doch manchen vor Gericht.

So sehe er zu/ daß er viel ehe Kläger sey und Anspruch habe/ als daß er als Beklagter sein Recht erst vertheidigen müsse; Ich will aber solches von der Ober- und Erb-Gerechtigkeit/ Bann/ Gefäll/ Zins und Gülten verstanden haben; da er dann von seiner anererbten oder erkaufften Freyheit und Gerechtigkeit/ nicht deß wenigsten Hellers werths/ oder so viel ein Dach-Ziegel an seinem Haus austragen mag/ soll nachgeben/ fahren oder schwinden lassen: Dann gleich wie ein Dach-Ziegel/ wann er nicht bey Zeiten mit einem andern unterschossen wird/ andere Ziegel auch loß und nachfällig machet/ und mit der Weil dem gantzen Gebäu Schaden verursachet: Also gerüchet es auch einem Land-Mann oder Haus-Meyer zu endlichen Ruin und

Digitized by Google

Verderben/ wann er allzuviel nachsiehet/ das Seinige verliedert/ und seiner Gerechtigkeit und Einkommens/ eins nach dem andern/ in Abgang kommen/ oder verlustig machen lässet.

Das V. Capitel.

Was eines Verwalters Amt und Gebühr sey/ auch was er bey dem Ackerbau in Acht zu nehmen habe.

EIn Verwalter muß insonderheit guten Verstand von dem Ackerbau haben/ auch in der Schreib- und Rechen-Kunst wohl practicirt und erfahren seyn/ fernet will ihm gebühren/ daß er sich zeitlich/ die Aecker/ so wohl fruchtbar- als unfruchtbare/ oder wüste und ungebauete/ wo sie hin und wieder ligen/ wie viel ein jeder an Schuhen und Ruthen halte/ auch wie sie mit Namen heissen/ wol bekannt mache; auch soll er den Ackerbau in Praxi wol verstehen lernen/ wie nach dessen Güte und Gelegenheit/ zu rechter Zeit/ und auf was für Art/ auch mit welcherley Saamen jedes Stück am besten zu bestellen sey. Als zum Exempel: Obs kalt/ hitzig/ feucht/ trucken oder temperirt sey; wie sichs schicke zum Lein-Saamen/ zum Waitzen/ Dünckel/ oder Korn; was dienlich sey zum Baum-Garten/ Kraut-Garten/ und andern dergleichen Sachen/ damit man einem jeden Ort seine Gebühr geben könne. Wann nun jemand säen will/ der muß zuvor wissen/ ob der Acker kalt/ oder warm lige; ist er kalt/ so muß er desto zeitlicher bestellt werden/ damit die Kräffte deß Ausschiessens/ desto ehe in die Länge aufkommen mögen; Ist er aber warm gelegen/ so muß er desto langsamer bestellet werden/ damit solche zeitliche Ausschosse bey rauhem Wind und harten Nacht-Fröstẽ/ nicht allzusehr weggewehet werden/ oder Schaden nehmen möchten.

Es soll auch ein Verwalter den Feld-Leuten/ Acker-Gesinde/ Taglöhnern und Fröhnern (ingleichen wann es etwas zu bauen gibt/ den Werckleuten) stets bey ihrer Arbeit auf dem Dache/ und wo es vonnöthen/ öffters bey dem Pflügen und Ackern selbst-gegenwärtig seyn/ damit der Tag nicht unnützlich verschleichert/ sondern etwas verrichtet werde; besonders aber soll er in der Saat- und Erndt-Zeit nicht davon bleiben/ und ehe der Saamen noch gesäet wird/ daran seyn/ daß solcher in seiner Gegenwart/ durch den Hofmeister oder Hofmeisterin und Dreschẽr rein genug gefeget werden möge. Darneben soll er auch auf Mittel und Wege gedencken/ wie die Läyden/ oder noch hinterstellige wüste Länderey/ immet unter der Hand/ vollends in die Arbeit und Art gebracht und bestellet/ oder doch zum wenigsten/ um eine gewisse Anzahl Jahre/ um die Helffte/ oder endlich nur um die dritte Garbe/ oder wie es sonsten nach Lands und Orts Gebrauch Gelegenheit geben kan/ andern Leuten eingethan werden möge.

Bevoraus soll der Haushalter oder Verwalter/ die Zehend-Schnitter/ welche jährlich/ wo möglich/ aus deß Eigenthums-Herꝛn Unterthanen zu nehmen/ ihme von deß Principalen wegen/ an Eydes-Statt angeloben lassen/ daß sie keinen Unterschleiff wegen der grossen und kleinen Garben machen wollen. Wann es nun zur

Erndte

Erndte kommen / soll er mit berührten Schnittern ordentliche Abzehendung halten / und so dann die Erndte verrichtet / dem Eigenthums-Herren eine Erndt-Verzeichnis einschicken / wie viel nemlich an Schocken und Garben / auf jeden Acker oder Hauffen / und davon / wie viel Saamen / so darauf gesäet worden / erwachsen / wie viel jedes Schock / (welches er mit der Tresch-Prob deß besten / mittelmässigen und geringsten erkundigen soll) an Körnern ins Maß gebe: wie viel davon zum Saamen ins Winter- und Sommer-Feld / auf welche Stücke / dieses oder jenes gesäet / welche Aecker zu Brach ligen / welche gedunget oder gepferget werden sollen; alles fein getreulich / ordentlich und richtig.

Auch soll er auf die Trescher fleissig Achtung geben / damit es rein ausgetroschen werde / öffters vor die Scheuren gehen / und das ausgetroschene Stroh visitiren und begreiffen / ob noch gantze Aehren darunter verhanden / dadurch sie dañ scheu gemacht werden / daß sie allezeit sich in acht nehmen / nicht obenhin / fein weitläufftig / (wie jener Aeen getroschen) sondern rein tretschen müssen; mit denenselben soll er jedesmahl aufheben / und mit ihnen gewisse und unverdächtige Merck-Höltzer oder Kerb-Stöcke halten / dardurch man alle Sorten aufschneiden und Richtigkeit halten kan. Morgens und Abends / da es seyn kan / soll er selbst die Scheuren aufschliessen / die Aufhebe ordentlich nacheinander verzeichnen / auch davon jedesmahl auf Liechtmeß und Ostern / oder sobalden gäntzlich ausgetroschen ist / nach Abzug des Tresch-Lohns ein richtige Specification alles dessen / was ein gantzes Jahr über / an allerhand Geträidig / auf dem Gut erwachsen / dem Eigenthums-Herren unfehlbar vorlegen und zustellen.

Inzwischen aber soll der Haushalter oder Verwalter das jenige / was durch GOttes Segen erwachsen und eingesammlet worden / es sey an allerhand Geträidig / Reiner / oder Hinter-Frucht / miteinander in seinen Beschluß- und Verwahrung nehmen / das Geträidig durch die Tresch- und Knechte auf den Boden bringen / auch mit fleissigen Umstürtzen oder Wenden / auch sonsten / bis zur Abfuhr wohl warten lassen. Unterdessen aber ohne Principals Vorbewust und Willen / nicht das geringste davon (ausser der Nothdurfft) hinweg geben oder verkauffen. Und was er also aufgeschüttet und empfangen / oder auf des Herrn Befehl wiederum weggemessen / soll er / allen treuen Fleisse nach / redlich und richtig aufzeichnen / damit er jederzeit auf begehrenden Fall / schleunige und gebührende Rechnung / Red und Antwort erstatten könne.

Das VI. Capitel.

Von mancherley Arbeit / so die Aecker oder Frucht-Felder haben müssen.

DAmit ich nur auch etwas weniges von Korn-Getraid / und Gemüs-bau gedencke / sollen Ackers- und Bauers-Leute vorhin zur Gnüge wissen / daß die Feld-Arbeit nicht einerley sey / sondern daß daraus eine grosse Ungelegenheit erhelle / je nach der Gelegenheit und Gegend / da die Felder ligen. Aber dem sey nun wie ihm wolle / und man schreibe auch von was.

Gelegenheit und Gegend als man wolle/ so ist doch für allen Dingen / meines Erachtens/das nöthigste/daß man die Kinder und jungen Leute allererstens lasse die Brach-Aecker/ (welche die Alten A gros restibiles, ruhende oder müssige Aecker genannt haben) von den Steinen und andern wilden Unart ablesen/ reinigen und säubern / es geschehe nun gleich mit einem Rechen/ oder andern hierzu bequemen Gezeug / dann ein wild und ungebauet Feld / trägt für sich selbst sonst nichts anders dann Stein und Unkraut/welche nichts anders sind/dann das übrige Theil vom verwesenen Mist/ welcher bis in den fünfften Grad / von grosser und überflüssiger Hitze / ist alteriret und verändert worden. Nachdem man nun die Felder einmahl durch sonderbare Müh und Arbeit hat aushauen / das Unkraut auch aus der Wurtzel ausropffen lassen / soll man auch zum Uberfluß nachmahls (fürnehmlich die Disteln) zu kleinen Stücklein zerschlagen / und ehe der erste Regen darauf fället / dermassen verderbet und zerknitschen/ damit sie hernach eben so wenig ausschlagen / als wann aus einer ertödteten giftigen Schlangen solten andere junge Schlangen herfür kommen. Dann sie haben ohne das solche Art an ihnen / daß / so bald sie nur ein wenig des Regens empfinden / sie sich dermassen in das schlammicht und kothigte Erdreich verschlupffen und einstecken / daß sie auch zum öfftern die mit der Wurtzel selbst erstecken. In demnach meine Meinung / daß die erste Arbeit des Acker- oder Feldbaues seyn soll das Stein auslesen / Tungen / Mist oder Mergel zittelen / ackern / die Furchen machen/ das Schollen brechen und zudecken / darnach über eine kleine Zeit / wann es nehmlich darauf geregnet hat / folget die andere Arbeit / und das ist das Fälgen / (welches die Alten Iterare das ist erwiedern genennet) welches nicht ohne das Furchmachen geschicht. Zum dritten pfleget man an vielen Orten zu rühren / oder auch zu Zättefahren; Darnach das Feld zu besäen / zu ägen und das Unkraut / welches von überflüssigen Regen oder Fettigkeit der Erden gewachsen ist / und den bereits abgegangenen Samen überwachsen und bestecken will / auszujäten oder auszuropffen. Zu allerletzt pfleget man zu schneiden / die Frucht in Garben zu binden und die Stupffeln zusammen zu rechen.

Das VII. Capitel.

Von allerhand Acker-Geschirren.

In fleissig- und fürsichtiger Ackers-Mann soll jedesmahl eine gute Zeit vorher/ehe er anfähet das Feld zu bauen/zu seinen mancherley Acker-Geschirr sehen/und dasselbige auf das fleissigste verbessern/bereiten und zurüsten/damit wann es die Noth erfordert/er sich desselben nutzlich gebrauchen könne.

Solche Feld-Geschirr oder Acker-Gezeug aber seynd / der Pflug mit seinem Pflug-Eisen/ Pflug-Schaar und anderer dergleichen Pflug-Stücke/ein Benn oder Karch / die Mist-Bähre oder Mist-Trage / die Ruck-Körbe / darinn man auch den Mist tragen kan / die Heu- und Mist-Gabeln / die Garben auf die Wägen damit zu langen/die Hauen/damit man die Schollen bricht/ein Wall-Bruch oder ein Wall-Holtz/

Holtz/die Rechen/ die Jät-Hauen/ oder Reut-Hauen/die Grabscheider / damit man das böse Unkraut pflegt auszureuten / eine Egge mit viel Zäncken / entweder von Eisen oder harten Holtz gemacht / damit man den gesäeten Samen zuackert / die Sensen/die Sichel/ damit man das Getreydig/ als auch das Gras pflegt abzuschneiden/die Flegel/ damit man das Korn pflegt auszutreschen / die Wannen / die Reuter/ die Sieb/ damit man das Getreyd schwinget / durchreutert und durchsiebet / und die guten Körner von den Spreuer oder Korn-Hülsen/Staub und anderer Unreinigkeit/ pfleget zu säubern/zu reinigen/und zu schwingen.

Das VIII. Capitel.

Von Gewöhnung und Zutungung der dürren und mageren Frucht-Felder.

DJe Frucht- oder Korn-Felder / sie seyen Neu-Brüch- oder sonst Brach-Aecker / oder auch da sie schon vorhin ihre Früchte zu mehrmahlen getragen haben/soll man gleich zu Anfang des Winters/ ungefehr um S. Martins-Tag/ oder um die Advents-Zeit / mit Schafs-Mist / damit sie sich erwärmen / allwegen über das dritte Jahr / wann es magere Gründ seynd / oder sonst mit guten Küh- und Roß-Mist/durcheinander vermischt betungen/und ihnen also hiermit eine temperirte oder mittelmässige Hitz zuwege bringen. Es ist aber zu mercken/ daß man zum ersten den faulen Mist oder Märgel/welchen man ausgeführet/ und das Feld damit zu bedungen willens ist/auf kleine Hauffen schütten soll; oder Stück-weis den langen Weg um die Forgen sprenten; solches muß vornehmlich zur Winters-Zeit geschehen / damit solcher Mist von stätem Regen und Schneyen durchnasse/ feucht werde und erweiche. Etzliche böse / unfleissig- und unerfahrne Haushalter/ pflegen ihre Felder mit dem Mist / gleich weil er noch gar warm und hitzig ist / zu tungen : Aber solches macht das Unkraut nur desto mehr ausschlagen und wachsen/ massen dann solches aus täglicher Erfahrung zu sehen. Dann wann der Mist allzubald gestreuet wird / (unangesehen/ daß er nachmahls auch beregnet und durchfeuchtet worden) nicht destoweniger / in dem viel und mancherley Körnlein im Stall darein fallen / schlagen dieselbigen / (wiewohl nicht so gar natürlich und fruchtbarlich/ als andere) viel ehr aus / dann der andere und natürliche Korn-Same / welchen man auch in selbigem Acker hat einsäen lassen.

Etzliche pflegen auch den warmen / und kaum halb verwesenen Mist / irgends an einem Ort ihrer Güter zu nehmen: Aber sie thun damit einen grossen Schaden/dann solcher Mist/dieweil er weder vom Regen/Schnee/ noch sonst anderer Feuchtigkeit ist durchnetzet worden/bleibet er gar roh/ bringet auch keinen Nutzen noch Fruchtbarkeit/ als allererst im andern Jahr; macht darzu / daß die Früchte nicht so wohl mögen gerathen/oder desto zeitlicher/ (wie bey guten Mist geschicht/) ausschlagen.

Aber hierbey ist gleichwohl gewiß und wer auch wohl zu beobachten / daß wann man will ein wild und ungeschlacht Feld bemisten und betungen / so ist es allwegen

besser

besser / daß man den neuen frischen Mist aus dem Stall / dann sonsten den alten und längst-verwesenen darzu nehme / denselbigen im Zunehmen des Mondes / ein wenig für dem Säen/ auf die Aecker spreite/ und dann gleich den Grund darauf lassen umackern. Es thun auch die jenigen/ meines Erachtens/ nicht unrecht/ welche/ so bald sie nur im Julio oder Augusto ihre Früchte ziemlich hoch geschnitten haben/ die Stuppeln samt dem andern Unkraut im Acker anzünden und verbrennen lassen / und also ihre Felder vermittelst des Regens / damit bemisten. Solches aber halten sie bey ihnen für die erste Acker-Arbeit/ sonderlich aber in den grünächtig-bewachsenen zähen und leimichten/ oder sonst festen Gründen. Sie gebrauchen gleichwohl solche Tungung nicht alle Jahr / damit sie auch Stroh können haben / ihre Stroh-Dächer zu bessern und zu erhalten / oder aber dem Vieh unter zu streuen. Deßgleichen irren auch/ als ich vermeine/ die jenigen nicht/ welche in der Erndte pflegen die Frucht lang zu schneiden/ darnach alsobald das Feld / samt den Stuppeln und sonst dem andern Unkraut umackern / und also dieselbigen den gantzen Winter über / im Regen verfaulen lassen.

Es ist aber am allerbesten/ man lasse gleich erstens das Feld betungen/ dann wer solches nicht thut/ wird mit Schaden lernen klug werden / wann er nemlich wird erfahren müssen/ daß er nach zweyen Jahren nur Speltzen für den guten Waitzen/ Wicken an statt deß Habern/ hergegen an statt der Wicken/ wilde Wicken/ Rancken und Unkraut wird einsammlen müssen.

Zwar auch dieses heist noch nicht genug die Felder gemist oder getunget/ wo man anderst dieselben recht gut haben will / und an statt der dürren / mageren und unfruchtbaren Aecker/ gute/ fette und fruchtbare Felder zu machen gedencket: Sondern man muß auch noch andere Mittel vor die Hand nehmen/ darunter meines Erachtens das fürnehmste ist/ daß man nehmlich ein Jahr oder zwey solche Felder lasse still liegen oder ruhen/ und doch nichts destoweniger dieselben im Winter und im Sommer mit einem Pflug umähren lasse; darnach so man will / daß sie das erste Jahr sollen tragen/ mag man sie mit Feigbonen/ oder/ welches noch besser ist/ mit Erbsen besäen; Jedoch sehe man wohl zu / daß der Acker nicht erfroren sey / dann sonst mag solches Legumen oder Hilsen-Gewächs nicht zum besten gerathen. Wollen aber auch solche Mittel noch nicht zum besten ersprießen/ so soll man Kalch nehmen / und damit zu Ende des Hornungs das gebauete Feld überschütten oder bestreuen; dann solcher macht die Aecker nicht allein überaus fett/ sondern es reiniget auch den Boden / und erstickt oder verbrennet alles schädliche Unkraut / verursachet auch / daß man viel reichlicher kan einärndten / als so man hätte allen den Mist / so man überkommen mögen/ auf einmahl über einen Hauffen dahin schütten lassen. Wann aber zu dem auch der Erdboden leicht und trucken ist/ so kan man / wo es die Gelegenheit leidet/ selbige Felder / ungefehr zehen Tag lang / mit irgends einem Wasser überschwemmen lassen; dann solches ist viel besser und ersprießlicher / als die allerbesten Misthauffen oder Tungung/ so man je überkommen mag.

Das

Das IX. Capitel.

Zu welcher Zeit deß Jahrs die Frucht-Felder sollen getünget oder bemistet werden; auch von unterschiedlicher Lands-Art und Manier / wie man die Aecker oder Felder warten und tungen soll.

MAn soll die Aecker und Frucht-Felder / deßgleichen auch die Brach-Aecker / welche eine Zeitlang still gelegen seynd / und nun ausgeruhet haben / im Winter um St. Martins-Zeit / wann der Mond noch im Zunehmen ist / mit Mist oder mit Märgel betungen lassen; wann es aber Wätzen-Felder seynd / so muß solche Mistung / gleich zu Ende des Herbsts geschehen: damit solcher Acker mit desto besserer Weil das Regen-Wasser möge an sich ziehen und eintrincken / auch der gesäete Saamen / wo man anderst die Blödigkeit deß Erdreichs bedencken will / also desto besser verwesen möge. Wann es aber Rocken- oder sonsten gemischte Frucht-Felder seynd / so soll man dieselben mitten im Winter / oder ein wenig davor misten und betungen / unangesehen / daß etzliche seynd / die es mit dem Mertzen halten / damit das Feld im Aprill desto besser beregnet / also geschlachter von solcher Näsſe werde / und also deß Herbsts erwarte: dann um dieselbige Zeit pflegt man gerne truckne und lüfftige Säe-Zeit zu haben / die sich mit guten gelinden und fruchtbaren Regen vermischet / damit also auch gleichfalls der Saamen desto besser verwesen könne; Es gehe nun hiemit zu wie es wolle / jedoch gleichwohl ist es allezeit besser / daß man die Felder betunge oder bemiste / dann daß man sie unbemistet lasse: Also im Gegentheil ist es auch allwegen besser / solche Frucht-Felder offt und mässig / dann allzuviel auf einmahl mit Mist überschütten: dann gleichwie die Felder allzusehr erkalten oder erfrieren / wann sie nicht getunget seynd worden; Also im Gegentheil dörren und brennen sie wiederum aus / wann man sie allzuviel betungen lässet. Derohalben ist nothig / daß man allezeit das Mittel beobachte / damit man der Sachen nicht zu wenig noch zu viel thue / darbey soll man auch deß Erdreichs Art und Gelegenheit zum fleissigsten erwegen und betrachten; dann es ist unnöthig / daß man den guten Boden so wohl betunge und bemiste / als sonst das andere Erdreich / welches gantz dürr und mager ist; die feuchten und nassen Felder aber muß man allzeit wohl und fett tungen lassen / dann sonst / wann sie so naß gefrieren / so resolvirt sich der Mist / und tauet von seiner eigenen Wärme auf. Der dürre Boden muß allezeit etwas ringer oder weniger getünget werden / dann solches Erdreich ist ohne das für sich selbst / um seiner Dürre willen / warm genug. Darum wann man solche Felder zuviel misten wolte / würden sie leichtlich verbrennen. Kein verständiger Ackersmañ pflegt seine Felder im zunehmenden Liecht oder Monden zu misten oder betungen / dann solches machet das Unkraut nur Hauffenweis ausschlagen. Die Matten und Wiesen mag man wohl im Hornung im zunehmenden Mond misten / dann das Gras wächset also besser und häuffiger davon.

Wann der Acker seine volle Früchte geben soll / so ist je nöthig / daß man dem-

Digitized by Google

selben mit gebührlicher Wartung gleichsam zu Hülffe komme / absonderlich in der Tungung/damit er nicht zu sehr übernommen/und ausgesogen werden möchte.

Solche Wartung oder Tungung aber deß Ackers / geschiehet mit bekanntem Mist / und solche Tungung muß kurtz vor dem Pflügen hergehen / sonsten zeucht selbigen die Lufft sehr aus/und bleibet nichts dann Stroh übrig.

Zum andern / kan solche Tungung geschehen / wann man Erbsen auf ein Land säet/und so sie ungefehr halb Elen hoch erwachsen / soll man sie unterpflügen / und also verfaulen lassen. Dieses aber geschiehet nicht ehe/als wañ man sonst fast gantz kein Mittel zur Tungung haben mag / entweder daß man kein Vieh selber halten/ oder wegen deß von fernen liegenden Stucks / ohne sonderbare Spesen und Unkosten / solchen Mist nicht wohl hinschaffen kan. Doch muß fleissige Obsicht gehalten werden / damit die Schäfer (so gar arge Schälcke) sich nicht hierüber erfreuen / und darauf hüten möchten/solten sie auch gleich eine Meil-Wegs lang darnach treiben.

Drittens/kan solches auf Thüringische Art geschehen / wann man nehmlich die Brach ziemlich zum erstenmahl untergreiffet / und solches muß mit drey oder vier Pferden geschehen / dadurch wird das magere Erdreich/unter die geruhete / und diese auf jene Erde gestürtzet oder geleget/welches auch fast so gut ist / als eine geringe Tungung ; Es muß aber solches alle drey Jahr geschehen / doch ist dabey in acht zu nehmen / daß man keine böse Erde herfür bringe ; sintemahl in unterschiedlichen Aeckern und Feldern es sichs nicht thun lässet / daß man tieff ackert / wegen des steinigten/vermengten oder sonst ungeschlachten Grundes.

Vierdtens / geschiehet auch solche Tungung / durch Lagerung des Viehes und der Schaafe/da giebt man etwan zuweilen der Gemein ein Recompens, daß der Hirt daselbst Mittags lagern muß ; Jedoch sind die Haupt-Schäfereyen hierinnen ausgeschlossen.

Fünfftens / mag solche Tungung durch Einquällung deß Samens geschehen/ wann man nehmlich das Getraidig/zween Tag vor dem Säen/ in Mist-Pfudel (sal. bon) quälle: oder weichet / und so dann säet / allein es muß hierbey dieses beobachtet werden/ daß es eingeworffen wird / so etwan Regen-Wetter vorhanden / daß es alsdann mit dem Regen erfrischet werde / sonst widriges Falls verdumpffet es in der Erden. Es mag auch nicht unbequem kommen / so auf dergleichen magere Stuck etwas von Mistgauche gespritzet wird.

Sechstens / hilfft dieses auch zur Tungung sehr wohl/ wann man vor Winters die Stoppeln / und zwar nur ein paar quer Finger hoch / hernachmahls im Frühling desto stärcker und tieffer unterpflüget ; dann wann die Stoppeln Winters über verfaulen / so können sie nachmahls in dem Frühling desto besser tungen. Doch ist das Beste/daß überall die Lands-Art und Gewohnheit beobachtet werde.

Siebendens ist noch eine Tungung / die geschiehet mit Schmergel/ welches in den Eisenachischen / Schmalkaldischen und andern dort herum liegenden Ländern/ die zwischen den Bergen liegen / gebrauchet wird. Besagten Schmergel holen die Leute in den Säcken / zerreiben ihn wie Meel / streuen ihn darauf wie das Getrai-

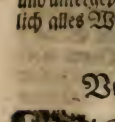
dig

dig aufs Feld / kurtz hernach wird gesäet / welches gar wohl und nutzlich / doch nicht länger als ein Jahr tungen soll.

Das Mist-Ausführen belangend / wird derselbe zum erstenmahl ausgeführet / wann der Kern und die Sommer-Gerste allenthalben gesäet / und alles Geträdig im Acker mit der Sommer-Saat bestellet ist; Alsdann lässet man den Winter-Mist in der Brache zu Feld führen / und selbigen etliche Tage (aber nicht länger) liegen / so zeucht sich die Feuchtigkeit fein in die Erde / hernach wird er ausgebreitet und untergepflüget. Das andere mahl wird er ausgeführet im Herbst / wann nehmlich alles Winter-Geträdig zugesäet wird.

Das X. Capitel.

Von dem Mist / und was darbey zu beobachten.



Es will ferner einem guten erfahrnen Acker- oder Bauers-Mann gebühren / daß er verstehe / und gute Achtung darauf zu geben wisse / welcher Mist der beste sey; dann man soll einen jeden guten Mist zu rechter Zeit wissen zu bereiten / und ein gantzes Jahr über ruhen lassen.

Alter Mist / sonderlich der eines Jahrs alt ist / ist der beste; der junge oder neue Mist erreget viel Würmer und Unkraut. Wann der Mist über ein Jahr alt worden / so nimmt er ab / wird immer weniger nutz und unfruchtbar.

Der beste Mist unter allem ist der Tauben-Mist / der tunget nicht nur die Felder / sondern auch die Gärten sehr wohl / tödtet auch das Ungezieffer / und richtet man mit ein wenig Tauben-Mist mehr aus / dann sonsten mit viel anderm Mist. Nechst diesem hat der Menschen-Mist das Lob / fürnehmlich / wann er mit andern Haus-Koth und Kehricht / oder sonst anderer Unreinigkeit / vermischet wird / dann er ist fast hitzig. Darnach ist der Esel-Mist / dieser Mist soll auch sehr gut seyn / und wird von etlichen vor den besten gehalten unter allem andern Mist / so von dem Vieh herkommet; dann sie kauen das Futter sehr wohl / essen langsam / und verdäuen derohalben auch ihr Futter desto besser: Solches verursachet / daß ihr Mist desto bequemer ist / sich bald in Erde zu verwandeln. Zu deme soll der Esels-Mist die Frucht und Kräuter gar wohl geschmackt und süß machen. Nach dem folget der Schafs-Mist / darnach der Geiß- oder Ziegen-Mist / endlichen der andern Thier: Als nehmlich der Roß- der Stutten- und Rinds-Mist / der Sau- oder Schwein-Mist aber ist der allerärgste und schlimmste / um seiner übermässigen Hitze willen / dann er verbrennet den Grund von Stund an.

Im Nothfall aber / da man sonst keinen Mist mag zu Weg bringen / so kan man die abgehauenen Stengel von Feigbonen an Statt desselben gebrauchen / dann sie haben gleiche Würckung und Krafft des Mistes. Oder man kan die Feigbonen selbst / in die Dürre und dinne Korn-Felder säen / und ehe sie aufgewachsen seynd / den Grund umkehren oder umpflügen / und also in den Grund lassen. Man findet viel Fornercke und Meyer-Höfe / da es nicht wohl möglich ist / irgend so viel Geflügel und

Digitized by Google

Vieh zu halten und zu ziehen / damit man könnte / so viel als man vonnöthen / guten Mist/ aus ihrem Koth machen : da muß man nun andere Mittel hervor suchen / und wird hierinnen ein verständiger Haushalter doch gleichwohl Raht zu schaffen wissen/ nemlich : so offt es ihm an guten Mist mangelt / sammlet er Laub / Dörner/ Abgang von dem Garten-Gesträuch/ allerley Koth / Kehricht auch Gassen-und Fuhrstrassen-Geruzig zusammen / wirffts in eine Mist-Pfütze und lässets über einen Hauffen erfaulen. Item man kan Wald-Fahr nehmen / und es mit dem Koth im Bauershof untereinander mengen. Oder man soll ein grosse und tieffe Gruben machen/ und allerhand Asche/ Stroh und Spreuer / auch Menschenkoth aus den heimlichen Gemächern darein thun ; Item man mag allerhand Hauskehricht / Gefeg- und Geruzig darein führen und werffen / und also miteinander verfaulen lassen. Damit aber Schlangen / Kröten und andere gifftige Thiere nicht darein kommen / oder einnisten können/so soll man mitten in die Gruben einen eichenen Pfal schlagen lassen. Wann man sonsten keine andere als Frucht-Felder zu bauen hat/ so ist es unnöthig einem jeden Mist/ einen besonderen Misthauffen machen zu lassen/ sondern man kan den Mist durcheinander in eine Grube / oder auf einen Hauffen zusammen schlagen. Wer aber grosse weitläufftige Güter hat / darinnen zugleich Korn-Felder / Matten oder Wiesen/ Gärten und Kraut-Felder / auch Reben oder Weunberge sich befinden/ der soll allwegen einen jeden Mist auf ein sonders Oertlein lassen werffen und sammlen/ als nemlich den Geiß- den Vögel- den Tauben- den Rind- und Roß-Mist / einen jeglichen insonderheit.

Etliche streuen Stroh in die Höfe und auf die Strassen / daß man darüber fähret / auch das Vieh darüber gehet / und wann das Stroh klein zerfahren / und mit Gassen-Koth überschwemmet worden/ so werffen sie es über einen Hauffen / lassens übereinander erwarmen und zu rechten Mist werden. Etliche führens bald auf die Aecker/aber wann es nicht zuvor wohl übereinander erwarmet/so tunget es nicht wol. Aller Gassen-oder Scheur-Mist hält kaum zwey oder drey Jahr Tungung.

Die Mist-Hauffen soll man im Sommer allwegen umrühren und umstechen/ gleich als wolte man sie durchgraben lassen/ damit der Mist desto besser verfaule/ und desto tüchtig- und ersprießlicher zu dem Ackerbau werde.

Das XI. Capitel.

Von dreyerley Feld-Arbeit / ehe man die Aecker besäen lässet.

Drey Stuck werden vornehmlich zu einem jeden rechten wohl-bestellten Feldbau erfordert ; Zum ersten/ ein erfahrner/ verständiger und bescheidener Acker-oder Bauersmann ; Zum andern/ein gut starck und wohl tüchtig Vieh zur Arbeit ; und dann drittens/ ein wohl-bestellter Pflug. Das fürnehmste aber und nothwendigste unter diesen jetzt-vermeldten dreyen Stücken ist/ daß nemlich ein Bauersmann die Natur / Eigenschafft und Gelegenheit eines jeden

Grund

Grund und Bodens/ welchen er sich zu bauen unterstehet / wohl wisse zu erkennen und zu unterscheiden / damit er gleich sehen und spühren möge / wie und welcher Gestalt er dasselbige/ seiner Art und Natur nach/ bauen oder arbeiten und besaamen solle/ damit es fruchtbar werde / und seinen Herrn / wegen der Müh und Arbeit wieder ergötze. Dann man findet viel solche Feld-Güter / welche / je mehr und öffter sie einer bauen lässet/ je mehr sie nur davon dürr/ mager und unfruchtbar werden. Solches sind gemeiniglich die jenigen Felder / welche dünn Erdreich haben / dieselbigen werden von der Sommer-Hitz dermassen ausgedörret/ und gleichsam zu Aschen verbrennet / daß sie immer noch dürrer und schwächer / auch unvermöglicher werden / ihre Früchte zu tragen. Es seynd wohl zwar wenig solche Gründe und Böden zu finden / welche nit solten je mehr und mehr fruchtbar werden / je mehr man sie üben und bauen lässet. Aber es gehe nun zu wie es wolle / der Wäitzen oder sonst gemischte Frucht muß allwegen seine obgedachte drey Arbeit haben/ ehe er gesäet wird.

Die erste Arbeit soll gleich geschehen/wann man den Mist hat ausbreiten lassen/ dann sonst möchte die Sonne das Feld ausdorren und unkräfftiger machen / wann er solte unbedecket ligen bleiben. Durch solche erste Arbeit pfleget man den Acker umzuähren / und das Erdreich zum Anfang gleichsam einzubeitzen und zu erweichen. Damahls soll man nicht zu tieff / sondern mit dem Pflug-Eisen allein gar leis in das Erdreich fahren/ damit die Forgen so eng zusammen kommen / daß man kaum sehen kan / wo das Pflug-Eisen eingangen sey / dann auf diese Weise kan man alles böse Unkraut völlig verderben und ausreuten / daß es nicht mehr zu Kräfften komme oder ausschlage.

Die andere Arbeit geschicht im Frühling/ wann sich der Grund und Boden wiederum pfleget zu eröffnen und aufzuthun : Damahls aber soll man mit dem Pflug desto tieffer ins Erdreich fahren und die Schollen desto grösser machen / damit der Saame auch desto tieffer ins Erdreich möge fallen.

Die dritte Arbeit ist/ wie bereits erwähnet/ das Rühren oder Zättefahren / (so zwar nicht aller Orten gebräuchlich) darauf mag man im Namen GOttes das Feld besäen/ zueggen/ und besagten obersten Haushalter walten lassen.

Hierbey aber ist nothwendig diß zu wissen und zu mercken / daß nemlichen diese besagte Arbeit und der Feldbau / nicht allezeit und allein nach der Gelegenheit der Korn-Felder/ oder nachdem man mancherley Zugemüß darein zu säen pfleget / sondern auch nach eines jeden Landes Art und Natur/ Grund und Boden / vermög der Sonnen-Wende oder Sonnen-Gangs/auch nach Gewohnheit / sonderer Gelegenheit und Nothdurfft der Innwohner/ öffters muß eingerichtet und geändert werden. Die Korn-Felder soll man auch allezeit zu gelegener Zeit / will man anderst / daß sie sollen wohl fruchtbar werden/ bauen lassen / darum dann ein wohlerfahrner/ verständiger Acker- oder Bauersmann / keinmahl zu Acker fähret / wann die Felder allzufeucht und naß seynd/ widrigsfalls würde sich das Erdreich im Acker zusammen walzen / sonderlich aber in den fetten / starcken und harten Gründen / sintemahl solche Feuchte sie dermassen vest machet/ daß nicht wohl möglich ist/ daß man nachmahls

den Grund möge zu Pulver reiben. Man soll auch nicht zu Acker fahren / wo der Grund sehr kothigt / murecht und schlammicht ist / dann solcher Grund lässet sich gleichfalls nicht gern arbeiten noch umrühren oder umstürtzen / es sey dann / daß er vorhin dürr und trocken worden; zudem nimt er auch keinen Saamen an / daß also derselbe unnützlich gesäet und meist verderbet wird.

Das XII. Capitel.

Wie das Forch-machen und Scholl-klopffen oder brechen/ ingleichen das Fälgen/ anzustellen sey.

WAnn man das Feld gebrochen hat/ so soll man auch die Schollen mit besondern Fleiß zerklopffen oder brechen / und den Boden oder das Feld gantz eben machen/ damit man den Saamen desto füglicher und gleicher aussäen möge. Die Schollen pfleget man auch etzlicher Orten / mit einem Wallholtz (welches die Alten Cylindrum genennet) zu überfahren; Solcher Feld-Instrument solte man in den zähen vesten Gründen billig von Marmelstein haben. Man kan auch solche gemeldte Erdschollen mit einer guten scharffen Eggen/ mit vielen langen eisernen Zacken gemacht/ zerschleiffen lassen; Es geschehe nun womit es wolle / so sehe man vornehmlich mit zu / daß das Feld dermassen wohl durchgearbeitet sey/ damit der Grund / im Fall es anderst mög ich seyn kan/ gar zu kleinen Pulver geschlagen werde / damit man nicht erst nachmahls / wann man gesäet hat/ erst darff die Schollen zerklopffen / dann solches hieß die Pferd hinter den Wagen gespannet. Derohalben soll man/ nachdem man gemeldte Schollen zerklopffet oder gebrochen hat/ das Feld ungefehr im Brachmonat / wann der Grund feist und feucht ist / fälgen lassen. Wann aber die Aecker sehr mager und dürr seynd / so soll man solches ehist im Herbstmonat thun / dann sonsten möchte das vorhin dürre und magere Erdreich noch viel dürrer und trocknet / auch von der Sonnen dermassen verbrannt werden/ daß weder Safft noch Krafft darinnen bliebe.

So viel und offt man die Felder bauen will/ so soll man diß Mittel wohl beobachten / daß nehmlichen der Grund / weder zu dürr und trocken / noch zu naß oder feucht sey / dann die grosse Feuchte macht sie nachmahls allzukothig und schlammicht; die Dürre aber derselben verhindert / daß man solche Felder nicht der Gebühr nach umähren kan: Dann das Pflug-Eisen mag in dem Grund nicht allzuwohl fuffen/ und so es gleich eingehet/ so bricht es doch dasselbige nicht gnug / sondern wirfft nur grosse Erdschollen auf / daß man nachmahls das Feld nicht so wohl als billig/ zerschneiden kan. Dann es gewißlich unmöglich/ daß man den Feldern ihr Recht/wie es sich eigentlich gebührt/thun kan/wann der Erdboden allzuhart und vest ist. Derohalben / welche Felder man in grosser Dürre hat lassen brechen / dieselbe soll man allweg wiederum/ wenn es geregnet hat/ noch einmahl und aufs neu brechen lassen/damit das Erdreich/nachdem es beregnet/ durchnetzet und erweichet/ sich hernach desto ehe arbeiten und brechen lasse.

Das

Das XIII. Capitel.

Was im Gegen-Zätte fahren/und bey der Saam-Zeit zu beobachten ist.

Bald darauf wann man gefälget/oder aber auch gerühret hat/soll man Gegen-Zätte fahren/ welches aber gar feucht und nicht so tieff/ als das erstemahl geschehen soll; wann solches der Gebühr nach verrichtet/ so soll man das Feld vorhin mit einer Eggen überfahren/ und dasselbige gantz eben und gleich machen. Bald darauf/ ohngefehr um die Hälffte des Weinmonats kan man sie dann besäen. Man soll aber fleissig beobachten/ daß der Saame/ indem er gesäet wird/ gleich ausgetheilet/ oder ins Erdreich geworffen werde/ und zwar zu keiner andern Zeit/ als im Zunehmen des Mondes/ niminermehr aber soll im abnehmenden Liecht gesäet werden. Solche Säe-Zeit aber kan nicht besser/ füglicher und ersprießlicher angestellet werden/ dann so man wartet/ bis vorhin ein kleines Regelein das Erdreich angefeuchtet. Wolte sich aber solch bequem Regen-Wetter etwas zu lang verweilen/(sintemahl kein Mensch über die Zeit und das Gewitter zu regiren und zu gebieten hat/ sondern GOtt/ der Allmächtige Himmel- und Erden-Beherrscher/ ist allein der HERR/ der Früh- und Spat-Regen geben kan/ zu seiner Zeit) so darff man eben mit solcher vorgenommenen Säe-Zeit nicht ferners darauf warten/ sonderlich wo dürrer und magerer Grund und Boden ist. Dann die Frucht oder der Saame/ so in dürre Felder gesäet/ wann anderst die Aecker fleissig veregget oder gerühret/ und der Saame wohl bedecket wird/ bleibet so frisch und gut in dem Erdreich/ also/ daß er auch nicht das wenigste verwese/ anders nicht/ als hätte er auf dem Korn-Boden gelegen. Komt aber ein gut fruchtbar Regenlein darauf/ dann gehet der gesäete Saamen/ welcher auch schon ziemliche Zeit in dem Erdreich gelegen ist/ in einem Tag auf.

Die ungelegen- und spatheste Zeit zu säen/ist im Winter und um S. Martins-Tag/ dann um diese Zeit nimt das Erdreich/ als das der schwebenden Kälte halber gleichsam verschlossen und erstarret ist/ den Saamen nicht so völlig an/ daß er zu seiner vollkommenen Fruchtbarkeit ersprießen kan; Worbey aber dieses/ als eine gewisse Regul nicht zu verachten/ sondern vielmehr fleissig zu beobachten/ daß man an kalten Orten allezeit frühzeitig/ in mittelmässigen etwas später/ in hitzigen und trocknen aber am spätheisten die Felder soll besäen lassen. Um solcher Ursachen willen/ pflegen die in Italien oder Welschland allererst um die Advents-Zeit/ die in Franckreich aber/ (als welches ein temperirt Land ist) im Weinmonat/ in den kalten Ländern aber/ und sonderlich bey den See-Städten/ im Anfang des Herbstmonats/ oder zuweilen auch etwas früher ihre Felder zu besäen/ damit nehmlichen dem Wätzen/ auch andern Getraidig/ seine Wurtzeln desto ehe starck und vollkommen werden/ ehe die Winter-Regen/ Eiß und Gefröst einfallen/ und selbigen an ihrem Wachsthum verhinderlich seyen. Man säe aber zu welcher Zeit man wolle/

so achte-

Digitized by Google

so achte ich vor nöthig/ daß man doch allwegen etzliche Schlitz-Gräben oder Wasser-Forchen/ hin und her in die Quer an die Felder machen lasse/ darein das Gewässer verfliesse/ und die übrige Feuchtigkeit sich dahin ziehen möge.

Das XIV. Capitel.

Fernerer Unterricht/ wie ein Hauswirth sein Land soll pflügen und ackern lassen.

Je man ackern/ auch einen Acker füglich beschicken und zurichten soll/ wird einem jeden seine Land-Art/ und deß Landes-Gebrauch und Gewohnheit sattsam lehren/ allein bestehet hierinnen das Vornehmste/ nemlich daß der Acker wohl gearbeitet und recht zugerichtet werde. Plinius saget: Es ist besser wenig säen/ und den Acker recht und wohl zurichten/ dann viel säen/ und die Acker-Arbeit übel bestellen. Ein andere Weise ist in Francken/ eine andere in Thüringen/ eine andere in Meissen/ ein andere an andern Orten. An einem andern Ort ackert man tieff/ am andern flach/ und mit wie viel Pferden oder Ochsen man ackern soll/ lehret gleichfalls die Landes-Art/ und der Grund und Boden selbiges Orts.

In Sachsen und Thüringen thut man erstlich die Brach noch vor der Erndte/ vierzehen Tag oder drey Wochen vor Johannis/ da muß man Achtung geben/ daß der Acker nicht obenhin beschunden/ sondern nach Landes-Art fein tieff gepflüget werde/ dann es um dieselbige Zeit wegen der Wärme und holen Winde/ dürre/ träg und hart ist) alsdann kan es hernach in denen folgenden zwo Acker-Zeiten desto besser gewonnen und zugerichtet werden.

Wann man den Acker im alten Monden stürtzet/ so faulet er gerne/ nach zwey oder drey Jahren tünget man einmahl/ nach der Brach und Tüngung/ thut man die Windfarth oder andere Ackerung/ und alsdann pflüget man etwas tieffer/ zum dritten thut man auch um Bartholomäi die Saatfarth/ bis auf Michaelis/ die geschicht noch tieffer; und soll ein Ackermann gute Achtung geben/ daß er seine Arbeit fleissig und bey Zeiten thue.

Kan man aber ein Stuck Landes nicht dreymahl vor der Saat ackern/ so ackere mans im äusserſten Nothfall nur zweymahl/ allein wann man erstlich gebrachet/ lasse mans bald und wohl eggen/ dann ein gut eggen ist besser/ als ein bös ackern; Drey Wochen hernach/ lasse mans desto tieffer arbeiten/ und gar zeitlich besäen/ sonderlich wann es schwach Land und nicht getunget ist.

NB. Das Vornehmste/ das ein Meyer/ Acker- oder Bauersmann zu beobachten hat/ ist/ daß er seines Grunds und Bodens Natur recht und wohl erkenne und wisse/ so wird er sich nicht unterstehen seine Felder zu zwingen/ diß oder jenes zu bringen und zu tragen/ das ihnen entgegen und zuwider ist/ dann es läst sich nicht zwingen/ wie sehr man auch den Aeckern hilfft und sie verbessert; Sintemahl man im Sprichwort sagt/ daß von einem Erd- oder Land-Zwinger wenig zu halten sey.

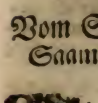
Früh um vier/ oder aufs spätheſte um fünff Uhr/ soll man zu Felde ziehen/ damit

mit das Viehe zu Mittag deſto eher aus der Hitze kan geführet werden. Wann der Acker zum andernmahl geackert / und alsdann Miſt darauf geführet wird / ſo bringet er reinen guten Rocken.

In eine Brache kan man erſt Rocken ſäen / das andere Jahr tunge man ſie / und ſäe Gerſten hinein / das dritte Jahr wieder Rocken / nach dem Rocken trägts wohl Habern / aber es iſt gebräuchlich / daß mans gerne Brach liegen / oder ruhen läſſet.

Das XV. Capitel.

Vom Saamen und Säen / welcherley / und wie viel deß Saamens ſeyn ſoll / der ausgeſäet wird; auch wie und zu welcher Zeit man allerley Saamen ſäen ſoll.



Ein wohl-erfahrner / verſtändiger Acker- oder Bauers-Mann / der ſeinen Acker wohl beſtellen und beſäen will / der ſoll allezeit einen ſolchen Saamen / der am beſten und vollkommenſten / ſchwer / völlig und Goldfärbig / durchſichtig / rein / darzu nicht über ein Jahr alt ſey / in Summa er ſoll gut / ſchön und rein Geträdigt zum Saamen nehmen / das nicht dumpffig oder übel riecht. Das Geträdig nun / das gut und wohl geſchmack Brod-Meel abgibt / und von welchem man die allerbeſten und vollkommenſten Aehren geſammlet hat / das tauget auch am beſten zum Saamen / denſelbigen ſoll man durchreutern / und den unterſten / als den beſten / dickeſten und ſchwerſten nehmen. Dann guter Saamen / bringet gute Früchte / hergegen ein böſer unreiner Saame / bringet böſe unreine Früchte / maſſen Diodorus Siculus lib. 9 und Plinius lib. 18. bezeugen. Der Saame / ſo nur eines Jahrs alt iſt / wird für den beſten gehalten.

Man ſoll auch kein Geträdig zum Saamen nehmen / das etwan in fetten oder tieffen Gründen / oder aber in ſolchen Feldern gewachſen iſt / welches nachmahls dem Acker / darauf es geſäet ſoll / widerwärtig ſeyn möchte; deßgleichen auch ſoll man keinen Saamen nehmen / welcher auf Hügeln oder hohen bergichten Orten gewachſen iſt / wann man ſelbigen in ebene flache Felder / oder in tieffe Gründe ſäen will. Eben ſo / was in der Feuchte gewachſen iſt / das ſoll man nicht in die Dürre ſäen; und hinwiederum / was in der Dürre gewachſen / das tauget nicht / daß es in feuchte Felder geſäet werde. Aber doch iſt es allwegen vielbeſſer / daß man den Saamen / welcher vom böſen ſchwachen Erdreich kommt / in ein beſſers und ſtärckers / als daß man einen andern / ſo auf einem guten Acker gewachſen iſt / in ein ärgers ſäen laſſe; Dann ein jeder Saame verdirbt doch / und verwandelt ſeine Art / er ſey auch ſo gut als er immer wolle / wann er in ein bös / ungeſchlacht und unfruchtbar Stuck Feldes geſäet wird.

Es wäre auch meines Erachtens / nicht übel gethan / wann man den Saamen vorhin / ehe er geſäet wird / etzliche Stunden lang in friſchem Waſſer wäſſern / hernach wieder heraus nehmen / und alſo im Schatten ausgebreitet / austrucknen lieſſe / wordurch er ſich dann im Säen deſto beſſer handtiren und umweltzen laſſen würde.

Durch eben diß Mittel kan man auch den besten Saamen zum Säen erwählen / so man nehmlich allein den jenigen nehmen lässet / welcher im Wasser unten am Boden sich gelegt / und bey vier und zwantzig Stunden lang darinn gewässert hat. Die andern Körner / welche oben an Wasser schwimmen / kan man hinweg thun/dann sie seynd kein Nutz / und taugen gar nicht zum aussäen. Darum mag man sie entweder für die Hüner behalten / oder noch mehr wässern / daß sich die Hülsen abziehen/ und schönes Meel in die Küchen davon machen lassen. NB. Etzliche pflegen den Saamen / ehe dann sie ihn säen / mit dem Wasser/ darinnen Haus-Wurtz oder zerstossen wilder Kukummern-Saamen samt der Wurtzel gepeitzet worden/ zu besprengen/so soll dann dem Gewächs kein Maul-Wurff / auch kein Feld-Maus / oder sonst irgend ein ander Ungezieffer/Schaden thun können.

Wie viel man aber eigentlich deß Saamens nehmen soll / wann man ein Feld besäen will / dasselbe wird ein jeder erfahrner Acker- oder Bauers-Mann / nach dem das Feld groß oder klein ist/bey sich selbst abnehmen/und leicht zu urtheilen wissen.

Belangend ferner den Unterricht/ wie und zu welcher Zeit man allerley Saamen säen soll: Erstlich soll und muß ein Ackermann gute Achtung auf das Säen geben/damit der Saame weder zu dünne noch zu dick/sondern fein gleich ausgestreuet werde.

Im Sommer muß man dünne säen/aber die Gerste soll gleichwol ziemlich dick gesäet werden; Hergegen soll zur Winter-Saat dicker und reichlicher ausgestreuet werden.

Vor allen Dingen soll das Säen zu rechter Zeit geschehen; nach der Regul der Ackerleute / soll man an kalten Orten langsam / an denen so temperirt / weder zu kalt noch zu warm / etwas eher / aber in warmen Oertern am frühesten säen / auch so der Saame im alten Monden gesäet werden.

Zur Winter-Saat/säet man drey Wochen vor Michaelis / bis vierzehen Tag nach Michaelis. Im Sommer ist es am fruchtbarsten zu säen/wann es hindert der Eggen stäubet.

Wann man will im Sommer säen/so muß es im Heu-Monat oder August-Monat/wann das Liecht zunimmt / geschehen. Will man dann im Herbst säen / so thue mans allwegen im Herbst-und Wein-Monat; Will man aber im Frühling säen/ so muß es auch im Hornung und im Mertzen geschehen.

In kalten und frostigen Ländern / da die Sonnen-Strahlen nicht allzuhitzig/ noch zu streng scheinen / soll allezeit die Frühlings-Saat spath / die Herbst-Saat hergegen desto früher gefchehen. Also hinwiederum soll man sich in heissen oder warmen Ländern/mit der Frühlings-Saat sputen / oder frühzeitig damit eilen/im Herbst aber damit säumen/oder desto spähter säen lassen.

Ein jeder Saamen geräth allweg besser / wann er in temperirter oder mittelmässig-warmer Zeit/als wann er in hitziger dürrer Zeit/oder im Frost gesäet wird.

Wann man auf bergichte Acker säen will / so muß man wissen / oder forschen/ wie sie gelegen; Gegen Mitternacht soll kein Getraidig gesäet werden / sondern dahin kan man Bäume / absonderlich zu Bau-Holtz / pflantzen. Gegen Mittag kan man einen Baum-oder Obst-Garten pflantzen; auch kan man auf selbiger Seiten Weinberge anlegen; Gegen Morgen und Abend kan man allerley Getraidig

säen/

säen/doch will das Erdreich wohl getunget und tieff gegraben seyn / und wo es gepflüget werden kan / so muß es über quer geschehen / damit das Wasser die Geilheit nicht wegflösse.

Von Bestellung der Winter-Saat.

Die Winter-Gerste wird mehrentheils acht Tage vor oder nach Egidii gesäet.

Der Wäitzen/ ingleichen das Winter-Korn/ so in die Brache gesäet wird / soll vier Tag vor/oder vier Tag nach dem Quatember im Herbst gesäet werden.

Das Winter-Korn aber / so in die Stoppeln gesäet wird / säet man meist drey oder vier Tag nach S. Galli.

Von Bestellung der Sommer-Saat.

Die Sommer-Gerste wird mehrentheils acht oder vierzehen Tag vor Ostern/ auch wohl zwey/drey oder mehr Tag nach der Marter-Woche gesäet.

Die Mertzen Gerste hergegen soll acht Tag vor / oder acht Tag nach Fastnacht gesäet werden/nachdem es sich schickt/und man sie am besten unterbringen kan.

Das Sommer-Korn mag um Lätare / drey / vier oder fünff Tag zuvor / oder hernacher ausgesäet werden.

NB. Es ist eine alte gemeine Bauren-Regul / den Ackerleuten sehr wohl bekannt.

Wer will gut Winter-Korn haben/der säe es im Herbst zeitlich um Egidii.

Wer aber will gut Sommer-Korn haben/der säe es bald um Fastnacht.

Heyde-Korn oder Buch-Wäitzen / pfleget man zwey oder drey Tag vor oder nach Cantate/in der Creutz-Wochen zu säen.

Der Haber wird gemeiniglich im Lentzen gesäet.

Erbsen/ Wicken und dergleichen Hülsen-Gemüs säet man im Mertzen / mehrentheils im Quatember / so bald Fastnacht kommt/ zwey oder drey Tag zuvor oder hernach/zum allerlängsten aber um Lätare.

Hirsen säen die meisten erfahrnen Ackerleute in der Creutz-Wochen nach Cantate/es geschehe gleich nun zwey oder drey Tag davor oder hernach.

Der Mahen wird acht Tag vor oder nach Fastnacht (wann es nur wegen der Witterung seyn kan) in vollem Mond gesäet.

Der Hanff wird gemeiniglich in der Pfingst-Wochen / oder acht Tag zuvor gesäet.

Die Kohl- und Kraut-Saamen stecket man mehrentheils acht Tag vor- oder acht Tag nach Pfingsten.

Die Ruben-Saat wird acht Tag vor- oder acht Tag nach Jacobi gesäet.

NB. Sonsten wird auch diß für eine allgemeine Bauren-Regul gehalten.

So die Früh-Ruben wohl gerathen / so pfleget die Früh-Saat auch wohl zu gerathen; deßgleichen geräth die Spat-Rüben-Saat wohl / so soll die spatte Korn-Saat auch wohl gerathen.

NB. Hierbey achte ich nicht für unnöthig zu erinnern / daß es ein sehr nutz- und fruchtbarlich Ding sey für einen Haus-Vatter oder Meyer/ so er/ weil das Feld im

Digitized by Google

Brach lieget und ruhet / selbiges mit Ruben- oder Rettich-Saat besäen lässet / wordurch er das Erdreich gleichsam erfrischet. Dann die Frucht / welche hernachmahls in solch Feld / wann man die Ruben ausgegraben hat / gesäet wird / gehet gewißlich desto schöner und frecher auf / der Boden erneuert und verbessert sich auch gleichsam gantz und gar davon / massen die Erfahrung sattsam bezeuget.

Das XVI. Capitel.

Wie und zu welcher Zeit man Möhren / Ruben / roth Ruben / Rettich / Kappus / Köhl / Kraut / Zwiebeln / Knoblauch / ꝛc. säen / auch wie man die Aecker bereiten und zurichten soll.

DJe Ruben insgemein / sowohl Möhren oder gelbe Ruben / als weisse Ruben und Steck-Rüblein / ingleichen rothe Ruben / Rettich / Köhl / Kraut / Zwiebeln und Knoblauch / ꝛc. sollen in einem wohlgebaueten mürben Grund gesäet werden / damit sie desto tieffer in das Erdreich wurtzeln mögen. Die Felder hierzu / sollen sonders wohl gelegen seyn / und im Jacobs-Monden umgerissen / (dann in diesem Monden faulen die Rasen wohl) auch noch für Winters gehacket und gepflüget werden. In Michaelis-Mond wird Mist auf die Felder geführet / getunget und untergearbeitet / alsdann läst man sie über Winter liegen. Nachmahls säet man im Frühling / ungefehr vom siebenden bis in Mittel deß Monats April / doch allezeit im abnehmenden Monden / allerley Rüb-Saamen / Köhl / Kraut / Zwiebel / ꝛc.

Insonderheit die Möhren oder gelbe Ruben / ingleichen auch die rothe Ruben / und der Pastenach oder welsche Peter-sill / wollen alle auf einerley Weis / in wohlgebauete / fleissig umgrabene / von Steinen rein erlesene / und von allerley Unkraut und bösen Wurtzeln gesäuberte / fette und gemiste Gründe gesäet seyn. Man soll sie aber nicht zu dick säen / damit sie desto besser in die Dicke und Grösse stossen mögen. Sie müssen bald nach dem Säen / deßgleichen wann dürre Zeit einfällt / wenigst wochentlich einmahl / mit Wasser besprenget oder begossen werden.

Die bequemste Zeit deß Säens ist im Herbst und Frühling / doch ist der Herbst am besten / sonderlich so man sie früh um die Oster-Zeit haben und bekommen will.

Die weissen Ruben / mag man etwas dicker säen / in gleichfalls mürb und wohlgebauet Erdreich. Diß Gewächs will viel lieber im Herbst-Monat dann sonst zur andern Zeit in einem guten fetten Grund gesäet seyn.

Die Ruben gerathen viel schöner / werden auch geschmacker in der Kälte / Schnee und Regen / als wann sie schön und hell Wetter haben.

Wann man aber die Ruben im Frühling säen will / so soll man wohl zusehen / daß die Feld-Spinnen / und ander Ungezieffer / die Blätter nicht befressen oder sonst verderben; Solchem Unrath nun vorzukommen / soll man Erd-Staub / oder Ruß aus dem Schorn-Stein oder Ofen / einen Tag zuvor / ehe man sie säen will / nehmen / und unter den Saamen vermischen / mit Wasser begiessen / und also den folgenden Tag feucht und naß säen.

Man

Man soll sich hüten / daß man keinen Rüb-Saamen saen lasse / der über drey Jahr ist / dann widriges Falls / an statt der Rüben / Köhl-Kraut zu wachsen pfleget.

Es ist zu bewundern / daß aus so einem kleinen Saamkörnlein / solch eine grosse Frucht soll wachsen. Dann man findet Ruben / massen ich dergleichen selber gesehen / so 30. 40. und 50. Pfund schwer seynd. Ungewanderten dörffte es fremd vorkommen / wer aber wohl gereiset / wird dergleichen in Schwaben / Francken / in der Gegend um Erfurth / am Rhein-Strom / in Pommern / in Preussen / sonderlich um Elbing und Dantzig wohl gesehen haben.

So man will grosse und dicke Ruben haben / so soll man die jungen Rüblein / wann sie eines Fingers dick seynd / ausgraben / und eines Schuchs weit von einander versetzen / darnach mit dem Grund beschütten / und mit Füssen darauf tretten / dann wird die Nahrung / die sonst meist in das Kraut und in den Stengel schiesset / abwerts zur Wurtzel sich wenden.

Die Ruben soll man im Wein-Monat graben und einführen; damit sie aber im Winter desto besser behalten werden mögen / soll man sie in besondern Gruben eingraben / und dafern es seyn kan mit Senff-Blättern bedecken.

Die kleinen weissen Ruben oder Steck-Rüblein / wollen vornehmlich einen guten / fetten / weichen Grund oder Erdreich haben / damit sie desto tieffer in das Erdreich wurtzeln mögen. Man kan sie auch in ein Erdreich / welches man ausreuten und aufbauen will / oder in ein neugebautes Feld / deßgleichen unter Hirs / Heidel oder Fäncksel säen. Man soll aber den Saamen mit keiner reingesiebter Erde vermischen / damit er desto dünner möge gesäet werden. Der Saame soll gleichfalls nicht über drey Jahr alt seyn. Man kan auch den Saamen zween oder drey Tag vorm Säen in Milch / in süssen Most / oder in Hönig-Wasser beitzen lassen / wovon dann solche Rüblein viel süsser und wohlgeschmackter werden.

Wann die Steck-Rüblein zu dick stehen / so pfleget man etzliche darunter auszuropffen / und anderswohin zu versetzen. Man muß sie auch fleissig mit einem Grab-Eißlein setten und umgraben.

Die schönsten und gröstẽ Ruben lässet man allezeit stehen / damit man im August-Monat Rüb-Saamen davon zeugen möge.

Wann man diesen Saamen säen will / soll man / so es seyn kan / warten / bis das Erdreich zuvor durch einen Regen benetzt oder befeuchtiget / dann also gehen sie desto frecher auf.

NB Man soll aber keinerley Art Ruben in schattichte Felder säen lassen / dann der Schatten ist ihnen gantz und gar entgegen / ob schon das Land oder der Boden an sich selbst gut und fruchtbar seyn mag.

Die Steck-Rüblein pfleget man im Winter-Monat auszugraben / und in Sand wegen Frostes und Kälte / in Kellern einzuscharren / und also den gantzen Winter über bis in die Fasten / der Küche zum besten / aufzubehalten.

Der Rettich wird zu unterschiedlicher Zeit des Jahrs gesäet / die bequemste Zeit

aber ist im Hornung und August-Monat/und diese letzere ist die aller bequemste/dann der Rettich wächset im Winter und bey feuchtem Wetter allwegen mehr in die Dicke und Grösse/ oder in die Wurtzel/ wird auch zarter und geschlachter als bey warmen Wetter; dann im Sommer oder bey heiß-truckner Zeit/ schosset er nur meist in die Stängel und Blätter. Der Rettich wächset besser vom pflantzen/ als vom säen/ darum so man will schönen und guten Rettich zeugen/ so soll man sie verpflantzen und tieff genug in ein gut/ fett/ wohlgebaut Erdreich setzen/ und wann sie groß wachsen/noch mehr mit Erdreich bedecken/ auch das Kraut oder die Blätter beschneiden/dann also werden sie viel schöner/grösser und wohlgeschmacker.

Den guten Rettich erkennet man an den Blättern/ dann je zärter und gelinder dieselben seynd/je lieblicher und mürber auch der Rettich zu essen ist. Solche ihre Güte zeiget auch die Rinde oder Schelffen/ dann je geschlachter und dürrer diese ist/je lieblicher und angenehmer ist auch der Rettich zu essen. NB. So man guten/ lieblichen und süssen Rettich will wachsend machen/ so soll man den Rettich-Saamen in süssen gespottenen Wein oder Most weichen; will man sie aber mild und nicht gar zu scharff haben/ so muß man sie zum öfftern mit Saltz-Wasser begiessen/ dann das Saltz bricht und benimmet dem Rettich die übrige Schärffe.

Der Rettich soll nicht nahe bey die Reben gesäet oder gepflantzet werden/ dann er denselbigen gantz entgegen.

Die Zwiebeln wollen mehrentheils im Jenner/ Hornung und Mertzen/ in ein gutes/ fettes/ wohl erbaut und gemistetes/ feucht/ gerührtes Erdreich gesäet werden. Im mürben rothen Erdreich wachsen sie gewaltig und trefflich wohl. Im April müssen sie verpflantzet und ziemlich weit voneinander versetzet werden; auch thuts vonnöthen/daß man sie fleiß g mit Schab-Eißlin jette und umgraben/ wo sie anderst schön und groß wachsen sollen.

Die Zwiebeln wachsen viel besser/ wann sie im abnehmenden Monden gesäet werden; müssen dann aus diesem und folgenden ihre widersinnige Natur zu beobachten/ daß sie nehmlich im abnehmenden Monden viel kräfftiger als im zunehmenden Monden/ womit sie allen andern Kräutern und Garten-Gewächsen gantz contra und entgegen seynde Die Schossen oder Stengel an Zwiebeln/tritt man um Jacobi nieder/ damit man sie im Herbst bey abnehmenden Monden/ wann der Himmel schön hell und klar ist/ausziehen und dinsammlen kan: Dann pfleget man die Schlotten oder Stengel gantz hinweg zu thun/und die Zwiebeln an der Sonnen zu dörren.

NB. Wann man gute Zwiebeln haben will/ so soll man die allerundesten und weisesten auslesen/ dann solche seynd besser als die rothlechten/ sind auch nicht so scharff und hitzig als die andern.

Wann man die Zwiebeln verwahren will/ daß sie nicht faulen sollen/ so stoß mann sie in heiß Wasser/ und laß sie an der Sonnen wiederum trocknen/ dann kan man sie also trocknen oder legen/daß sie einander nicht berühren.

Der Knoblauch will ebenfalls/ wie die Zwiebeln/ mit dem neuen Mond gesäet und gepflantzet seyn/ da er anderst schön/ groß und dick wachsen soll. Sie werden

aber

aber nicht von ihren gantzen Häuptlein oder Köpfflein / sondern allein von denen zertheilten Zeen verpflantzet / und wenigst einer queren Hand breit voneinander gesetzet; der Knoblauch will einen truckenen / weisen und temperirten Grund haben / der nicht zu weich / noch zu fett / auch nicht zuviel gemistet sey; Auch soll man ihn fleissig mit dem Schab-Eisen jetten und putzen. So man schönen grossen und dicken Knoblauch will haben / soll man ihm in seinem ersten Auskommen die Spitzen abbrechen / oder mit Füssen umtretten / so gehet der Safft in die Bollen oder Zwiebel.

NB. Der Knoblauch wird nicht so starck von Geruch / wann man ihn im abnehmenden Liecht säet oder pflantzet / und im letzten Quartier des Mondes / wann er nehmlich noch unter der Erden ist / ausziehen lässet. Das Widerspiel aber geschicht / so man ihn im zunehmenden Schein / oder weil der Mond noch neu / säen und ausetzen lässet.

So er mit dem Neu-Monden gesäet / und die Saat in Most geweichet wird / soll er süß und wohlgeschmack werden. Deßgleichen sollen sie grösser und besser wachsen / so man die Zeen / zween Tag vorhin / ehe man sie setzet / in frische Milch peitzet. Der Rosen-Stock erfreuet sich dieses Gewächses nicht wenig / darum pflantzen ihn die Gärtner gern darbey.

Alle Köhl-Kräuter wollen kein leimicht oder sandicht / sondern vielmehr ein wohl erbauet / gut und fett Erdreich haben; Unangesehen aber dieses Kraut keine Lufft scheuet / sondern allenthalben gerne wächset / jedoch so wachsen die Kohl-Kräuter viel grösser / breiter und frecher in kalten Landen / wie man dann solches in Teutschland / und sonderlich an dem brauen Köhl und Kappis-Kraut oder weisen Köhl / in Preussen / Pohlen und Schlesien sehen kan.

Die Köhl-Kräuter sind allezeit schöner / lieblicher / gesunder und schmackhaffter / im Herbst / Frost oder Winter und Frühling / als im Sommer.

Die Felder hierzu wollen offt und wohl gedünget oder gemistet seyn; Insonderheit ist ihnen der Esels-Mist sehr zuträglich; Sie müssen auch zum öfftern mahl gesämbert / gejettet und mit gutem Erdreich zugedecket werden.

Den Köhl muß man allezeit seiner erst-gewachsenen Blätter berauben / so wird er lieblicher von Geschmack und angenehmer zu essen.

Wann der Köhl bleich oder gelb im Wachsthum wird / so ist es ein Zeichen / daß er muß begossen werden. Auch muß man ihm allezeit die böse verdorbene / löcherichte / faule oder dürre Blätter abnehmen / dann sonsten stecken sie auch die andern an / daß sie miteinander verderben.

NB. Ein Ackers-Mann oder Gärtner soll sich hüten / daß er keinen alten Köhl-Saamen aussäe / widrigenfalls wird er keinen Köhl / sondern Rettich bekommen. Es behält aber der Köhl-Saamen seine Krafft und Natur bis in das sechste Jahr / dafern er fleissig und recht aufbehalten und verwahret wird.

Der kraus-gefalten- oder Römische Köhl ist einer zarten und weichen Natur soll daher erst in dem Mertzen gesäet werden; wiewohl man ihn das gantze Jahr über säen und pflantzen kan. Er will aber offt und viel begossen seyn.

Der

Der rothe Köhl wächset / vermög seiner Natur / gerne in gutem / fetten und wohlgedungten Erdreich / zu dem will er auch warm Land haben / da er von den Sonnen Strahlen stets bescheinet und erwärmet wird.

NB. Etzliche besprengen die Köhl-Kräuter mit Saltz-Wasser / die Ursach / daß sie desto geschlachter und zarter davon werden sollen. Andere pflegen Salpeter auf den Köhl zu sieben oder zu streuen; Etzliche gebrauchen sich an statt dessen der Asche / und dieses soll die Raupen und andere Ungeziefer vertreiben.

Der Köhl soll bey keinem Wein-Garten oder Wein-Stock gepflantzet werden / dann es findet sich eine sonderliche Feindschafft zwischen beeden Geschlechten / also / daß sie einander nicht dulden mögen.

Auch sollen die Köhl-Kräuter nicht nahe bey Rauten / Salbey und Wohlgemuth gesäet oder gepflantzet werden. Das Kappis-Kraut / den Weissen- oder Kopff-Köhl / pfleget man an den meisten Orthen in grosse Garten-Bett zu saen / und zu pflantzen. Wann es aber anfähet in Stängel zu schiessen / so nimmt man die Pflantzen und versetzet sie in wohlgemistete fette Erden.

Der weisse Köhl / oder das Kappis-Kraut / liebet gleichfalls frische und kalte Lufft / die warme Zeit oder Hitz mag es nicht wohl vertragen. Damit es aber desto besser und frecher in Köpffe und Blätter schiessen und wachsen möge / soll mans fleissig mit Stroh-Matten / oder Wald-Wedeln zudecken lassen. An den meisten Orten pfleget man Köhl / Möhren / rothe Ruben und Zwiebeln auf den grünen Donnerstag fortzupflantzen.

Die Kraut-Pflantzen werden mehrentheils um Medardi fortgesetzet; Es pflegen auch etzliche selbige gern auf den Pfingst- und Frohnleichnams-Abend zu versetzen.

Es ist bey vielen eine Gewonheit / daß sie den Rettich-Saamen / am Corporis Christi und Margarethen-Abend / oder zimlich weit voneinander säen oder setzen. Deßgleichen wird auch Rüb-Saamen um Kiliniani und Margarethen gesäet.

Das XVII. Capitel.

Unterricht von dem Eggen / dann ferner von dem Rühren oder Jetten.

Nachdem droben besagter massen die Korn-Felder besäet worden sind / so ist nöthig / daß man / bald darnach / auch das gesäete Feld / den breiten und langen Weg durch und durch egge (welches billig für die letzte Feld-Arbeit gezehlet wird) und dann ferner das Erdreich von einer Furche zur andern / umrühren lasse. So aber solches der Nothdurfft nach geschehen soll / so wäre / meines Erachtens / viel bequemer und besser / daß die Zähn oder Nägel an der Eggen von Eisen / als von Holtz gemacht würden; Dann dergestalt bringet man den gesäeten Saamen viel eher und besser unter das Erdreich; Sintemahl sie dasselbige viel

beque-

bequemer zerfahren und zermahlen/ daß der Saame desto besser in Grund kommet/ gantz und gar bedecket/ desto ehe einwurtzelt/ und also desto weniger von den Vögeln auffgefressen wird. Darnach soll man solch besäet Feld den gantzen Winter bleiben und ruhen lassen. Es wäre aber auch gut und bequem/ daß man selbige Zeit über/ Wasser-Schlüpffe machen liesse/ darein sich das überflüssige Regen-Wasser sammlen und verzehren möchte. Ferners im Frühling/ wann die Früchte starck gewurtzelt haben/ soll man die besäete Felder fleissig jetten und rühren lassen/ das ist/ man soll sie von allem bösen Unkraut/ als Wicken/ wilden Rancken/ Klapper-Rosen/ schwartzen Coriander und dergleichen Unkraut mehr/ welche vermittelst deß Winter-Regens/ auch wegen Geilheit deß Erdbodens/ das neu-aufgangene Korn überwachsen und ersticken wollen/ reinigen und säubern lassen. Wann aber das Korn in die Aeher gehet oder schosset so wäre es sonderlich gut und zuträglich/ daß mans noch einmahl aufs neue jetten liesse/ damit die Früchte desto reiner und vollkommener wachsen möchten. Für das erstemahl aber soll man mit besonderer Bescheidenheit die neu-erwachsene Früchten jetten und säubern lassen/ damit gleichwohl die Wurtzeln unten am Grund nicht beschädiget/ sondern vielmehr mit andern Grund oder Erdreich desto besser bedecket werden/ auf daß sie sich also desto mehr und weiter erstrecken und ausbreiten mögen.

Deßgleichen/ so man die Früchte zum andernmahl jetten lässet/ soll man gleichfalls fleissig daran seyn/ damit man die jungen Wurtzeln nicht zuviel entblösse oder entdecke; dann wo die Wurtzel zu viel entdeckt worden/ so wird sie an ihren fernern Wachsthum verhindert/ und fähet dann gleich an/ in dem Erdreich zu faulen. Derohalben soll man allwegen/ wann man zum andernmal das Jetten vornimmt/ das Erdreich nur ein wenig umrühren und gantz eben machen. Solche jetzt-bemeldte Feld-Arbeit in keines Wegs zu verachten oder gering zu schätzen; Sintemahl es zumöffiern geschicht/ daß das überflüssige böse Unkraut/ die jungen Früchte ersticket: auch indem sie allzufrech daher wachsen/ oder sonst vom Wetter und schwehren Platz-Regen umgeschlagen werden/ gleichsam zu Boden unterdrücken. Wo dieses geschicht/ ist es hernach kein Wunder/ daß der mehrere Theil der Aehren gantz leer und ohne Körner bleiben/ oder aber ein Theil derselben entweder unvollkommen werden/ oder nicht zur Zeitigung gelangen können. Uber das/ so wird das Brod nicht allein ungestalt und heßlich von Farb/ sondern auch übel schmeckend und ungesund/ wann unter dem Korn Wicken/ Dosten und dergleichen Unkraut vermischt ist: Zu geschweigen/ daß offt nicht die Hälffte von Korn/ Waitzen und Dünckel aufkommt/ wo solch Unkraut darunter wächst und überhand nimmet. Zu dem/ welches das ärgste ist/ geben die jenigen Felder/ darauf solcher vermengter unreiner Saame gesäet wird/ kaum den halben Theil so viel Frucht/ als die andern/ so mit wohl gesäuberten reinen Saamen besäet worden seynd. Ist demnach das Jetten ein sehr nöthige Arbeit/ deren Müh und Fleiß man sich nicht soll gereuen lassen/ weilen hernachmahls die reiche gute Erndte solche sattsam ersetzet und belohnet.

Digitized by Google

Das XVIII. Capitel.

Vom Ein-Erndten. Was nehmlich ein Ackermann oder Haußwirth in und bey der Erndte zu beobachten hat.

DJe letzte und beste Feld-Arbeit / warum man das gantze Jahr über vornemlich so viel Müh und Arbeit erdulten und ausstehen müssen / ist die Erndte oder das Schneiden der Früchte. Solches Schneiden nun muß geschehen / wann die Früchte vollkommen / reiff und zeitig seynd. Da will nun einem jeden fleissigen Ackermann/Meyer oder Haußwirth gebühren / daß er ernstlich auf das Getraidig gute Achtung gebe/ damit es nicht gar zu reiff werde / im Schneiden ausfalle / und die Hälffte auf dem Acker liegen bleibe ; Auch daß es nicht zu unreiff sey / damit die Körner / so aus dem Stroh gedroschen/ auf dem Boden nicht eindorren / und hernach mehr Kleyen dann Meel geben. Die recht reiffe Zeitigung ist daher zu mercken/ wann man nehmlich siehet/daß die Frucht-Aehren auf dem Acker beginnen allzugleich gelb zu werden ; da soll man dann nicht warten / biß sie verdorren oder gar roth werden und ausfallen / dann es allwegen viel besser ist/daß die Körner auf der Kornschütte oder in der Scheuer noch gröſſer wachsen/als auf den Feldern ; Sintemahl es gewiß und wahr ist/daß die reiffen Früchte / wo sie zu rechter und bequemer Zeit geschnitten und eingeführet werden / fast noch so viel auf der Korn-Schütten oder in der Scheuer zunehmen und gröſſer werden. Wo man aber warten wolte / biß sie gar dürr werden / so wird der Saame deß mehrentheils ausfalls/wann man einschneidet/ da dann zu besorgen/daß die Vögel eine reichere Erndte/als der Bauer haben dürffen. Die beste und bequemste Stunde / die Früchte einzuernden / ist am Morgen früh/ so der Thau noch auf der Frucht liegt. Die beste Weise aber zu schneiden ist/daß man die Halmen nicht all zu tieff schneide / damit man desto mehr Stuppeln mache/ so hat man nicht nur Stroh/die Dächer an den Scheuren zu verbessern / sondern auch Stuppeln/ die Backöfen damit zu heitzen / sonderlich wo man Mangel am Holtz hat. Wo aber dieses letztere nicht nöthig/ kan man desto länger und mehr Stroh machen / znm Halm oder Heckerling schneiden / auch den Pferden und andern Vieh unterzustreuen; Man kan auch/ wo man einen Uberfluß hat/Sägen oder Stroh-Matten daraus machen/welche auf unterschiedliche Art und Weiß sehr nutzlich und gebräuchlich seynd/ die übrigen Stupplen aber/ so in dem Acker stehen bleiben/ dieselben kan man entweder mit einer Sichel abschneiden / oder aber mit der Sense abhauen / und im Winter Feuer daraus machen lassen; da man aber solches nicht nöthig/ kan man die Stuppeln selbst im Acker anzünden und verbrennen/ und also gute Düngung / vermittels deß Regens machen/welches sonderlich den zähen/leimichten/ fetten Gründen wohl ersprieſſet.

Zum andern / soll man auf die Schnitter gute Achtung geben / daß das Getraidig recht wie sichs geziemet / und bereits erst zum Theil vermeldet worden / abgeschnitten werde / sonsten haben die Zehenden-Schnitter dieses im Gebrauch/ daß sie

die

die ihrigen Garben fein kurtz abschneiden / da der Halm dünne ist / damit sie desto mehr Aehren und Körner in Garben bringen mögen. Im Gegenthnil schneiden sie die dem Haußherrn oder Wirth zuständige Garben fein dicht unten / da der Halm dicke ist / ab; damit die Garben groß scheinen / aber vielmehr Stroh dann Körner darinn zu befinden / als in der Schnitter ihren Zehenden-Garben. Ingleichen gebrauchen sie öffters wann der Haußherr nicht zugegen / die Holländischen Hand-Sensen / damit sie das Korn abnehmen oder abhauen / daß sie desto mehr und eher Zehenden bekommen mögen / und also dem Eigen- oder Haußherrn verwirrete Garben einsammlen. Wann die Früchte geschniten seynd / alsdann soll man dieselbigen in Garben machen / zusammen in die Scheuren führen / und also in die Tenne legen lassen. Solche jetzt-bemeldte Tenne aber soll an einem hohen / oder etwas erhabenen Ort liegen / damit sie frey den Wind empfahen könne. Man soll aber auch sehen / daß der Wiud davon nicht gerad zu den Häusern / oder den Gärten entgegen gehe / dann ohne das / daß der Staub und die Spreuer / welche der Wind in die Häuser führet / den Menschen viel Schaden an den Augen zufügen / so schaden sie dem Garten überauß sehr / dann wann sie auf die Kräutet / Bäume oder Herbst-Frucht kommen / und sich in das Laub oder Blätter legen / so stechen sie durch / daß selbige verderben / oder desto ehe von der Sonnen verbrennet werden.

NB. Es werden ins gemein auf drey Sicheln deß Tags zween gemeine Aecker gerechnet / und einer jeden Sichel wird ein Nach-Rächer zum Aufbringen zugeordnet.

Eine Haber- oder Graß-Sense kan deß Tags einen gemeinen Acker leichtlich hinweghauen. In der Einfuhr werden auf einen Wagen / zu einer Fuhr / zwey Schock geträidig gerechnet ; Auch wird jedesmahl einer Sense ein Rechen zugeordnet.

NB. Das Geträidig ist am allerbesten im abnehmenden Monden / wann er fast auf der Neige ist / zu schneiden ; dergleichen soll auch bey dem Flachs zu reiffen / und allerley Frucht einzulegen / damit sie nicht leichtlich faulen / fleissig beobachtet werden.

Das XIX Capitel.

Vom Korn-Dreschen und Zubereitung der Tenne.

AN der letzten Feld-Arbeit mangelt nun ferner nichts anders / dann daß man die Früchte dreschen lasse / und selbige entweders verfüe / oder auf die Korn-Böden aufschütten lasse. Solche Arbeit soll aber ehe nicht / dann allererst drey Monath nach der Erndte / geschehen ; dann ob schon die Früchte zu rechter Zeit und wohl reiff oder zeitig seynd eingespindet und eingeführet worden / jedoch pflegen sie nichts destoweniger sich auch auf der Tenne noch zu verbessern.

Man soll aber allwegen zuvor / ehe man dreschen lässet / fleissig nach der Tenne sehen / und wo selbige Schadhafft / sie verbessern lassen ; Insonderheit ist sehr bequem / daß man die Tenne offtermahls mit Ochsen-Blut und Leinöl / untereinander

vermengt begiesse/ hernachmahls mit einem Schlägel/ oder einer schweren Waltzen wohl vergleiche oder eben mache/damit es keine Ritz oder Löcher haben möge/ darein sich die Körner verlieren/ auch die Omeisen auffhalten oder einnisten können.

Die beste Manier/ die Früchte zu treschen/ ist mit dem Flegel/ hernach soll man das Stroh aufheben / den Staub hinweg schwingen / das Korn oder Getraidig schwingen/ und wannen/letztlich auch durch ein Sieb durchreutern.

Man soll aber vor allen Dingen sich hüten/daß man keine Früchte / es sey Korn oder ander Getraidig/libren Garben / über die Zeit liegen und bleiben lasse/ dann sie erhitzen aufeinander / und die Frucht wird voller Pfeiffholter oder Molckendieb/ Schaben und Würmer/die es zerfressen/verunreinigen und verderben.

Das XX. Capitel.

Von den Korn-Böden/ Korn-Käsien/ oder Korn-Schütten/ wie dieselben beschaffen seyn solle.

DJe Korn-Böden oder Getraid-Kästen/ darauf man die Früchte schütten und behalten will/soll ihr Licht von Aufgang der Sonnen/ ihre ziemliche Lüfft-Löcher oder Fenster aber von Niedergang der Sonnen und von Mitternacht haben: Die Mittags-Winde und ihres gleichen/sollen fleissig abgewendet werden. Es wäre auch gut/wann allenthalben kleine Lufft-Löcher darein gemacht würden/damit die warme Dämpffe ausriechen / und hergegen der kühle Lufft darein wehen könte. Insonderheit ist nöthig / daß dergleichen Korn-Speicher oder Korn-Kästen/ weit von aller Feuchtigkeit / üblen Gestanck und böser Lufft abgelegen seyen; damit solcher übler Geruch oder Gestanck / auch keine böse Lufft/ besonders aber von Roß-Küh-oder Schwein-Ställen und dergleichen unsaubern Orten / darein kommen möge.

Das untere Estrich/ oder den Fuß-Boden/soll man auf gleiche Weiß/ wie von der Tenne gemeldet worden/bereiten und zurichten lassen; Nemlich daß man erstlich die Klumsen oder Ritzen mit vermischten Mertel von Kalch/ gestossenen Glaß/ eisern Feil-Spänen und Hanff oder Werck/wohl verkütte und vermache / alsdann mit untereinander vermengten Rinds-Blut und Leinöl/ (oder ungesaltzenen Baumöl) beschütte und übertünche/und dann ferners mit einer schwehren Waltzen oder höltzernen Schlägel wohl verebene und gleich mache/damit nicht einiges Löchlein oder Ritzlein übrig bleibe.

Solch jetzt-ermeldt Estrich oder Boden / darauf man das Getrayd schütten will/ soll man auch mit guten scharffen Wein-Essig besprengen/ so kan destoweniger einig Ungeziffer daselbst wachsen oder überhand nehmen; Dergleichen kan man auch von den wilden Kukumern-Kraut und Wurtzel nehmen / selbiges mit Wasser einbeitzen/und mit solchem Wasser den Mörter und Tünch anmachen/ und einrühren/ (noch besser wäre es/ so man auch das Tünch mit Schaaffs-Urin abrührete) und dann also das Korn-Hauß inwendig glatt damit übertünchen / dann solches al-

les

les pfleget dem Ungeziffer/so die Früchte frisset und verderbt / entgegen zu seyn / und selbiges zu ertödten.

Wann man nun die Korn-Schütte dermassen bereitet hat / alsdann soll man das gewandte und gesäubert Geträidig darauf schütten; Dann je reiner und säuberer das Geträidig ist / je weniger es von den Milben / Motten und Würmern angegriffen/oder von dem andern Ungeziffer verderbet wird. Darum ist hierbey dieses wohl zu mercken: Daß wann man die Früchte auf den Korn-Böden unverdorben/ und für allem Ungeziffer/rein/gantz und gut behalten will/ so muß man sich auch die Müh nicht verdriessen lassen / daß mans nehmlich zum öfftern mahl wohl wende / umrühre oder umwerffe. Darnach kan man auch rings umher kleine Häufflein von wilden Wohlgemuth / oder von gedörreten Granat-Blättern machen / (deßgleichen thut auch gedörreter Wermuth / oder Stab-Wurtz) die halten das Ungeziffer ab / und lassens nicht überhand nehmen. Ich halte folgendes vor ein noch besser Remedium, so etzlicher Orten sehr gebräuchlich ist: Nehmlich man nehme unter zehen Theil Korn oder Geträidig/ nur ein einiges Theil wohl gesäuberten/guten und dürren Hirsen/ schütte und menge selbigen darunter; dann der Hirse wegen seiner natürlichen Kälte verursachet/daß nicht allein kein Ungeziffer in die Früchte gerathen mag/sondern er verhütet auch/daß sie nicht aufeinander erwarmen. Solchen Hirsen kan man nachmahls/ wann es vonnöthen / durchsiben / und also gar leichtlich wieder von den Früchten absondern.

Es soll auch dem Geträidig/ sonderlich dem Korn/mercklich gut seyn/wann nicht nur / wie vorgemeldt/ unter der Boden mit Wein-Essig/ sondern auch die Frucht oben her ein wenig besprenget wird.

NB. Damit aber die Korn-Hauffen gleichsam zunehmen / und sich desto besser ergeben / so kan man Nitrum, (oder Spieß-Glaß) samt seinem Schaum nehmen / zu kleinem Pulffer stossen/ mit guten reinen Grund der Erden vermischen / und also oben auf die Geträid-Hauffen umherstreuen; Solches kan nachmahls gleich den Hirsen wiederum durchgesiebet werden.

Wann man aber sihet / daß der Wurm oder ander Ungeziffer in das Geträidig bereits gerathen / so soll man dasselbig alsobalden durchreutern / oder durch das Sieb lauffen und fleissig säubern lassen; Darnach kan man es an die Sonne/ da am heissesten scheinet/ausschütten/ und biß auf den Abend auf Tüchern ausgebreitet/ liegen lassen. Alsdann mag man es also warm auf den Korn-Kasten wieder tragen/und also zusammen als zuvor über einen Hauffen schütten lassen/ dergestalt wird alles Ungeziffer durch die Hitz vertrieben und getödtet/das Geträidig aber wird verbessert und wieder erfrischet/daß nachmahls (dafern er nur fleissig gewendet wird) keine fernere Gefahr noch einiges Verderben zu besorgen ist.

NB. Wann man aber ja vermercket / daß sich das Korn oder andere Frucht in die Länge nicht halten will noch kan / und man es also solcher Ursachen willen mahlen lassen muß / so soll man / damit das Meel tauerhafftig / wohlgeschmack und gut bleibe/ Römischen Kümmel und Saltz nehmen / selbige zerstossen / kleine Küge-

Digitized by Google

lein daraus machen/ und unter das Meel hin und wider vermengen/ so dauret es lange Zeit.

NB. Hirbey ist/ wie bereits erinnert/ das nothwendigste zu beobachten/ daß allezeit/ wo müglich/ die Korn-Böden/ Getraid-Kästen oder Speicher/ ihr meistes Licht oder Fenster/ gegen Abend oder Niedergang der Sonnen/ ihre Luft-Löcher meistentheils gegen Norden oder Mitternacht haben sollen/ damit das Getraidig von den Wibeln/ Korn-Milben und andern Gewürm und Ungeziffer desto weniger Schaden nehmen möge.

Das XXI. Capitel.

Bericht/ woher eigentlich die Wibeln/ Korn-Milben/ Korn-Motten und andere Würmer entstehen.

Ausser dem/ daß die Wibeln/ Korn-Motten und Würmer/ samt andern dergleichen Ungeziffer/ eine sonderbahre Straff GOttes über die Wucherer und Korn-Juden sind/ welche das Getraidig zu ihrem grossen Vortheil und armer Leut Schaden aufschütten und hinterhalten/ biß es so hoch gestiegen/ daß sie es um drey oder vierfach Geld wieder hinaus bringen mögen/ davon aber dieses Orts zu schreiben/ unsers Thuns und Vorhabens nicht ist; Haben auch selbige ihre natürliche Ursachen/ daher sie entspringen/ ausgebrütet werden/ überhand nehmen und wachsen.

Es hat fast niemahls/ oder wenigstens gar selten/ massen die Erfahrung bezeuget/ wo Korn und Getraidig sich befunden/ an Korn-Motten/ Milben oder Würmern gefehlet/ daraus dann erhellet und leicht abzunehmen/ daß dergleichen Ungeziffer seinen Ursprung und natürliche Sachen aus dem Korn oder Getraidig selbst habe.

In demselben nun werden die Milben oder Motten und dergleichen Gewürm gehecket/ nur bloß durch überflüssige Wärme/ wann sich nehmlich das Getraid erhitzet/ und dadurch süß angefeuchtet wird. Solche Erhitzung aber deß Getraids geschichet meist und vornehmlich deß Sommers/ da ohne das die Korn-Söller oder Boden hitzig sind; auch wohl zuweilen deß Winters in denen Korn-Häusern/ wo viel gemaltzet oder gebrauet wird/ da wegen deß theils warmen/ theils süssen Maltz-Geruchs/ das Korn gar leichtlich erwärmet und angesteckt wird. Deßgleichen mag auch geschehen auf denen Korn-Böden/ dahin allerley Gestanck/ Rauch und böser Geruch gehen kan.

Der Hirsen und Fenchel lassen sich am besten aufschütten/ und tauren am längsten/ weil sie viel Hülsen haben/ auch truckener Natur sind. Deßgleichen auch Feigbohnen und Kichern/ weil sie einige Bitterkeit oder Schärffe bey sich haben/ welche Eigenschafften dann sehr wohl bewahren; Daher kommt/ daß dergleichen Saamen/ ob er gleich Alters halben abkräfftig wird und verdirbt/ dannoch keine Würmer heeget oder hecket. Massen auch an Köhl-Saamen und etlichen Kuchen-Kräutern zu bemercken/ dann auch selbige und alles was scharffes Geschmackes ist/

nicht

nicht leicht von einigem Gewürm angegriffen wird / dann ihr Nahrungsschafft von auſſen her gleichſam vermiſchet wird.

Aber wieder auf die Korn-Früchte und das Geträdig zu kommen / ſo bringet faſt eine jede Gattung/nachdem ſeine Feuchtigkeit iſt/eine gewiſſe Gattung von Würmern/als Waitzen/Dünckel/ Rocken/ Gerſten/ Bonen u.a.m. jedes ſeine eigene Art Würmer.

Es werden aber die Korn-Würmer/Wibeln/ Milben oder Motten/ vornehmlich auf dreyerley Art ausgebrütet/ als Erſtlich : In dem unreinen und ſtaubigten Korn / welches nicht wohl gefeget und geſiebet worden / dann weil der Staub hitziger Natur iſt / ſo erwärmet ſich das Korn deſto leichter / und hecket alſo die Würmer ; zu dem pflegt der Wurm ſelbſt /wann er nehmlich ausgekrochen/ viel Staubs oder Meel zu machen / daher dann hernach ſolch Ungeziffer immer mehr! und mehr überhand nimmet. NB. Und das ſoll eben das rechte Kenn- oder Merck-Zeichen ſeyn / daß das Korn oder Geträdig wurmich worden / wann es nehmlich mehr als ordinarie ſtaubet/ darum ſoll es offt und wohl gewendet oder geworffen worden/ damit der Wurm nicht überhand nehme.

Zum andern brutet oder entſtehet der Wurm leichtlich an denen Orten/ da viel Kalch und überflüſſig Dünchwerck iſt : Und dieſes kommt aus der Natur deß Kalchs/ welcher ſehr hitzig iſt/und viel Feuer bey ſich häget/ iſt alſo kein Wunder/ daß er leicht Anlaß und Urſach zur Erhitzung deß-Getraides geben kan.

Zum dritten/geſchiehet auch dieſes vornehmlich offt dick/ wann das Korn übermäſſig hoch geſchüttet oder gehäuffet wird / weil alsdann es ſich erhitzen / und der Wurm gebrutet werden muß.

Ferner werden auch die Korn-Würmer noch auf zweyerley Art ausgebrütet / Erſtlich / wann das Korn oder Geträdig in vollen Monden geſchnitten / abgehauen oder abgemehet/alsdann betauet/und allzufeucht eingeführet wird. Dann der Mond iſt ohne das der Herr und Urheber aller Feuchtigkeit ; und wann er voll iſt/ ſo würcket er die Feuchtigkeit am heffigſten / kommt nun die Hitze darzu / ſo werden die Korn-Würmer gar leicht entſtehen und überhand nehmen.

Zum andern wann die Korn-Böden / Söller oder Speicher ihre Kufft-Löcher Sud oder Mittag-werts haben/dieſer/weil er entweder meiſt feucht iſt / und Regen-Wetter verurſachet/ oder weil er allzuwarm und hitzig iſt / ſolche Wärme aber dem Geträdig keinen Vortheil ſchaffet/ daher entſtehen nachmals die Würmer/und generirt ſich / wo nicht zeitlich Rath geſchafft wird / ſolch Ungeziffer Hauffenweis ; NB. Dieſes aber iſt nach der Gelegenheit eines jeden Orts/ da immer ein Land kälter oder wärmer als das andere/zu verſtehen.

Dann wie Cardanus in ſeinem erſten Buch im achten Capitel von Veränderung der Dinge meldet : Wann der Sud- oder Mittag-Wind währet/ſo bringet er dem Menſchen allerley Kranckheiten/ ſchadet den Früchten und allen Gewächſen / auch freſſen die Korn-Würmer das Geträdig / und faulen die Früchte gerne ꝛc. NB. Damit nun ein fleiſſig und ſorgfältiger Haußwirth / er ſey Freyer oder Meyer/

Herr oder Beständter/ Verwalter oder Bauer / sein Korn und Geträdig in die Läng gut und vor dergleichen Ungeziffer und Korn-Dieben versichert behalten möge/ so sey er emsig darob/ erstlich daß sein Geträdig zu rechter Zeit geschnitten werde: Zweytens nicht zu lang in den Garben liegen bleibe/ drittens/ daß sein Speicher oder Korn-Soller/ so viel möglich der Mittag-Lufft entübriget sey: Vierdtens/ daß er das Geträdig ehe dann ers aufschütte/ wohl schwingen/ sieben und reinigen lasse/ damit nicht die geringste Unreinigkeit darinnen bleibe. Fünfftens lasse er den Ort/ dahin ers schütten will/ oder den Boden/ mit guten scharffen Weinessig bespreugen oder bespritzen/ deßgleichen ein wenig oben her das Geträdig. Sechstens lasse er das Geträdig oder Korn nicht übermässig hoch (die bequemste und mittelmässige Höhe wäre meines Erachtens eines Werckschuchs hoch) aufhauffen oder schütten. Siebendens sey er darob/ daß das Geträdig offt und fleissig hin und wider gewendet oder geworffen werde.

Wann aber das Geträdig Würmer bekommen will / oder bereits bekommen hat/ so soll mans ungesäumet/ weilen es sich erwärmet/ deß Morgens früh an die Sonne tragen/ und (massen schon im vorigen Capitel erinnert) daselbsten wohl sieben/ ziemlich dünn ausstreuen/ und also an der Sonnen biß zur selben Untergang liegen/ und dann wieder also warm auf den gereinigten Boden tragen/ und über einen Hauffen/ so hoch man ihn machen kan/ schütten lassen. Wobey zu mercken/ daß je höher der Hauffen/ je mehr das Geträdig sich erhitzet/ auch desto eher und sehrer das Gewürm erstücken und ersterben muß. Dann in drey oder vier Tagen/ wirds von sich selbst wieder dermassen kühl/ daß das Gewürm (wofern man nur das Geträdig fleissig wendet) nicht mehr lebendig werden kan/ es liege auch so lang es wolle. Nachmahls mag man solchen Hauffen wieder auseinander thun/ und/ gemeinem Gebrauch nach/ schütten und werffen lassen.

Das XII. Capitel.

Unterricht/ wie die Korn-Würmer/ Wibeln/ Milben und Motten zu verhüten/ oder da sie bereits überhand genommen/ was massen solcher Plag durch unterschiedliche bewährte Mittel abzuhelffen seye.

WEr vor den Korn-Würmern und dergleichen Ungeziffer/ auch selbiger Plag/ gesichert seyn will/ der nehme nachfolgende Puncten wohl in acht/ oder bediene sich derselben im Nothfall.

1. Thun die jenige recht und wohl/ die allzeit die Aecker oder Felder/ wechselsweise/ eine Zeit-lang ruhen oder Brache liegen lassen/ dann solche Aecker tragen desto besser und dauerhaffter Geträdig daß man sich hernachmahls der Korn-Würmer/ und dergleichen Plag deß Ungeziffers nicht so leicht zu befahren hat.

2. Weilen/ wie bereits erwähnet/ das Korn gern warm wird und Würmer brutet/ wann es bey vollem Mond abgemehet oder geschnitten/ naß betauet und eingeführet

führet wird; demnach soll es der Land- und Bauers-Mann wohl in acht nehmen/ und für den vollen Mond sich hüten / als welcher die gröste Gewalt über die Feuchtigkeit hat / auch dem Getraidig solche Eigenschafften verursachet / die hernach leicht/ wann äusserliche Wärme hinzu kommt / zu würcken anfahen; Gleichwie auch von dem Holtz bekannt ist / welches / so es nicht wurmstichig werden soll / in dem neuen Monden gefället oder abgehauen werden muß.

3. Sollen die Getraid-Böden / Korn-Söller und Speicher (massen gleichfalls schon erörtert) insgemein also gebauet seyn / daß die Lufft hindurch streiche; sonderlich sollen die meisten Fenster und Lufft-Löcher gegen Mitternacht stehen / die dann öffters / wann kalter Wind gehet/ geöffnet werden sollen / damit sich immer das Getraidig abkühle / dergestalt (so anders auch sonsten allerdings recht damit gehandelt worden) bleibet es allezeit frisch/gut und trocken.

NB. Hergegen ist zu mercken / daß an den jenigen Orten / wo das Korn und Getraidig nicht in der Höhe auf Böden / Söllern oder Speichern / sondern in truckenen ausgefütterten Gruben / (massen in Düringen und andern Orten mehr gebräuchlich) gehalten wird / gantz und gar keine Lufft zum Korn oder Getraidig kommen muß; widriges Falls/wann der Lufft darzu kommet/ wächset es leichtlich aus/ oder es geschicht/daß der Wurm darinnen brutet.

Was von den Korn-Böden gesagt worden / kan auch füglich auf die Scheunen oder Scheuern gezogen werden; dieselben sollen an den trockensten Orten angeleget und erbauet werden / damit die aufsteigende Feuchtigkeit nicht zu allerley Ungelegenheit Ursach gebe.

Unterschiedliche Remedia oder Hülff-Mittel/ wordurch man die Korn-Würmer und dergleichen Ungeziefer vertreiben kan.

1. Man nehme Lacke oder Saltz-Wasser / und siede Knoblauch darinnen / damit besprenge man das Estrich oder den Boden/so werden sie sich bald verliehren/weil sie diesen starcken Geruch nicht vertragen können.

Oder:

2. Man nehme Nuß-Laub (von den Welschen- oder Wahl-Nuß-Bäumen) oder auch die äussere grüne Schalen oder Schelffen von den Nussen/sie seyen grün oder dürr: ein gut Theil/ siede es wol in einen Kessel mit Wasser dann das Wasser durch einen Durchschlag oder Sieb geseiget/und das rein abgelauffene Wasser wol gesaltzen/ dann das Korn zu Forchen geschlagen / und mit solchem Wasser wohl gesprenget; Wann solches geschehen / so werffe man das Korn wieder über einen Hauffen / so lauffen die Korn-Würmer alle heraus. NB. Wäre also gut/ daß man allezeit solch dürr Nuß-Laub oder Schalen in Vorrath hätte. So man es aber nicht hätte/ und zur Winter- oder Frühlings-Zeit nicht haben könnte / so mag man Knoblauch dafür nehmen / auch / wie gemeldet / damit verfahren / und in die Korn-Forchen sprengen.

3. R. Nuß-Laub/ Wermuth/ jegliches vier gute Händ voll / eine gute Hand voll

Saltz/ diese drey Stuck mit Wasser untereinander wohl gesotten/ und mit solchem Wasser gleichermassen die Boden wohl besprenget/ ehe man das Korn oder Getraidig auffschüttet/lässet kein Gewärm auffkommen.

4. Ein gewiß Remedium, die Korn-Würmer zu vertreiben/ ist folgendes/ so in Preussen/ und in der Marckt Brandenburg/ meines Bewusts/ offt mit sonderm Nutzen und Nachdruck probiret worden: Man nehme Knoblauch so viel man will/ nachdem deß Getraids viel oder wenig ist/ den zerstosse man wohl in einem Mörsel/ oder zerreibe ihn wohl in einem Reib-Topff/ darnach thue man etliche Hand voll abgestreiffte Wermuth Körner/ nur so ungestossen (gilt gleich/ der Wermuth sey grün oder dürr) darzu/ dann nehme man ein gut Theil der äussern grünen Nuß-Schelffen/ (sie seyen gleich auch frisch oder dürr) auch wohl zerstossen/ diese drey Stuck schütte man zusammen in einen Kessel voll Wasser/ lasse es ein Viertelstund lang sieden/ hebe es wieder ab und laß kalt werden/ dann giesse man es in ein Schaff oder Zuber/ und nachdem man das Korn oder Rocken mit der Schauffel oder Schupffen/in Forchen geschlagen/so tauge man einen Besen darein/ und in dem man das Korn hin und her wendet/ so besprenge mans immer ein wenig/ dann es schadet dem Rocken oder Getraidig nicht/ wann es gleich ziemlich naß wird/ man kan auch wohl die Schauffel oder Schupffen in solch Wasser tauchen/ solche Besprengung mag die Wochen drey oder viermahl/ oder allezeit über den andern Tag/ bis man solch Ungeziefer ausgerottet/geschehen. Wann nun also besagter massen das Korn gewendet und besprenget worden/ so grabe man einen ledigen Kessel fein tieff in die Mitte desselben/ also/ daß die Würmer oben hinein kriechen können/ so versammlen sie sich häuffig hinein/ so kan man dann deß Tags zwey/ drey oder viermahl/ nachdem ihrer viel sind/ ins Wasser oder Feuer/ auch für die Hüner/ wo man deren viel hat/ schütten/ dann grabet man den Kessel wieder ein/ biß sie sich verlieren. Etzliche pflegen/ nachdem sie mit dem gesottenen Wasser besagter massen verfahren/ etzliche frische neu-geschnittene Dielen oder Bretter aufrechts in das Korn zu stecken (doch also/ daß sie nicht umfallen und von dem gespritzten Wasser auch bitter werden/ sonst kriechen sie nicht darauf) dann kriechen sie an den Fasen fein hinauf/ so häuffig/ daß das Bret gantz schwartz-voll wird/ daß man es kaum sehen kan; dann können ihrer zwey das Bret sachtlich aufheben/ und die Würmer mit einem Fieder- oder Kehrwisch/ in eine Multer oder Kufen kehren und hinweg tragen: Darnach stelle man die Brätter wie hinein/ damit mag man 14. Tag oder drey Wochen anhalten bis man keine mehr so spühret.

NB. Man muß aber inzwischen das Korn oder Getraid offt wenden oder umschüpffen lassen/ wenigst des Tags einmahl/ damit die Körner wieder treugen oder trucken werden/ und je mehr mans rühret oder wendet/ je mehr und häuffiger kriechen die Würmer heraus; Man soll auch die Wände mit dem Wasser bestrichen/ sonst kriechen und setzen sie sich häuffig an die Wände. Dieses ist offt und viel mit grossem Nutzen probiret worden.

5. Wermuth in Wasser gesotten/ dann den Wermuth wieder heraus gethan/

und

und ein gut Theil Herings-Lack ins Wasser gegossen / und noch einmahl gesotten / auf den Boden gesprenget / dann das Korn umgeworffen / und dann oben auch das Getraidig besprenget und wohl umgeführet / es hilfft.

6. Oder man nehme Wermuth und Creutz-Farren / nachdem deß Getraids viel ist / beede klein zerhackt / man mag auch ein wenig Weid-Aschen darunter vermengen / alsdann in Wasser gesotten / und damit den Boden besagter massen besprenget / auch das Korn etzlich mahl gewendet und umgeworffen / auch etwas besprenget.

NB. Wann man / angedeuteter massen / das Korn mit diesem oder einem andern Wasser besprenget / so stecke man hin und wieder viel Kien-Sparren oder Späne darein ; oder lege nur neu-geschnitten Dach-Splitter oder Dach-Latten oben auf das Korn / so kriechen die Würmer häuffig darauf / damit kan man dann verfahren / wie bereits gemeldet.

7. R. Ein Pfund langen Pfeffer / zwey Pfund ungelöschten Kalch / beedes klein durcheinander gestossen / daß mans durch ein Haar-Sieb sieben kan ; dann solches gar dünn über den Korn-Boden oder Söller her gesiebet / dann das Korn darauf geschüttet / und obenher auch dünn besiebet oder besäet / und nachmahls umgeworffen und wiederum obenher dünn besäet. Es hilfft.

8. Andere nehmen eichene Asche / mit klein zerstossen oder zerriebenen Saltz vermischet / und durch ein Sieb das Korn damit obenher besäet / alsdann wohl hin und her gewandt / soll auch wohl helffen.

9. Nußlaub allein mit Wasser gesotten / und die Böden öffters damit besprenget / soll gnugsam seyn / die Würmer zu vertreiben.

10. Der Rub-Saamen soll eine sonderliche Krafft haben / die Korn-Würm zu tödten / als welchen sie wegen seiner Fettigkeit und lieblichen Geruchs gerne essen / und davon sterben.

11. Deß Hopffen / ingleichen deß Seven-Baums starcken Geruch / sollen die Korn-Würmer auch nicht vertragen können / darum soll man das Korn damit besteccken und umher belegen / so sollen keine Würmer aufkommen können.

12. Deßgleichen schreiben etzliche von der Holunder-Blüh / daß sie / so mans das Korn streute / keine Würmer aufkommen oder wachsen lasse.

13. So man das Korn auf einen Boden schüttet / da vorhin Hopffen gelegen / hernach dasselbe offt und wohl wendet / das hilfft gewiß.

14. Man kan auch die Gallen von etzlichen Thieren / als von Ochsen / Schafen und Schweinen nehmen / selbige mit scharffen Essig vermischen / und die Böden oder Söller wohl damit besprengen / so wird man von dergleichen Ungeziefer gesichert seyn.

15. Es haltens auch etzliche für eine gewisse Regul / so man das Korn oder ander Getraidig / mit Trauben-Kraut / sonsten Botrys und Artemisia Turcica, das ist / Türckischer Beyfuß genennet / bedecket oder umstecket / so lasse es auch keine Würmer in dem Korn oder Rocken wachsen. NB. Das fleissige Wenden und Umwerffen

sen des Korns thut viel / und verändert / daß die Würmer nicht so leichtlich darein kommen können.

Es sind aber etzliche der Meinung / man soll das Korn/da der Wurm bereits darinnen / nicht wenden oder umstechen um Ursach / weil der Korn-Wurm nur obenher generiret und gebrütet wird / und nicht leicht über eine quere Hand tieff in den Hauffen hinein sich finden lässet. Dannenhero sehen verständige Korn-Händler das Korn oben an / weilen sie daselbsten den Schaden am ersten mercken; Hergegen so eine Probe mitten aus dem Hauffen ergrieffen wird / so kan die Prob zwar schön und gut seyn / und gleichwohl hernach bös Korn von dem Hauffen gelieffert werden; Ist also wohl glaublich und vermuthlich / daß / so durch solch Wenden und Umwerffen / man daß bereits angefressene oder wurmige Korn vermischet / dardurch auch zu fernerer Ausbrütung der Korn-Würmer Ursach gegeben wird. Bleibt also darbey / und ist gewiß wahr / daß / wann die Korn-Würmer noch nicht gebrütet / alsdann das fleissige Umstechen oder wenden sehr nöthig / hergegen aber / so sie schon gebrütet und überhand genommen/nur grössern Schaden bringe.

NB. Diesem Capitul wil ich zum Beschluß noch ein nutzlich Arcanum beyfügen / wie nehmlich die Käfer und Mäuse zu vertreiben / daß sie dem Getraide keinen Schaden thun oder dasselbe zerschroten und auffressen.

Man nehme die Hefen oder Drüsen von Oel / und menge klein zerhackt oder zerschnitten Stroh darunter / und laß es also stehen / bis es untereinander faul und weich wird / dann knette man es wohl durcheinander / und bestreiche unten den Boden oder Estrich der Korn-Kästen oder Söller damit / auch verkleibe man fleissig mit solcher Materi alle Löcher und Ritzen; Ferner besprenge man allenthalben den Fuß-Boden mit Oel-Hefen / und wann es wohl trucken worden / so schütte man das Getraid darauf / so wird sichs befinden / daß selbiges von dergleichen Ungeziefer nicht angegriffen werde.

Das XXIII. Capitel.

Getraid-Maaß-Vergleichung deß Scheffels / in dem Churfürstenthum Sachsen/dero Aemter und angräntzenden Orten/ mit dem Gemäß oder Scheffel zu Dreßden.

NB. Ein Dreßdnischer Scheffel hält oder thut 16. Metzen.

Ein Scheffel an nachfolgenden Orten / thut zu Dreßden/ als der Churfürstlichen Haubt-und Sitzstadt.

	Schefl.	Metzn.	Viertl.	16. Th.	64. Th.
A.					
Annaberg.	1	14			
Annaburg an Hertzbergischen Maaß.	1	10	3		
Annaburg gestrichen im harten Getraid.		9	1		
im Haber gehäufft.		12			
Arnshauch und Triplitz hat Neustädter-Maaß.		14			
Amt Augustus-Burg oder Oederisches Zins-Maaß.	1	1	2	2	
Augustus-Burg am Altenburgischen Maaß.	1	5	1		
B.					
Baschlitz/Amt	1		2		
Bautzen.	1		2		
Bebra Stifft/Northäusisch Maaß.		6	2		
an Lauchischen Maaß.		11			
am Naumburgischen Amt und Stadt-Maaß.		11		2	
Belgern.		14	1		
Beltzig/gestrichen hart Getraid.		8			
im Habern gehäufft.		6	2	3	
Bitterfeld Amt/hart Getraid.		7	3	3	
im Habern gehäufft.		11			
Stadt-Maaß.		8	1		
Borna/Amt.	1		3	2	
Stadt.	1		3		
Brehna.		7	3	3	
Haber gehäufft.		11			
C.					
Emnitz.	1	6	2		
Colditz/Amt und Stadt Alt-Maaß.		12			

Ein Scheffel an nachfolgenden Orten thut zu Dreßden.

D.	Schefl.	Metzn.	Viertl.	16. Th.	64. Th.
Dabeln Amt und Stadt.	1	1	2		
Deberling / Amt / hat Kirchhänisch Maaß.		9			
An Hertzbergischen Maaß.		9	2		
Delitzsch Amt / an Zins-Maaß gestrichen.		7	3	1	
In Haber gehäufft.		11	2	1	
Hunde Maaß gestrichen.		7		1	3
Bath Maaß gestrichen.		12			
Steinern Stadt-Maaß.		8		2	2
Dippoldiswalda Amt und Stadt/					
Neumaaß.	1	1			
Altmaaß.		14			
Duben Amt und Stadt-Maaß.					
In harten Getraide.		8	3	2	
Im Haber gehäufft.		12			
E.					
Ebersberger Amt-Maaß.		10	1	1	
An Erffurter Maaß.		8	2		
Eißleben.		10	3	3	
Eulenburg Amt und Stadt-Maaß.	1		1	2	
Erffurter Maaß.		8	2		
F.					
Finsterwalde Amt.		9			
Franckenberg Amt hat Mitweydisch Maaß.	1	1		1	
Städtlein.		15	3		
Freyberg Amt und Stadt-Maaß.	1		1	2	
Altmaaß.		12	1	2	
Freyburg Amt und Stadt-Maaß.		12.			
Am Mützlischen Scheffel.		11	2		
Naumburgisch Maaß.		11		2	
Querfurter Maaß.		8			
Nordhäusischer Scheffel.		6	2		
G.					
Gebstadt.		8	1	2	
Gommern Amt, am Magdeburgischen Scheffel im harten Getraide.		6	3		
In Habern gehäufft.		9			

Ein Scheffel an nachfolgenden Orten thut zu Dreßden.

	Schefl.	Metzn.	Viertl.	16. Th.	64. Th.
Grimma Amt-Schul- und Stadtmaaß.	1			3	
Grimma Altmaaß.		11	3	1	3
Neumaaß.		15	2	2	
Grünhain Amt-Maaß.	1	10	1	1	2
Am Schattauer oder Annabergischen Scheffel.	1	14			
H.					
Halla.		12			
Hänichen Amt Zins-Maaß.		8		3	
Im Haber gehaufft.		10	2	3	
Stadt-Maaß.		8	1	2	1
Hermsdorff.	1				
Hertzberg gestrichen.		9	1		
Im Haber gehäufft.		12			
Hohen-Stein Zins-Maaß.	1	1	2	2	
Neustädter Maaß.	1	1	2		
Stadt-Maaß ins Amt Hohenstein gehörig.	1	1	3		
J.					
Juterbeck.		7	1	2	
Im Habern.		9	1	2	
K.					
Kemnitz Zins- und Stadt-Maaß.	1	6	2	2	
L.					
Lauche Stadt.		11			
Lauche Stadt hat Heintzen Maaß.		13	1		
Laußnitz.	1				
Lauter-Stein Amt hat Marienbergisch Streich-Maaß.		15	1	1	
Leipzig Amt und Stadt.	1	5			3
Leißnitzen Amt-Zins- oder Marckmaaß.		15	3	1	
Alt oder Zeiten Maaß.		11	3	2	
Schnautzen Maaß.		10	3		2
Wach-Maaß.		8	2	3	2
Groß Däpler Maaß.		5	3	1	1
Klein Döpler Maaß.		1	1	3	
Liebenwerda.		14	3		2
Liechtenwalda.	1	6	2		
Lützen Amt.		13	1		
M.					
Magdeburg		6	3		

Digitized by Google

Marien-

Ein Scheffel an nachfolgenden Orten thut zu Dreßden.

	Scheff.	Metzn.	Viertl.	16. Th.	64. Th.
Marienburg Stadt-Maaß.	1	14	2	2	
Meissen/Amt Zinß-Maaß.		15			
Stadt.	1		1	3	2
Merseburgisch Amt und Stadt-Maaß.	1	10	2		
Micheln.		11	2		
Mittweyda.	1	1		1	
Moritzburg.	1				
Muglen Amt/Neu-Maaß.	1		1		
Alt-Maaß Oschatzer Kirch oder Leißnigter Maaß.		10			
Mühl-Maaß.		15	3	2	
Mühlberg Amt und Stadt.		11			
An Liebenwerdischen oder Belgerischen Maaß.		14	1		
Muzschen.	1	10	2		

N.

Nauensorga Amt.	1	1		1	
Naumburg Amt und Stadt-Maaß.		11		2	
Neustadt bey Arnshauch.		14			
über der Elbe.	1	1	3		
Nossen Alt Zellaisch Maaß.		14		2	1
Northausen.		6	2		

O.

Schatz Stadt-Maaß.	1		3	3	2
Schoß-Maaß.	1		2		
Alt Schoß-Maaß.		9	3	1	

P.

Pegau Amt hat Heintzen Maaß.		13	1		
Stadt.		12	3	1	1
Peters-Berg Amt am Hällischen Maaß.		12			
Pirna Amt und Stadt.	1		2		
Plauen Amt.	1	7	1	1	
Schul Pforta am Naumburgischen Maaß.		11		2	
Gäbstädter Zinß-Maaß.		8	1	2	
Am Wuchischen Maaß.		5	1	3	2
Am Muglischen Maaß.		11	2		
Am Querfurtischen Maaß.		8			
Am Erdfurtischen Maaß.		8	2		

Ein Scheffel an nachfolgenden Orten thut zu Dreßden.

	Scheff.	Metzn.	Viertl.	16. Th.	64. Th.
O.					
Querfurt.		8			
R.					
Radeberg.	1				
Ravenstein Amt.	1	13	1	2	
Rochlitz.	1				
Röhsa groß und klein hat Hertzbergisch Maaß im harten Getraidig.		9	2		
Im Haber gehäufft.		11	2		
S.					
Sachsenburg Amt am Nordhausischen Maaß.		6	2		
Sachsenburg Amt im Gebürge.	1	1		1	
Salza Amt hat Nordhausisch Maaß.		6		1	
Mühlhausisch Maaß.		6		1	
Sangerhausen Amt und Stadt.		9	3	2	
Amt am Nordhausischen Maaß.		6	2		
Schwartzenberg Amt am Annabergischen Maaß.	1	14			
Sckaudietz Amt.		10	3	3	
Senfftenberg Amt und Stadt.		10	2	2	2
Sittichenbach am Eislebischen Maaß.		10	3	3	
Stolberg Amt.	1	8	1	2	
Stolpen.	1			2	
T.					
Taucha.	1	4			
Torgau Amt hart Getraide.		10			
Am Haber gehäufft.		13			
Tschotza.	1	10	3		
U.					
Vogtsberg.	1	9			
W.				2	
Wallenstein Amt und Stadt.	1	13	1		
Weisenfels Amt und Stadt.	1	10	2		
Weisensee Amt hat Nordhäusisch Maaß.		6	2		
Wittenberg Amt Zinßmaaß.					
Im harten Getraide.		7	1	2	2
Im Haber gehäufft.		10			
Amt Creditzer Zinsmaaß.		7	3		
Haber gehäufft.		11			

Ein Scheffel an nachfolgenden Orten thut zu Dreßden.

	Schefl.	Metzn.	Viertl.	16. Th.	64. Th.
Am Zahneischen Zinsmaaß.		6	3	2	2
Am Haber gehäufft.		9			
Stadt-Maaß.		8			
Wurtzen Amt und Stadt.		10	2	2	3
Z.					
Adel Amt.	1		1	3	2
Zeitz an Talchischen Zinsmaaß.	1	4			
Zella.		14		2	
Ziegenrück.		13	2		
Zörwigk.		7	3	3	1
Haber gehäufft.					
Zwencka Amt.		13	1		
Zwickau Stadt thut gestrichen.	1	8	3		
Amt.	1	6	3		

Das XXIV. Capitel.

Von dem Wies-wachs insgemein / was eigentlich davon zu wissen und in acht zu nehmen sey.

NAchdem bis daher von dem Acker- oder Feldbau/ Zubereitung der Frucht-Felder/auch wie die Früchte und das Getraidig zu verwahren und vor Ungeziefer zu erhalten sey / meines Erachtens zur Gnüge gehandelt worden; So wil die Nothdurfft erfordern / daß wir nun auch dieses Orts/ in folgenden etzlichen Capiteln/unserer vorgenommenen Ordnung gemäß/der Matten oder Wiesen / als von denen man nicht nur die meiste Weyde und Unterhaltung für das Viehe zu überkommen pfleget/ sondern auch über dasselbige dem Eigen- oder Grund-Herren sehr nutz- profit- und einträglich seyn (beyorab weil sie nicht viel zu bauen noch zu unterhalten kosten / zu deme der Uberfluß des Heues mit ziemlichen Nutzen versilbert oder verkauffet werden kan) etwas ausführlich gedencken und Meldung thun.

Soll und muß sich demnach ein Haus-Wirth/ er sey nun gleich ein Meyer/ Beständner oder Eigenthums-Besitzer / befleissigen/ daß er nicht nur gute Aecker und Felder/sondern auch gute Mattren oder Wiesen habe/damit er tägliche Fütterung/ so wohl Gras als Heu für seine Pferde / Ochsen/ Kühe / Schaaf / deßgleichen auch für die jungen Füllen und Kälber/ wo nicht überflüssig/ doch nothdürfftig/ jährlichen einsammlen und überkommen möge.

Die Frantzosen benahmen die Matten oder Wiesen insgemein mit dem Wörtlein Pré, solches kommt gar genau überein mit dem alten und vorzeiten gar gebräuchlichen Wort Prae, so da herstammet aus dem lateinischen Wort Pratum;

daß

daß also die Matten/ Gras-Felder oder Wiesen/ in beeden besagten Sprachen/ der Ursach also benahmet werden/ als solten sie gleichsam ein allbereit fertig und zugericht Feld seyn/ davon der Eigenthums-Herr/ Acker-Land- oder Bauersmann/ ohn einiges Zuthun seiner eigenen Müh und Arbeit/ seinen gewissen Genieß und Profit haben kan: wie dann solches insonderheit in denen Orten und Feldern geschicht/ wo viel Matten oder Wiesen in feuchten Gründen oder an fliessenden Wassern gelegen seynd.

Solche fette/ saftreiche und wohl-gelegene Matten-Länder oder Wiesen-Gründe/ geben allezeit gut Heu oder Fütterung (wo nit bisweilen die überschwemmung selbiges verderbet oder beschlammet und untauglich machet) dann sie fürchten weder Ungewitter/ noch irgends eine Ungestümmigkeit oder Mißwachs/ wie irgend sonst die Gärten/ oder ander gebauet Land und Frucht-Felder/ dergleichen Gefahr manchfaltig unterworffen seyn. So kan man auch mit weit wenigerm Unkosten/ gleichsam gedoppelten Nutzen aus Gras/ Heu und Vieh-Weyde haben.

Vornehmlich aber ist an den Wiesen und Matten zu beobachten/ daß derselben Grund oder Boden zweyerley Art sey. 1. Etzliche sind trocken und dürr. 2. Andere seynd feucht und naß.

Die dürren und trockenen Matten oder Wiesen erfordern kein ander Spreng-Wasser/ dann allein den Regen und Thau/ sintemahl sie gemeiniglich an fetten und saffrigen Grund und Boden gelegen seynd; Darauf dann das Gras überaus gerne wachset/ zudem ist selbiges Heu allwegen viel besser/ als das jenige so allererst durch Wasser-Spretzen/ Bachleitung oder Wässerung muß zum Wachsthum gebracht werden.

Die feuchten und nassen Wiesen haben allwegen ein kleines Bächlein vonnöhten/ welches sie nicht allein nähren/ sondern auch fett machen muß; dann diese seynd gemeiniglich von Natur eines dürren und magern Bodens.

Gleichwie nun die Matten oder Wiesen unterschiedlich/ also ist auch das Gras und Heu nicht einerley/ sondern unterschiedlicher Gattung; Etzliches ist grob/ schilfficht und ungeschmack Gras oder Heu/ welches vornehmlich an grossen fliessenden Wassern/ Meer- oder See-Ufern/ oder sonsten in morast- und sumpfichten Gründen/ auch brüchichen Oertern zu wachsen pfleget/ welches dann nicht gut/ dem Vieh auch ungesund/ demnach mehr zur Streu als Fütterung desselben tauglich ist. Etzliches ist klein/ lieblich/ wohlgeschmack/ voller Kräuter/ Blumen und Klee/ selbiges ist das beste/ und gibt dem Vieh eine anmuthige/ gute und gesunde Weyd und Fütterung.

NB. Das Gras oder Heu für das Zug-Vieh/ als Pferd und Rinder/ soll man teiffer werden/ auch allezeit wohl dürr und trocken einführen lassen/ dann das Vieh wird davon desto stärcker/ bekommet auch nicht leichtlich das Bauch-Grimmen. Das andere Heu für das Melck-Vieh/ als Küh und Schaafe gehörig/ darff man nicht so starck wachsen/ auch nicht so gar dürr werden lassen/ denn es ist ihnen desto anmuthiger zu essen/ so überkommen sie auch mehr Milch davon.

Digitized by Google

Was gute Matten oder Wiesen sind/ die kan man des Jahrs zweymahl abmähen: Das erste Gras das man abhauet/ ist Heu/ das dienet am besten für Pferde und Rinder; Das ander nennet man Grummat oder Gromet (solte billig Grunmat oder Herbst-Mayet heissen) das wird im Mittel des Herbstes abgehauen/ und dienet meist vor das Melck-Vieh. Das Grummat soll man den Pferden nicht geben/ dann sie werden davon gar matt und schwitzen hernach sehr/ wann sie ziehen und arbeiten.

Ein Feld-Matten oder Wiesewachs/ so 5. Ruthen breit und 60. lang ist/ wird an den meisten Orten auf zwey Futter Heu/ und ein Futter Grummat angeschlagen.

NB. Das Gras zum Heu soll man mähen oder abhauen/ wann der Mond neu ist/ bey hellem Wetter/ wann nemlich das Gras fein vollkommen und die Blumen offen sind/ dergestalt tragen hernach die Wiesen besser/ und bringen mehr Grummat.

Man soll auch das Gras mähen lassen/ weil es zum Theil noch zart ist/ und ehe es zu alt/ starck oder zeitig worden/ dann also kan man desto mehr Heu machen/ ist auch solches dem Vieh viel anmuthiger und lieblicher zu essen/ und nähret es besser; zu geschweigen daß das Mast-Vieh davon wohl zunimmt/ auch die Kühe desto mehr Milch geben. So das abgemähete Heu auf der Wiesen beregnet worden/ soll man es zuvor wieder lassen trucken werden/ ehe mans einführet.

Es wäre auch gut/ daß man das Heu/ ehe dann man es einführete/ in Schober/ oder in einen grossen spitzigen Hauffen schlüge/ der Erdboden aber einer queren Hand dick darunter mit Stroh bestreuete/ damit die Erden-Dünste und Feuchtigkeit sich nicht darein ziehen/ auch soll man es oben eines Armes hoch/ mit einem Stroh-Dach bedecken/ damit es vor dem Tau/ Regen und Ungewitter gesichert sey; Dergestalt kan die übrige Feuchtigkeit/ so etwan noch in dem Heu ist/ desto besser verdämpffen und ausdorren/ damit es dem Vieh desto weniger Kranckheit oder Schaden verursache.

NB. Die Wiesen oder Matten soll man wohl verwahren/ oder Achtung geben lassen/ daß nicht zur Unzeit darauf gehütet werde; Dann die Hirten sind gemeiniglich Schälcke/ die öffters ihre Gelegenheit mit anderer Leut Schaden beobachten. Auch soll man die Wiesen/ darauf man Wasser führen oder leiten kan/ zu rechter Zeit/ wann nehmlich das Bircken-Laub beginnet auszuschlagen/ befeuchten oder wässeren; geschiehet es aber ehe/ so machet man die Wiesen unfruchtbar; Derohalben ist nöthig/ daß man fleissig darauf Achtung gebe/ daß alles Wasser in den Wasser-Gräben/ so zur Wässerung gebraucht wird/ fleissig und zu rechter Zeit/ nehmlich vor Winter/ ehe die Kält überhand nimmet/ abgeschlagen werde/ daß es ja nicht auf die Wiesen komme/ dann durch das überflüssige Gewässer/ Frost und Eiß der Erdboden verderbet und unfruchtbar gemacht wird.

Wo aber die Wiesen wolfficht sind/ oder zuviel Moß haben/ da mag wol frisch Wasser über Winter darauf geführet werden; Auch kan ihnen durch Färber-Gärber- und Seiffensieder-Mist/ deßgleichen durch (s. h.) Schwein-Mist/ Kohlen-Gestäub oder Aschen/ geholffen werden/ dann dergleichen Mist/ wann die Wiesen

wohl

wohl damit bedungt werden/ beissen den Moß hinweg/ vertreiben auch den Wolff/ machen selbige wieder fruchtbar/ und verursachen/ daß hernachmahls schönes junges Gras darauf wächset. Der Schaaf-Pferch ist den Wiesen sehr gut und nutzlich/ machet auch dieselben über alle massen fruchtbar/ darum ein jeder Hauswirth/ er sey Meyer oder Bauersmann/ daran seyn soll/ daß er seine Wiesen-Stück vor Winters wohl bepferchen lasse/ den Nutzen wird er nachmahls im Sommer sattsam verspühren/ massen solche Wiesen hernachmahls zu vier/ oder wohl gar zu fünffmahl abgegraser werden können.

NB. Die Erde oder der Koth von der Strassen oder Fuhr-Weg gesamlet/ und mit Mist vermenget/ und die Wiesen damit bestreuet/ soll eine der allerbesten Wiesen-Tungung seyn. Deßgleichen soll auch das Hauskehricht und was im Hof oder Forwerck gesamlet wird/ mit Tauben-Koth oder Mist vermenget (sonderlich so solcher Mist lang übereinander gelegen und verfaulet ist) eine gute Wiesen-Tungung abgeben; Und je älter und fäuler der Mist/ je besser ist auch die Tungung.

Das XXV. Capitel.

Unterricht welches der beste Grund und Boden für die Matten oder Wiesen sey; deßgleichen wie man Anfangs einen neuen guten Wieswachs machen und zubereiten soll.

Es seynd/ wie bereits etwas erwähnet/ die fetten und saffireichesten Gründe allweg die bequemsten für Wiesen oder Matten/ worauf das beste Heu wächset/ wann sie eben schon nicht mit Neben-Bächlein befeuchtet oder gewässert werden. Doch müssen solche Wiesen-Felder nicht allzuweit von einem Bach/ See oder Pfützen/ oder sonst einem fliessenden Wässerlein gelegen seyn/ oder sie müssen zum wenigsten einen so guten fetten Grund und Boden haben/ daß so man hin und wieder etwan eines Knies tieff Gruben grabet/ sich das Wasser alsobald gleichsam Hauffen-weis erzeige und finden lasse. Dann Wasser und gute Feuchtigkeit seynd die vornehmsten Stücke/ welche das Gras oder Heu nehren/ mehren und auswachsend machen müssen. Wo man aber dergleichen fette und saffireiche Oerter nicht haben kan/ so mag man auch wohl sonst aus allerley Gründen (doch daß man dem Erdreich nach desselben Beschaffenheit zu Hülff komme) wann schon selbige starck/ leicht/ oder dürr seynd/ Matten oder Wiesen anrichten und zubereiten/ da muß dann die Tüngung das Beste thun; auch ist nöthig/ daß man ein Bächlein oder Wässerlein neben her leite/ welches solche Gründe in nothwendiger Feuchtigkeit erhalten möge. Es müssen zu dem auch solche Gründe oder Wiesen zimlichs Theils abhängig/ jedoch weder zu tieff unter sich/ noch gar zu flach/ oder gantz eben/ sondern meistentheils dermassen ligen/ damit weder das Regen- noch ander Fluß-Wasser zu lang darauf stehen bleibe/ sondern allgemach verschwinde und sich verfliesse.

Wird es derohalben ein jeder Feld-Verständiger gerne zugeben und bekennen müssen/

müssen / daß nicht ein jeder Grund und Boden oder Erdreich gleich gut und tauglich sey/ den Heu-Saamen anzunehmen; massen sich dann gemeiniglich das Widerspiel an den jenigen Orten ereignet/ welche an grossen fliessenden Wassern/ Seen/ Morast und Gesumpffen / oder sonst breiten und weiten Gewässern ligen / davon sie zum öfftern mahl dermassen überschwemmet/ ertrücket und beschlammet worden/ daß nachmahls kein gut oder zart Heu/ sondern eitel grob Gras und unschmackhafftig Unkraut/ Schilff/ Gerührig und Binsen darauf wachsen kan. Man wende nun ein was man wolle/ so ist und bleibet doch wahr/ daß alles Gras oder Heu / welches in Seen oder morastigen Pfützen/ ohne einige Wartung und Tungung / deßgleichen auch das jenige/ so um den See herum/ oder an den Ufern desselben von Natur wächset/ eines so wenig nutz und gut/ oder dem Vieh annehmlich und gesund ist/ als das ander; Gleiches ist auch zuhalten von dem jenigen Heu/ so an dem Meer-Ufer gemacht wird/ dann solch Meer-Heu hat allwegen einen Nitrosischen oder scharff-gesaltzenen Geschmack/ so dem Vieh widerstrebet und selbiges unlustig zu essen machet/ sonderlich da es desselben gewohnet ist/ zu geschweigen/ daß es dasselbe öffters gar mortificiret/ oder daß tödtliche Seuchen unter dem Viehe einreissen / Anlaß giebet; massen solch wild und ungeschlacht Heu viel stärcker/ unschmackhaffter und undäulicher ist / dann sonst das ander gemein-wachsende Wiesen-Gras oder Heu.

Derohalben ist mein Raht / wann man will neue Matten oder Wies-Wachs anrichten / so erwähle man das allerbeste Feld / als man immer haben mag / darzu/ und lasse selbiges das erste Jahr den Sommer über Brach ligen / dann auf den Herbst umackern / und auf das erste Jahr mit Rettig oder Ruben / Hirs/ Bohnen oder mit Haber/ das andere Jahr aber mit Geträtd-Frucht besäen / im dritten Jahr lasse mans wiederum aufs neue bauen / und mit allem Fleiß umackern/ darnach aber mit Wicken und Heu-Saamen besäen; Die folgende Zeit / halte man solche neue Matten oder Wiesen nicht anderst/ als wie man insgemein die andern Matten oder Wiesen zu halten pfleget / massen im nachfolgenden Capitel ausführlich soll angezeigt werden.

So aber jemand aus einer dürren Leyden eine Wiesen machen will/ so soll er sie ein wenig vor Winters fein eben machen / räumen / und darnach gantz subtil ackern lassen/ und dieses soll zum zweytenmahl in die Länge/ deßgleichen zwey oder gar dreymahl in die Quer geschehen/ darbey soll es auch allewog wohl geeget werden. Hernachmahls wann sie wohl gereiniget und gedunget ist/ muß mans abermahl umackern und mit Haber besäen lassen/ man soll keine Bette oder Forchen machen / sondern es noch einmahl eggen und hernach Klee-Saamen und Heu-Blumen in zimlicher Menge darein säen/ und abermahl zum wenigsten zweymahl übereggen. Ferner mag man am Ende des Heumonats/ oder gleich mitten im Brachmonat den Haber hauen/ hernachmahls die Stoppeln samt dem Gras / so darauf gewachsen ist / vor das Vieh abmehen lassen; Folgends soll man solche Felder/ oder neu-angelegte Wiesen/ etzliche Jahr überrungen; Es wäre dann/ daß solche Felder Wasser-Leiten hätten/ daß man sie nothdürfftig wässern könte/ so mag die fernere Tungung verbleiben.

Das

Das XXVI. Capitel.

Wie man die Matten oder Wiesen bauen / tungen und gut erhalten soll.

Alle die jenigen / so eigensinnig darthun und behaupten wollen: Es sey unnöthig / daß man an die Matten oder Wiesen-Felder Hand anlege / oder Müh und Arbeit damit habe / sondern man nur selbige vor sich hin wachsen lassen solle / halte ich / niemand zu nahe geredt / für unbesonnene und in dem Feld-Bau unerfahrne Leut. Sintemahl kein Grund und Boden / er habe nun vor Erdreich was er wolle / ungebauet in die Länge gut thun / noch in seinen Kräfften verbleiben kan; Ist derohalben nothwendig / daß man selbigen nach Gestalt der Sachen zu Hülff komme / an etzlichen Orten erfrische / oder zum öfftermahl aufs neue besäe / auch so es Noth thut / allenthalben erneuere und verbessere; Fürnemlich wo Weyd und Matten / für das grosse Vieh / als Pferd / Rinder und Kühe / dienen und taugen / selbige davon zu erhalten und auszuwintern; Dann so viel die andere kleinere oder Wollentragende Heerde belanget / achten sie gar nicht viel der wässerigen Oertern / sondern weyden viel lieber den langen Weg / nahe bey den gebauten Korn-Feldern. Doch bin ich nicht darwider / laß es auch gern geschehen / daß man die jungen Roß / Maulthier und Esel / mit dem andern grossen Vieh / als Kühen und Rindern weyden lasse. Aber / dafür will ich gewarnet haben / daß man nicht etwan / um ringern Unkosten halber / Gänse / Indianische Hüner und dergleichen / auf solche Matten oder Wiesen-Felder treibe / dann der allzuhitzige Mist / den dergleichen Geflügel machet / ist nicht nur den jungen Füllen / sondern auch den Pferden / Maul-Thieren und Esseln sehr schädlich / und verursachet öffters / daß sie davon erkrancken / auch wohl gar dahin sterben.

Dem sey nun wie ihm wolle / so soll ein fleissig-verständiger Land-Mann / er sey nun gleich Eigen-Besitzer / Beständner / oder Meyer / den Wiesen-Wachs keines Wegs gering achten / noch ungebauet auf gerath wohl ligen lassen; Sintemahl selbiger keiner sondern Müh und Arbeit / sondern meist eines fleissigen Aufsehens bedarff. Darum soll er zuförderst fleissig zusehen / damit seine Wiesen nicht entweders mit Dornhecken / Disteln / und Stauden / noch sonsten mit andern grossen Unkraut verwachsen; Solches zu verhüten / muß man zeitlich alle Unreinigkeit / als Dornhecken / Disteln / Brombeerstauden / Binzen u.a.m. im Herbst oder vor Winters / andere aber / als den Wegweis und dergleichen Kräuter / welche dem Vieh mehr schädlich als nutzlich / im Frühling / ausreuten und ausropffen. Ebenfalls soll man an solchen Orten kein Steinwerck / noch irgends andern Unrath leiden oder überhand nehmen lassen / damit wann man will den Grund umhauen / oder das Erdreich umstürtzen / solch nutzlich Werck nicht verhindert und verzögert / noch der Werckzeug verderbet werde. Darum nachdem man die Stein auf das fleissigste erlesen und beyseit geraumet / soll man dann zur Winters-Zeit den Platz gantz eben und gleich machen / darnach allererst mit einem Pflug überfahren und pflügen / hernachmahls erst

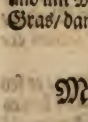
Digitized by Google

eggen: Insonderheit ist dieses vonnöthen/ wann der Wiesen-Platz ziemlich mager ist/ abhängig liget und nicht sattsam beregnet wird. Im Jenner oder Hornung mag man auch solche Wiesen-Plätz/ im zunehmenden Monden mit Mist tungen/ damit das Erdreich desto kräfftig- und saffiger werde/ das Gras auch desto besser und häuffiger wachsen könne.

Nicht besser kan man meines Erachtens/ solche neu-angehende Wiesen-Felder fruchtbar und geschlacht machen/ dann so man gut mürb zerrieben und gereutert Erdreich unter den Mist vermenget/ dann solche Vermischung ist den neuen Matten oder Wiesen viel nutzer und zuträglicher/ als der beste und fetteste Mist so aus dem Stall oder anders woher kommen mag. Deßgleichen ist auch eine gute Wiesen-Tungung/ so man des Sommers durch öffters Eamin-Staub oder Ruß sammlet/ und unter Vieh-Mist/ Hausskehricht/ Gassen- oder Hof-Koth/ Garten-Geniste/ Hüner- Tauben-Roß- und Küh-Mist/ samt andern dergleichen Koth und Unreinigkeit vermischet. Solchen vermischten Koth/ soll man dann den gantzen Winter über ligen lassen/ daß er übereinander wohl durchnasse/ durchfriere/ und also mürb genug werde. Dieser vermischte Mist dann über den gantzen Wiesen-Platz gezettelt/ tringet viel ehe bis auf den Boden/ als sonst der gemeine und beste Mist/ zugeschweigen daß er sich viel besser mit dem Wiesen-Erdreich incorporiret und vereinbahret/ als anderer Mist. Ein andere gleichfalls der besten Tungung zu Wiesenwachs ist/ sonderlich so die Matten viel tragen sollen/ wann man sie nehmlich mit dürren Erdreich oder Staub/der im Sommer auf der Land-Strassen oder im Fuhrweg gesammlet und mit Mist vermenget worden/ bestreuet/ diese macht mehr und fetter Futter oder Gras/ dann alle andere Tungung.

Das XXVII. Capitel.

Mit welcherley Saamen die Matten oder Wiesen besäet werden sollen.



So ein häuslich- und fleissiger Meyer/ Land- oder Bauers-Mann/die kahlen/blossen unfruchtbaren Plätze auf seinen Matten und Wiesen reformiren und zu recht bringen will/ so ist nöthig/ daß er dieselbigen mit guten Saamen besäe/ vornehmlich mit Klee/ und mit dem Kraut Medica oder heilig Heu/ welches etzlicher Orten in Franckreich von wegen seiner Blumen Souppeen-vin oder die Supp in Wein genennet wird: diß ist ein gut und dem Vieh sehr gesund Kraut/welches die Alten sehr hoch und werth gehalte/auch absonderlich in den Aeckern/ wie sonst die Erbsen/Linsen oder Wicken gezeuget/und im Jenner gesäet haben/ massen bey dem Catone und Palladio davon zu lesen ist. Es ist aber zu mercken/daß man solches Kraut nicht zu überflüssig säen soll/ dann gleich wie es/ in bescheidener Maß/ dem Vieh eine Artzeney/daher es auch zu Latein Medica genannt wird also im Gegentheil/ist der Uberfluß/wegen seiner grossen Hitze/demselben schädlich/dann es vermehret das Geblüt/ daß wann das Vieh solches zu häuffig geniesset/ es öffters in

seinem

seinem eigenen Blut ersticken muß. Zu dem ist es dem Vieh dürr viel gesünder/ als frisch und grün/ sintemahl das Vieh/ wann es solches überflüssig genieſſet/ der übermässigen Feuchte und Hitze wegen/ offters davon kranck und siech wird. Bey den Frantzosen hat diß Kraut unterschiedliche Namen/ da es heist wegen seines Ruffs/ und daß es für die beste und köstliche Weyde gehalten wird/ Sainct foin, Heyl-Heu oder Gesund-Heu/ als welches GOtt und die gütige Natur/ dem Vieh nicht bloß zur angenehmen Fütterung/ sondern auch/ wann es kranck und siech worden/ zur Artzney und Wieder-Genesung gegeben hat. Etzlicher Orten wird es Foin de Bourgongne, das ist/ Burgundisch Heu genennet; Die Picarder heissens Foingnaſſe oder den grossen Klee. Es heisse nun wie es wolle/ so ist es doch ein solches fürtrefflich- und nutzbares Kräutlein/ daß es wohl werth wäre/ daß man ihm allzeit ein besonders Plätzlein zueignete/ darauf man solches Artzney-Kräutlein säen und aufferziehen könte.

Ein dergleichen gut Wiesen-Gewächs ist auch das Wallstroh oder Bethstroh/ auch unser Frauen Weg genannt/ die Lateiner heissens Gulium, die Frantzosen Petit Muguet. Demesind auch nachfolgende beyzuzehlen/ als:

Gersten-Walch/ die Alten habens Ægilops und Vyciago genennet/ die Lateiner heissens Avenam sterilem, das ist/ Tauben- oder Gauch-Habern/ es pfleget gerne unter der Gersten/ wann die Felder nicht sattsam getunget seynd/ zu wachsen.

Die kleinen/ wilden oder Hasen-Pappeln zu Latein Malva minor genannt/ die Frantzosen heissens Malve ist auch ein sehr gesund Artzney-Kräutlein für das Vieh/ darum es die Alten Omnimorbia, das ist/ wider alle Kranckheiten genennet haben.

Hanen-Fuß/ zu Latein Ranunculus und Pes Corvinus genannt/ heisset Frantzösisch Bacins; NB. Worbey zu mercken/ daß es nicht von der Art seyn soll/ so eine zwiebelichte runde Wurtzel hat/ dann selbige ist einer hitzig-scharffen ätzenden Natur (so daß sie auch Blasen ziehen/ wo sie auf die blosse Haut gelegt werden) und daher dem Vieh gantz giffig und schädlich zur Weyde; Sondern das jenige Geschlecht/ so man etzlicher Orten auch Geiß-Blumen zu nennen pfleget/ welches eine weisse sehr faſichte Wurtzel hat.

Die beederley Geschlechten/ Testiculi und Satyriones bey den Frantzosen Covillon de Chin, Welsch Testiculi de Cane genannt/ werden auch Palma Christi, Stendel-Wurtz und Creutz-Blumen geheissen; Wann sie von Natur oder von sich selbst wachsen/ werden sie vor die besten gehalten.

Die beederley Geschlechten der Hyacinthen oder Mertzen-Blümlein/ das eine mit einem blauen/ das andere mit einem Purpur-farben Blümlein/ zu Latein Hyacinthus, Frantzösisch Jacinthe genannt/ vergleichen sich fast mit dem Satyrion, ausser das sie sich mit den Knuspeln oder Blumen vielmehr von einander scheiden/ auch daß sie viel stärcker riechen.

Daucum oder Daucus, so ein Geschlecht der wilden Pastenachen ist/ darunter dann die besten/ welche mitten in dem weissen Blümlein ein schönes wohlriechendes

Körnlein tragen/ selbiges/ wann es mit den Fingern zerrieben wird/ ein recht schöne Scharlach-Farbe von sich gibt ; die Frantzosen nennen diß Kraut Carote Sauuages.

Das Panax-Kraut Panax Aſclepium, deßgleichen Panax Heracleum genannt/ davon bey dem Dioſcoride zu leſen/ ſtehet auch trefflich gut auf den Wieſen / allein man muß es nicht zu überflüſſig/ noch zu groß und ſtarck darauf wachſen laſſen.

Gamanderlein oder kleiner Bathengel / zu Latein Chamædrys oder Quercula minor (weil die Griechiſchen Scribenten wegen ſeiner Geſtalt und der zerkerbten Blättlein die kleine Eyche geheiſſen) welſch Querciuola und Frantzöſiſch Germandree genannt.

Rapuntzeln oder Rapuntzelein / zu Latein Rapunculi genannt / welche die Alten den kleinen Wieſen-Rettich geheiſſen / von wegen der kleinen lieblichen weiſſen Würtzelein/ſeynd nicht nur dem Vieh ſehr anmuthig und geſund / ſondern ſie dienen auch in die Küche für einen Salat / und ſind ſo gut und geſund / als der Bronnkreß oder andere dergleichen Salat-Kräuter/ zu genieſſen. Sonderlich mehren und verſtärcken ſie der Männer Natur/deßgleichen den ſaugenden Frauen die Milch.

Der wilde und niedrig-wachſende Guter-Heinrich/ zu Latein Bonus Henricus genannt/deſſen Blätter ſich zum Theil mit dem Saurampffer oder Aron/ zum Theil mit dem Wegerich vergleichen/iſt ein köſtlich Wund-Kraut.

Die beyde Geſchlecht der Violeten/als der braun und blaue Mertzen-Veil/ Lateiniſch Viola Purpurea, Frantzöſiſch Violette de Mars ; und das Freiſamkraut / oder Dreyfaltigkeit-Blumen / Lateiniſch Viola Jacea , Herba ſive Viola Trinitatis , Frantzöſiſch Penſees genannt.

Das kleine Täuſendgulden-Kraut oder Erd-Gall / Fieber-Kraut / zu Latein Centaurium minus, Fel terræ, Febrifuga, Welſch Centaurio minore Frantzöſiſch Fiel de terre genannt.

Die drey Geſchlecht der Maßlieben oder Zeitloſen/ zu Latein Conſolidæ, Bellis major, Bellis media, Bellis minor, Primula veris pratenſis, Welſch Magarite, Frantzöſiſch Paſquettes und Marguerites genannt.

Deßgleichen die dreyerley Geſchlecht der Braunellen / gleichfalls Conſolidæ genannt / als Brunella conſolida minor ; der gülden Gunſel / Conſolida media, Frantzöſiſch Herbe au Chorpentier, weil es gut zu allerley Verwundung / die Wallwurtz oder Schwartzwurtz/ Conſolida major, Frantzöſiſch Oreille d' aſne genannt.

Dieſe jetzterzehlte / ſamt dem bereits erwähnten Wieſen-Klee/ ſind alle fürtreffliche gute/ auch dem Vieh geſunde / und wohl-anſtändige Matten- oder Wieſen Kräuter.

Hergegen geben folgende Kräuter den Wieſen keinen Nutzen / ſeynd auch dem Viehe zu genieſſen ſchädlich und anſtändig/als nehmlich: Die groſſen weiſſen und gelben Wieſen-Zeitloſen/ zu Latein Colochicum ſive Ephemerum lethale, Frantzöſiſch Chien tage, das iſt Hunds-Wüte/ es wird auch ſeines tödtlichen Giffts Mort au Chien genannt; etzliche heiſſen das Geſchlecht mit den gelben Lilien-Blumen die

Saff-

Saffran/ Bastart/ oder den wilden Saffran. NB. Dieses Gewächs ist den Wiesen höchst-schädlich/ dann die Blumen/ ingleichen die Wurtzel tödten das Vieh/ gleich wie auch die Schurling/ Wütterich oder Vögel-todt/ zu Latein Cicuta, Frantzösisch Cingue genannt. Mit Schirling-Safft sollen die Athenienser/ wie Plato meldet/ den frommen und fürtrefflichen Philosophum Socratem vergeben und umgebracht haben. Wann Gänse oder ander Geflügel von Schirling essen/ fahen sie an zu wüten und zu sterben. In Welschland/ so die Esel von Cicuta oder Schirling essen/ fallen sie um und schlaffen so hart/ als wären sie todt; Demnach sich zur Zeit folgendes Possenspiel begeben: Etliche Esel/ so dergleichen Kraut gefressen/ lagen auf dem Felde/ als wären sie todt/ als haben die Bauren wahrgenommen/ und gemeynet/ die Esel seyen todt/ haben ihnen derowegen die Haut abziehen wollen; da sie nun solche Arbeit halb vollendet hatten/ erwacheu die Esel vom grossen Schmertzen/ und stehen auf/ darüber erschracken die Bauern nicht wenig/ den Zuschauern aber verursachte solches kein geringes Gelächter.

Der Wasser-Pfeffer oder das Flöh-Kraut/ zu Latein Hidropiper sive Porsicaria genannt/ tauget auch nicht auf die Wiesen/ dann es/ wegen seiner übermässigen Hitze/ dem Viehe fast schädlich ist; Es wächset gern an den Bächen/ Teichen/ Weyhern/ wässerichten Gründen und Pfützen.

Deßgleichen soll von den Wiesen ausgemustert werden das Kraut Wasser-Hanenfuß/ mehmlich die Arth mit der zwiebelichten rungen Wurtzel/ (davon bereits droben bey dem gemeinen Hanen-Fuß Meldung geschehen) zu Latein Herba Sardonica genannt/ dieweil es beydes Menschen und Viehe tödtet: Ja es schreiben etliche Naturkündiger von diesem Kraut/ daß es die Menschen lachend tödte/ wie fast gleiches von der Wunder- und Gifft-Spinne Taratandula gemeldet wird.

Der wilde Weyd/ zu Latein Isatis, Frantzösisch Pastel de Languedoc, samt dem Kraut Bocks-Bart oder Kuchenschell zu Latein Pulsatila sive Herba Veneti genannt/ hat eine schöne gestirnte rauhe Purpurfarbe Blume mit inwendig besetzten goldgelben Fäßigen/ gleich den Rosen/ haben fast gleiche Würckung mit dem Wasser-Hanen-Fuß/ sind demnach/ gleich andern erzehlten auf den Wiesen nicht zu dulten.

Der wilde Kräen-Fuß oder Schlangen-Zwang/ zu Latein Coronopus Sylvestris sive serpentina, wie auch der Wiesen- oder Knoblauch/ welche beyderley Geschlecht von fernen den Binsen nicht ungleich scheinen/ geben auch wenig Nutzen auf den Wiesen/ deßgleichen auch das grosse und kleine Scordium, Wasser-Bathenig oder Lachen-Knolauch/ Frantzösisch Chamaraz.

NB. Diese Kräuter stincken sehr übel/ und so das Melck-Vieh dessen auf der Weyde geniesset/ so nimmt die Milch den Geschmack an sich/ deßgleichen auch Butter und Käs/ so aus solcher Milch gemacht werden.

Demnach wo besagte Kräuter häuffig auf den Matten oder Wiesen wachsen/ machet desselben Menge das Heu übel stinckend und dem Vieh widerwärtig;

Digitized by Google

Gleichwie im Gegentheil der Poley / Lateinisch Pulegium, Frantzösisch Pulege, und die beyderley Geschlecht des Wohlgemuths zu Latein Origanum, Frantzösisch Origanale, und Marioleine bastarde genannt/ auch die dreyerley Geschlecht deß Balsam-Krauts / sonsten krauser Balsam oder Bach-Müntz / zu Latein Sisymbrium Sylvestre, vel Mentha aquatica genannt/ samt unser Frauen-Müntz / Mentha græca vel costus genannt/ dasselbige wohl-riechend machen. Die übrige Müntz-Kräuter/ als Spitz-Müntz / Mentha acuta, und die Roß-Müntz oder wilde Müntz / Mentha strum genannt / auch die rothe Müntz/ sammt den weisen und schwartzen Andorn/ zu Latein Marrubium, und Marrubia strum sive Marrubium nigrum, Frantzösisch Marrubin und Marrubin noir genannt / deßgleichen die grossen wilden Chamillen/ geben den Matten oder Wiesen wenig Nutzen.

Die Wicken mögen wohl in ziemlicher Meng auf den Wiesen geduldet werden/ dann sie geben dem Vieh eine fürtreffliche Nahrung; Deßgleichen sind die beyden Geschlecht Wegrich/ doch der spitzige mehr dann der breite/ beyde Geschlecht Gänserich / beyderley Geschlecht der Pimpinellen oder Bibenellen / oder Storchen-Schnabel / Rostrum ciconiæ, weil die Blumen Köpfflein bekommen mit langen Schnäbeln/ gleich einem Storchen-Schnabel / die Alten habens wegen seiner Gestalt Collum Gruis oder Kranichs-Halß geheissen / Herba Roberti, oder Roberts-Kraut/ alle dem Vieh gut und nutzlich/ heilen denenselben den Nierenstey/ befördern und treiben auch den Urin oder Harn mit Gewalt. Schaafgarb / Millefolium, oder tausend Blat ist auch ein gut Graut/ hat einen lieblichen feinen Geruch/ zudem ist es auch ein köstlich und heylsam Wundkrant.

Das Rech-Graß/ oder Graß-Kraut zu Latein Cramen, Frantzösisch Dent de Gien oder Hunds-Zahn genannt / verderbet alle Matten und Wiesen/ wo man es überhand nehmen lässet; Hergegen machet das Melissen-Kraut/ Lateinisch Melissa, Frantzösisch Melisse genannt / dieselbigen trefflich gut / vermehret den Kühen die Milch / gleichwie Cytisus oder Graß-Klee / bey den Ziegen oder Geisen thut. Das Eisenkraut / zu Latein Verbena, wie auch das Creutz-Kraut / geben den Caninichen oder Königlein gute Nahrung.

Für allen Dingen soll man genaue Achtung geben/ daß keine Disteln auf den Matten oder Wiesen wachsen / es wäre dann das Cardobenedicten-Kraut mit den gelben Blumen/ zu Latein Carduus benedictus, Frantzösisch Chardon benoist on benceit genannt; Deßgleichen der weise Weg-Distel / oder der Welsche Bären-Klau / Acanthus, mit der weissen Weg-oder Marien-Distel / zu Latein Carduus Lacteus, sive Mariæ, Frantzösisch Chardon de nostre Dame, jedoch nur die kleinere Art/ mit den weisen Milchflecken um welcher willen diß Kraut/ Marien-oder unser Frauen Distel genennet wird. Die beyde Geschlecht der Gauchheil / das Männlein und Weiblein / zu Latein Anagallis, Frantzösisch Morgelline genannt / mit den rothen und blauen Blumen / deßgleichen beyde Geschlecht Bingel-Kraut / Männlein und Weiblein / zu Latein Mercurialis, Frantzösisch Vignoble genannt / so zwar mehr unter die Reben und Weg-Kräuter/ als Wiesen oder Feld-Kräuter/ wie auch

das

das Wund-Kraut/zu Latein Fabaria sive Trastula genannt / zu zehlen sind / auch den Wiesen wohl anständig. Flachs-Kraut oder Lein-Kraut/zu Latein Osyris, sive Linaria, Frantzösisch Linaire, ist auch gut auf den Wiesen/allein weil es der kleinen gemeinen Wolffs-Milch sehr ähnlich/muß es von selbiger unterschieden werden ; Der Unterscheid aber ist / daß das Leinkraut keinen Milch-Safft von sich gibt / wie die Wolffs-Milch. Zum Unterscheid ist daher der alte Reim gemacht worden : Esula lactescit, sine lacte Linaria crescit. Das Flachs oder Lein-Kraut wächset so hoch als sonsten der Flachs / die Blumen erscheinen Liecht-gelb / fast formiret wie Ritter-sporn. Die Wolff-Milchs-Kräuter / so unterschiedliches Geschlechts / zu Latein Tycimalus sive Esula minor, Frantzösisch Herba à Laict, taugen gar nicht auf die Wiesen / gleichwie auf die Teuffels-Milch / Esula major, samt der kleinen Hunds-Milch / zu Latein Peplis genannt / dann sie seynd allzuhitzig-ätzend und brennender Natur/daher Menschen und Vieh höchst-schädlich.

Hergegen seynd der grosse und kleine Stein-Klee/ zu Latein Meliotus, ingleichen der wilde Körbel und Körffel / so Blätter fast dem Fenchel nicht ungleich hat / mit vielen weisen Blümlein / er riechet fast wie Myrrhen / daher er auch zu Latein Myrhis genannt wird / einer vortrefflichen Würckung / und daher Menschen und Vieh gesund und wohl-anständig / geben auch dem Graß und Heu einen anmuthig- und lieblichen Geruch.

Die rothe oder wilde Pastenach / zu Latein Pastinaca Sylvestris, wie auch die Möhren / zu Latein Siseres, Frantzösisch Cheruq genannt / geben dem Vieh eine köstliche Nahrung ; machen auch das Heu fürtrefflich gut / annehmlich und gesund NB. Zu Summa / die Matten und Wiesen in guten Bau unterhalten/ von bösen giffrig und scharffen Kräutern und Unkraut wohl gereiniget/hergegen mit annehmlichen/ guten und gesunden Kräutern besaet/ verursachet/daß selbige zweyfältig so viel tragen u. einbringen/zu geschweigen daß solches gereinigtes und mit gesunden Kräutern vermischtes Graß und Heu das Vieh gesund erhalt/ dem Melck-Vieh gute Nahrung und Mehrung der Milch verursachet/deßgleichen dem Mast-Vieh wol zuschlägt; welches im Gegentheil alles verbleibet/wann man das Wieswachs liederlich in Abgang kommen / und desselbigen nicht fleissig warten lässet. Aber gnug hiervon.

Das XXVIII. Capitel.

Unterricht / was massen die Matten oder Wiesen / nach der Besämung gregget / gefeuchtet oder gewässert werden sollen.

Wann man bißher erzehlter massen gut Heu zu zielen oder zu machen begehret/so wird nicht hierzu der Saame erwehnter guten und gesunden Kräuter sondern auch die fleissig und nothwendige Arbeit/Pflegung und Wartung erfordert. Soll man demnach die Wiesen-Länder oder Felder allezeit nachdem sie umackert und besäet worden seynd / fleissig eggen / und die Erdschollen klein

klein zu Pulver zerreiben / damit die Mader im Mayen oder Brachmonat ihre Sensen nicht verderben.

Wann die Wiesen zu dürr und trucken seynd / so ist vonnöthen / dafern es anders seyn kan / daß man ein Bächlein darüber lauffen lasse / selbige damit zu befeuchten / dann solche Näsſe oder Wässerung vermehret das Heu-Gras mercklich / machet es auch desto leichtlicher und frecher wachsend / solche Wässerung aber soll alsdann allererst geschehen / wann das Laub von den Bäumen abgefallen / es sey nun im Wein-Winter- und Christ-Monat; Es mag auch wohl bey gelindem Wetter im Jenner oder Hornung geschehen. Darbey ist aber nacht zunehmen / wann solche Wiesen sattsam getränckt oder gewässert worden / man alsdann den Paß oder Zugang deß Wassers wiederum stämme oder vorschlage / dann der Uberfluß deß Wassers ist den Wiesen kein Nutz.

Die Matten oder Wiesen / die ein Hügelein oder Gibelein haben / oder sonst bergicht und von der Höhe abhängig liegen / haben es nicht nöthig / daß man sie mit Wasser schwölle / oder Bäche dadurch flieſſend mache; Dann es mag leicht ein Regen kommen / so wird sich das Wasser über solche abhängige Wiesen ergieſſen und dieselben nach Nothdurfft befeuchten / darum soll man zuvor die hochgelegene Ort wol mit gutem Mist bedungen lassen / so wird hernach das Regen-Wasser die Krafft und den Safft denselben auch in die Tieffung herab führen. Deßgleichen bedörffen auch die jenigen Matten oder Wiesen-Felder keines Tränckens oder Wässerns / so Klee-reich sind / und gute Schaaf-Weyde abgeben; Dann wo diese zuviel gewässert würden / möchte das Klee-Gras von überflüssiger Näsſe ersterben und verderben.

NB. Auch ist zu mercken / massen zwar bereits droben in dem vier und zwantzigsten Capitel etwas Erinnerung geschehen / daß man keine Wiesen unter Wasser setze oder überschwemmen lasse / so grosse Kält oder Frost vorhanden (es wäre dann / daß man solches ziemliche Zeit darauf bleiben lassen wollte) dann sonsten / so sich das Wasser zeitlich verlieffe / müste solch Wiesen-Land ein überaus grosse Gefahr / der Kälte wegen / ausstehen.

Wann sumpfigte morastige Pfützen / oder sonst irgend ein Gewässer an einem besondern Ort auf Wiesen oder Matten ist / so soll man selbiges durch sonderliche hierzu gemachte Gruben / Forchen oder Gräben / hinweg flieſſend machen / abführen oder ableiten lassen; Dann der Uberfluß deß Wassers schadet eben so bald und viel / auch wohl noch mehr / als wann die Wiesen-Felder zuweilen deß Wassers halber grossen Mangel leyden müssen.

NB. Insonderheit soll derjenige / der seine Wiesen-Gründe oder Gras-Felder rein und gut erhalten will / fleiſſig darob seyn / daß keine (l. v.) Säu oder Schwein darauf getrieben werden / dann diese sudlen und wühlen sehr in den Grund / bereiten grosse Gruben / und machen / indem sie das Gras häuffig entwurtzeln / die Wiesen kahl / ungestalt und unfruchtbar; Deßgleichen soll man auch kein ander groß oder Horn-Vieh in die Wiesen schlagen / es sey dann / daß der Grund und Boden derselben

gantz

gantz dürr und trocken wäre/dann das Horn-Vieh tritt sonsten zu tieff in das Erdreich / bricht und verderbt oder stösset demselben die Wurtzel ab / daß nachmahls der meiste Theil deß Grases nimmer wachsen oder aufkommen kan.

Das XXIX. Capitel.

Unterricht vom Heuen oder Mähen / wie man das gemachte Heu einführen; Deßgleichen wie man den unfruchtbaren Wiesenwachs verbessern / oder in Frucht-Felder verwandeln soll.

MAn soll die Matten oder Wiesen allezeit im neuen Licht oder zunehmenden Monden/niemahls aber im abnehmenden Monden (massen bereits droben im vier und zwantzigsten Capitel Erinnerung geschehen) wañ nehmlich das Gras noch ziemliches Theils zart und noch nicht allzuzeitig worden ist/mähen lassen; Dann dergestalt kan man desto mehr und beständiger Heu machen; Zudeme ist auch solch Heu dem Vieh viel anmuthiger und lieblicher zu essen/ ersprieſſet dem Mast-Vieh viel besser/ und vermehret den Kühen die Milch; Uberdas seynd auch die Wiesen desto fruchtbarer/und geben gröſſern Gewinn. Im Gegentheil wann das Heu zu spath gemacht wird/wann nehmlich das Gras allzuzeitig worden ist/auch seinen besten Safft und Krafft verlohren hat / gibt es eine gar geringe und schlechte Fütterung/ tauchet auch manchmahl zu nichts besserś/ als daß man es dem Vieh unterstreue. Hinwiederum ist wohl zu mercken/daß wo die Wiesen oder Matten allzufrühzeitig/ wann nehmlich das Gras noch zu frech / grün und jung/ gemähet werden/so muß alsdann das Heu auf den Heu-Boden verfaulen und verderben.

Das abgemähete Gras oder Heu/soll unter zween oder drey Tagen/nachdem es abgehauen oder abgemähet worden/nicht eingeführet werden/ sonderlich da schön und gut Heu-Wetter vorhanden ist / kan mans wohl etzliche Tage liegen lassen/ damit es desto besser dürr werde. So es aber unter solcher Zeit beregnet und naß würde/ soll man es zuvor wieder dürr und trocken werden lassen/ und ja nicht also naß oder feucht einführen.

Wann das Heu allenthalbē dürr genug ist/so lasse man es darauf in kleine Hauffen oder Schober zusammen rechen/ und alsdann erst aufladen und heimführen.

Das Heu / so man zur Fütterung für Pferde und Rinder gebrauchen will/ soll allewegen wohl dürr und trocken eingeführet werden / dann solch Heu machet das Vieh nur desto stärcker / tauerhaffter und zur Arbeit tauglicher; auch darff man nicht sorgen / daß es einen Bauch-Grimmen oder andere Kranckheit davon überkomme.

Das andere Heu und Grummat / so für Kühe / Schaaf und Ziegen/auch für junge Füllen und Kälber soll gebrauchet werden/ darff eben nicht so gar übrig dürr seyn; Dann also essen sie selbiges desto lustiger/auch überkommet das Melck-Vieh desto mehr Milch darvon.

Wann

Wann man das Heu nicht gleich / wann es sattsam dürr ist / kan einführen / oder nicht genug Raum / dasselbig außzubehalten / hat / so kan man an einem gelegenen Ort auf dem Feld / oder nahe am Hofe oder Scheuer / grosse spitzige Schober daraus machen ; man soll aber unten das Erdreich mit Stroh überlegen / damit die feuchten Erd-Dämpffe sich nicht in das Heu ziehen / deßgleichen soll man es auch von oben mit Stroh bedecken / damit es weder von Regen noch Thau naß werden könne.

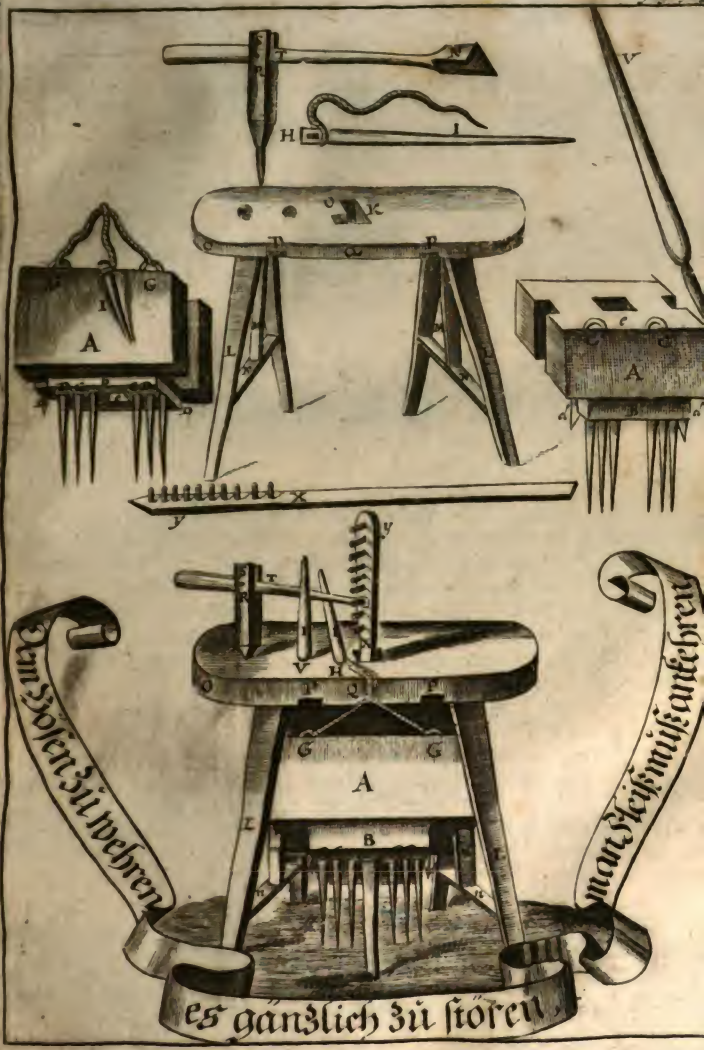
Wann auch schon solches wegen der Gelegenheit oder wegen deß Regen-Wetters verbliebe ; so ist es doch meines Erachtens sehr gut / daß man dergestalt das Heu im freyen Felde in Heu-Schober schlagen lassen / oder grosse mit Stroh bedeckte Haufen daraus mache / damit die noch vorhandene übermässige Feuchtigkeit im Heu desto besser könne verdämpffen und völlig austrucknen. Und um dieser Ursach willen / ist es etlicher Orten der Gebrauch / daß die Bauren keinmahl ihr Heu / wann sie es schon nach Haus geführt haben / auf die Heu-Böden / oder andere ordentliche Heu-Stelle zu legen oder zu behalten pflegen / es sey dann / daß sie selbiges zuvor eine Zeitlang in Schobern gehabt haben / damit es also gleichsam daselbst erwärme und ausdämpffe / oder gleichsam an der Sonnen erkoche / und alsdann wiederum erkühle.

Wann das Heu auf dem Heu-Boden / Heu-Hauß / oder Heu-Stall gelegt worden / ist nöthig / daß man es mit dürren guten und trockenen Stroh / von oben eines Arms oder Ellen hoch bedecke / daß man ihme zum Theil die Wärme also erhalte / anders Theils / damit man es auch für allem Gestanck / Rauch und Dunst / der entweder aus dem Stall oder anders woher kommet / verwahre / dann solchen Unrath / Gestanck und Dunst ziehet das Stroh alles an sich.

NB. Wann man auch das Heu lang gut erhalten will / und sonderlich die Heu-Boden über den Vieh-Ställen seynd / so ist es auch nöthig / daß man auf den Boden unter das Heu fein rein / gut / trucken Stroh / zum wenigsten einer queren Hand dick / streue / dann dergestalt wird nicht nur das Heu rein von allen Dünsten und Gestanck / der sich von dem Viehe hinauf zeucht / erhalten / sondern es ziehet solches Stroh alle solche Dünste und Feuchtigkeit an sich / das Heu hergegen bleibet trocken und wohlgeschmack. Unangesehen nun daß die Wiesen zur ordentlichen Heu- oder Sommer-Zeit einmahl gemähet worden seynd / jedoch sollen dieselben mitten im Herbst / oder etwas früher / nach Gelegenheit der Wiesen-Felder / wiederum übermähet / und also Grummat (Grummat) oder Herbst-Mayet gemacht werden ; Und solches nicht nur deß Nutzens halber / welcher seit deß ersten Mayens erwachsen / sondern auch um deß Grases willen / welches den Mädern in der ersten Mähung unter der Sense entschlüpffet und entgangen war.

Wann jemand im Heuen und Einführen befindet / daß seine Wiesen oder Matten entweder wegen Unfleiß und Nachlässigkeit / oder aber daß sie zu alt und abkräfftig worden seynd / nicht so viel Heu / als wie vorhin / geben wollen / sondern immer mehr und mehr unfruchtbar werden ; (Dann es geschicht zum öfftermahl / daß der

Grund


Dem Bösen zu wehren
man Heimlich entehren
es gänzlich zu stören

Grund und Boden / deß steten Tragens halber / sonderlich da man ihme nicht mit guter Dungung und Besäung zu Hülff kommet / gantz krafftloß / matt und müde wird) da soll man dann diesen gleicher Gestalt helffen / als wie man sonsten die neuen Matten oder Wiesen anzurichten pfleget; massen darvon zur Gnüge im 25. Capitel berichtet worden.

Siehet man aber / daß auch solche Mühe und Arbeit umsonst ist / so thue man ihm also / und mache Frucht-Felder daraus / sonderlich aus denen jenigen / welche sehr dörr / trocken und mager seynd. Item die jenige / welche sehr wenig Graß tragen / oder mit Mos bewachsen und gleichsam überzogen seynd.

Wann man aber solches werckstellig machen will / so nehme man einen kleinen Karst / und zerhaue im Aprill den Waasen zu grossen Schollen oder Stücken / deren ein jedes anderthalb Ellen lang / drey Viertel Ellen breit und zum wenigsten 2. Finger dick sey / lasse ihn also hernach acht gantzer Tag lang an der Sonnen liegen und wohl trocken werden. Wann sie nun die Sonne recht wohl ausgedörrt und gleichsam gebraten hat / so lege man sie fein auf und nebeneinander gleich einem Kachel-Ofen / darnach nehme man ein guten Theil Stroh / zünde es an / und lasse es also mit einander verbrennen. Wann dann dergestalt die Waasen zu Asche verbrennet worden / kan man abermahl selbige sechs oder sieben Tag lang liegen lassen / biß daß sie gar wohl erkühlet ist; Alsdann allererst nehme man solche Asche / zettele oder streue sie durch das gantze Feld gar gleich und eben; harre alsdann so lang / biß daß solch Feld durch einen guten Mayen-Regen benetzet worden / und sich das Erdreich mit der Asche gar wohl durcheinander vermischt und gleichsam zusammen incorporirt habe. Wann dann dieses alles geschehen ist / so fahre man im Brachmonat darauf im Namen GOttes zu Acker / und besäe es erstmahls mit Hirs / das andermahl mit Rocken / letzlich mit Waitzen / so wird man Wunder sehen und erfahren.

Das XXX. Capitel.

Von dem Maulwurffs-Fang.

Das ist:

Gründlich-Ausführlicher Bericht und Unterricht / wie man die Maulwürffe / Feld Ritt-Spitz Mäuse und dergleichen Ungeziffer / Aus den Gärten / Feldern und Wiesen / mit gar geringen Kosten und Mühe / in kurtzer Zeit allerdings vertreiben und derselben loß werden / oder sie sterbend machen und tödten könne.

Die Maulwürffe / Feld-Ritt-Spitz- und andere Mäuse insgemein / thun den Garten- Wiesen- und Feld-Gewächsen grossen Schaden / dann sie halten sich am allermeistē auf / wüten und wühlen auch am ärgsten / wo der Erdboden am besten / geschlachtesten und fruchtbarsten ist / und fügen also den Feldern / Wiesen und Erd-Gewächsen nicht geringen Schaden zu / weil nehmlich der meiste

Digitized by Google

Theil von dem jenigen/ was sie in ihren Fahrten umwühlen und loß reuten / nachmahls von der Sonnen-Hitz verdorret / und dann die jenigen Gewächse / so die Maulwürffe mit ihren Hauffen überschütten / alle verderben.

Bevoraus thut solch Ungeziffer grossen Schaden in den Kretz-Küchen- oder Kräuter-Gärten/ wann sie in die jungen Zwibeln/ Majoran/ Roßmarin oder andere junge Gewächs und Pflantzen gerathen/ da halten sie dann sehr übel Haus.

Aus fleissiger Aufmerckung hat man so viel befunden / daß die Maulwürffe deß mehresten Theils ihr Wühlen und Reiten / bevoraus in Aeckern / um der Regenwürmern willen / vollbringen / dann solche sind ihnen eine anmuthige Speise / und gleichsam ihr Wildpret. Daraus man dann so viel abgenommen und erkannt / daß man die Maulwürffe mit Fleisch ankörnen und kören könne / hat auch dahero Anlaß genommen / darauff bedacht zu seyn/ wie man Fleisch vergifften und solch Ungeziffer darmit tödten könne.

Das erste und beste Mittel hierzu.

MAn nimmt gar neu geschlacht Rind- Kalb- oder ander mager Fleisch / hacket solches so lange/ biß daß es wie ein Brey oder Muß wird/ mischet nachmahls deß besten gestossenen Mäuse-Pulvers ein gut Theil darunter / wann dann das Fleisch von der Menge deß Arsenici oder Ratten-Pulvers seine Gestalt etlicher massen verlieren will/ so nimmt man ein wenig Blut/ oder in Mangel derselben / ein wenig aus einem Ey/ es sey gleich vom Dotter oder Weissen / und färbet das Aas gleichsam damit/ auf daß das Ungeziffer desto leichter anbeisse. Wann man dann gedachter massen die Köterung verfertiget / so machet man Pillen / etwan einer ziemlichen Erbsen groß davon / lässet solche in die zuvor mit einem Finger oder Holtze geöffnete Maulwurffs-Ritte / Gänge und Löcher lauffen / machet daran solche Löcher mit Klötzern oder Räslein wiederum zu. Will man das Ungeziffer im Felde tödten/ so muß man der Pillen in ziemlicher Anzahl (doch in ein Löchlein nicht mehr als eine) in die Fahrten und Gänge legen/ wo Rasen und hohe Reine sind / dann in solchem haben sie ihren Auffenthalt deß meisten Theils/ ins Feld ziehen sie nur auf die Fütterung / wann sie dann gesättiget / so eilen sie wiederum nach ihren Wohnungen zu: Wann dann nun die Köderung solches Orts dicke gelegt ist / so gehen sie desto ehe und leichter daran.

Welcher nun von dieser Speise geneust / und kein Wasser erlangt / der muß sterben/ wann er gleich ein König unter den Maulwürffen wäre. Innerhalb zweyer oder dreyer Tagen sind sie alle dahin / es wäre dann / daß grosse Regenwetter und Nässe darauf einfiele/ daß sie Wasser zu sauffen bekamen / so pflegen sich etzliche zu salviren. Derowegen muß man auf gut trucken Wetter Achtung geben / wann man solch Werck will vornehmen. Im Frühling und auf den Herbst / um und nach St. Michaelis/ gehet es am besten von statten.

Demnach aber das Fleisch in warmen Tagen leichtlich riechend wird/ und der Maulwurff den Stanck so sehr/ als die Bienen den Rauch fleucht. So pfleget

man

man Unschlitt an statt deß Fleisches zu gebrauchen; mit Schmeer oder Speck gehet es nicht wohl an.

Dann erstlich / weil soche Dinge gesaltzen / will das Ungeziffer solche Kost nicht gerne angreiffen.

Vors ander / so widerstehet alles flüssige Fett deß Giffts Würckung. Rittmäuse und die grossen Feld-Ratten räumet man in diesem Mittel gar geschwinde auf / ungeachtet / daß ihnen sonsten nicht leichtlich abzubrechen ist.

Das ander Mittel.

WEil das Fleisch leichtlich riechend wird / und dann die Maulwürffe davon fliehen / man auch das rechte gute Arsenicum oder Mäuse-Pulver (wie es in dem Geierischen Walde / eine Meile von St. Annaberg / aus Hütten-Rauch / welchen sie von Ehren-Frieders-Dorff dahin verwahrt führen / gesotten und zubereitet wird) nicht leichtlich bekommen kan / die Landführer aber gemeiniglich das blosse Meel / welches sie aus den Schmeltzhütten und Brenn-Ofen genommen / dafür verkauffen / welches aber bey weiten keine solche Krafft und Würckung hat / als nimmt man davor gepulverte Nießwurtzel / item gleich so viel Krä-Aeuglein (sind runde harte Kügelein / man kaufft solche in den Apothecken) solche macht man mit einer Feilen oder Holtz-Raspel zu Meel / nimmt nachmahls noch einmahl so viel / auch wohl etwas mehr Gersten-Meel / knetet es mit dem Lautern aus einem Ey (man nimmt auch wohl ein menig Milchraum darzu) zu einem Taichlen / macht alsdann vorgedachter massen Pillen daraus / leget solche in die Fahrten und Löcher / wie die vorige Köterung / davon stirbet das Ungeziffer auch. Etliche nehmen Lorbeer Coele oder Kuckels-Körner / auch Haupt-Lorbeern genannt / (damit man die Fische im Wasser fängt) weil ihr Gifft im Wasser auch seine Würckung hat / sind anzusehen / wie die gemeinen Lorbeern / sind innwendig hol / und haben einen Kern / welcher besser als die Schaalen ist. Die Wurtzel vom Kraut Consiglio gepulvert untergemischet / hat eben diese Würckung.

Mäuse- und Ratten-Pulver ist am besten / man richtet es auch zu mit einem Ey und Honig / es wird nicht so leichtlich hart / wie von der Milch.

NB. So aber jemand mit dem Arsenico nicht wohl Bescheid weiß / oder recht umgehen kan / der lasse es unterwegs / und nehme lieber jemand anders darzu / der es zubereite / bevoraus im Stossen / dann man sonsten eine unannehmliche Purgans in Leib bekommen / oder sonst leichtlich zu Schaden kommen kan.

Folgen etzliche kurtz-verfaßte Secreten oder Kunst-Mittel / die Maulwürffe gäntzlich zu vertreiben und auszurotten.

Man kan die Maulwürffe ferner auf dreyerley Manier oder Arten fangen:

1. Die erste Art ist / man soll deß Morgens Früh vor Aufgang der Sonnen (deßgleichen kan auch geschehen Abends mit der Sonnen Untergang) an dem Ort / wo sie frisch oder am neulichsten das Erdreich aufgeworffen und einen Hauffen gemacht /

macht/ auf sie lauren; dann das ist die rechte Zeit / in welcher sie gemeiniglich den Grund auffwossen / da kan man sie geschwind mit einer Hauen aushacken oder mit einer Schauffel heraus werffen und zu Todt schlagen.

2. Die zweyte Art ist diese / daß man fleissig acht habe / auf den Ort / wo sie am neulichsten aufgeworffen / oder das Erdreich aufgestossen / und in das Loch Wasser giesse ; So bald sie das Wasser empfinden/ als welches ihnen höchst zu wider ist / steigen sie weiters herauf / um sich zu salviren / und anderstwo zu verkriechen / da kan man sie dann zu todt schlagen oder lebendig fahen.

3. Die dritte Art ist fast die beste/ nemlich daß man im Frühling oder Mertzen (dann um diese Zeit sind sie läuffig) einen Maulwurff lebendig fahe / und in einen Küpffern Zuber oder Wasser-Schaaf setze und dann auf den Abend / mit der Sonnen-Untergang/ solch Geschirr mit dem Maulwurff/ biß oben an den Rand in die Erde vergrabe / damit andere auch hinein springen können ; Man soll aber das Geschirr mit Speck oder Schmeer schmiren/ damit es fein glatt sey. Wann dann der darinn sitzende deß Nachts anfahet zu schreyen / so kommen die andern (weil sie ein gar leiß und subtill Gehör haben) herzu gelauffen / und wollen diesem Gefangenen helffen / und fallen je einer nach den andern in das Geschirr / je mehr nun Maulwürffe hinein fallen / je mehr und gröser wird das Geschrey / und mag doch keiner wieder heraus kommen / dieweil das Geschirr zu glatt und gliß schig / also daß sie mit ihren Pfötzlein nicht daran hafften können.

NB. Dergleichen kan auch mit einem küpffernen Kessel/oder ziemlich grossen geglasurten Topff verrichtet werden/als woran sie ebenfalls nicht hafften können.

4. Deßgleichen so man einen tieffen glasurten Topff/der unten weit und oben eng ist/ biß an den Rand in die Erde gräbet / und einen oder mehr todte Krebs darein wirfft / so lauffen die Maulwürff dem Gestanck nach / fallen in den Topff / und mögen nicht wieder herauß kommen.

5. Etliche wollen / so man todte Krebse in die Maulwürff-Hauffen oder Löcher stecket / sollen sie sich davon verlieren / und nicht leichtlich wiederkommen.

6. Man sagt auch/ wann man einen lebendigen Maulwurff fange / und ihn auf einer Wiesen oder in einen Garten aufhänge/ als an einen Galgen/ so sollen die andern solchen Schimpff nicht vertragen können/ sondern alle davon lauffen ; Ich habe es nicht probirt / will es auch nicht behaupten / es wäre um eine Prob zu thun/ kostet es doch nichts als die Mühe.

7. Wann man das Kraut Wunder-Baum / zu Latein Palma Christi, in einem Garten zeuget / so sollen keine Maulwürffe darein kommen.

8. Deßgleichen kan man die Maulwürffe tödten oder vertreiben / so man Nußschalen nimmt / Spreuer / Schweffel und Harz untereinander vermengt darein thut / und also angezündt in die Maulwürff-Löcher stecket / so sollen sie dann von dem Rauch / der sich erhebt / entweder sterben / oder sich gantz und gar aus dem Staub und davon machen.

9. Oder/ man macht kleine Kügelein aus Hanff-Saamen/ stecket sie in kleine

Grüb

Grüblein/ rings um den Garten oder Wiesen; Diese Artzney lässet die Maulwürffe in keinen Garten oder Wiesen einnisten oder aufkommen / seynd aber schon welche darinn / so müssen sie Reiß- ausnehmen und davon lauffen.

10. Deßgleichen so man Feigbohnen in die Hauffen oder Löcher stecket/ sollen sie auch nicht bleiben können / sondern entweichen müssen.

11. Etzlicher Orten nimmt man Knoblauch / Zwibel oder Eschlauch / und legets rund um die Löcher/ von diesem Geruch sollen sich auch entweder hinweg lauffen oder sterben.

12. So man Oel-Hefen oder Oel-Drüsen in die Löcher thut/ sollen sie unfehlbar entlauffen müssen oder sterben; massen hiervon beym Plinio im 37. Buch am 18. Capitel zu lesen.

13. So meldet auch Forerus in seinem Thier-Buch hiervon/ und rühmets für ein gewisses Recept: Man nehme weisse Nieß-Wurtzel / Rinden von Aconito, (Hunds-Gifft oder Wolffs-Wurtzel) stosse beydes klein / und vermenge es mit Milch und Eyern/ backe dann reinen Kuchen daraus / und werffe davon unterschiedliche Stücklein in ihre Löcher / so viel nun davon fressen müssen von Stund an sterben.

14. So man Rinden und Blätter von Cynocambre oder Brassica Canina, zu Teutsch Hund-Kol nimmet/ mit Schweinen-Schmaltz oder Schmeer vermenget/ und damit die Maulwurff- deßgleichen die Feld-Mäuß und Ratten-Löcher verstopffet / so muß alles Ungeziffer / so dessen genesset / davon sterben.

15. Man kan auch den Maulwürffen und andern Ungeziffer ein feines Confect dergestalt zurichten: Man nimmet klein-gestossene Nieß-Wurtzel/ Milch/ Eyer und Gersten-Meel rührets zu einem Targlein / machet kleine Kügelein darauß / und legets den Maulwürffen in ihre Hauffen oder Fahrten/ deßgleichen den Mäusen und Ratten in ihre Löcher / so sollen sie sich gar bald verliehren.

16. Deßgleichen wird für ein offt probirtes Mittel gehalten/ so man auf einen Freytag nach Mittag / im abnehmenden Monden/ alle Maulwürff- Hauffen / es sey auf der Wiesen oder im Garten zuwirffet und verscharret / und grüne Holunder-Zweiglein in die Löcher stecket/ so sollen sie sich alle verlieren.

17. Etliche beschreiben es also: Man soll auf den ersten Freytag im Mertzen (andere wollen auf dem Char- oder Stillen-Freytag / lautet aber etwas abergläubig) alle Maulwürff- Hauffen in Feldern / Gärten und Wiesen verscharren / und Holunder-Sträuchlein darein stecken / so sollen sich alle Maulwürffe verliehren / und selbiges Jahr nimmermehr an denselbigen Orten graben oder scharren; deß folgenden Jahrs mag man wieder dergleichen thun.

18. Etliche sieden einen Schweinen-Hamen in einem Kessel voll Wasser an der Fastnacht vor der Sonnen Aufgang / mit solcher Brühe besprengen sie die Gärten und Wiesen/ der Meinung/ daß dardurch die Maulwürffe sollen vertrieben werden.

19. Man pfleget auch auf folgende Art die Maulwürffe zu fangen und zu tödten: Man nimmet einen grossen tieffen Hafen/ machet unter dem Rand etzliche Löcher darein/ daß die Maulwürffe hineinschlieffen können/ gräbet ihn dann in die Er-

den/ biß an die Löcher/ leget gebrannte Hasenbein darein/ die übel stincken/ und verdecket oben den Hasen mit einem Bret und Erden/ so lauffen die Maulwürffe dem Gestanck nach fallen hinein und bleiben darinnen liegen.

20. Item man nehme einen oder mehr Häfen/ fülle die auf die Helffte mit Wasser/ und nehme dann zwey oder drey Maulwürffe/ siede sie in einen neuen Hafen/ saime das Fett oder Schmaltz oben ab/ und umstreiche die Häfen innwendig oder dem Wasser damit/ so lauffen die Maulwürffe dem Geruch nach/ fallen in die Häfen und ertrincken darinnen.

Folgen etzliche Secreten oder Kunst-Mittel/ die Feld-Ratten/ Feld-Ritt-Spitz- und andere Mäuse zu tödten/ und zu vertreiben.

1. So man Feld-Ratten oder Mäusi vertreiben will/ so nehme man in den Hunds-Tagen Stirling-Saamen/ Nießwurtz und Gersten-Meel durcheinander vermischt/ streue solches in ihre Löcher/ sie werden sie sich bald verliehren.

2. Man kan die Mäus-Löcher mit Lorbeer-Blättern (solche sollen aber frisch seyn) verstopffen/ damit/ wann sie heraus wollen/ sie solche Blätter mit ihren Zähnen berühren/ so sterben sie dann von dem bloßen Berühren oder Geruch plötzlich dahin.

3. Etzliche vermischen ihnen auch unter solche Speiß/ so sie gern essen/ getödtet Queck-Silber/ oder gebrandt Bley/ oder Eisen-Saum/ oder schwurtze Nieß-Wurtz/ dergleichen Dinge machen ihnen bald den Garauß/ so sie nur ein wenig davon genieſſen.

4. Auch so man einen oder mehr Ratten verbrennet/ und einen Rauch davon machet/ so verlauffen sich Ratten und Mäus selbiges Orts.

5. Deßgleichen mag man Bohnen mit etwas Mercurio oder Arsenico oder sonst in einem gifftigen Wasser sieden/ und in ihre Löcher stossen/ dann so bald sie den Geruch spühren/ lauffen sie herzu/ und fressen an solchem Confect den Todt.

6. Ein gut/ gewiß und offt probirt Secret ist auch folgendes: Man mache einen Rauch von entzündeten Maul-Thier-Horn oder Huf/ solches ist den Mäusen und Ratten sehr entgegen/ dann so bald sie diesen Rauch in einem Hauß oder auf dem Feld erriechen/ nehmen sie Reißaus und fliehen eilends davon; Probatum! Wer es versucht/ wird die Würckung mit Verwunderung erfahren.

7. Etliche graben Artich-Wurtzel samt dem Kraut/ am Christinæ, welcher ist S. Jacobs Abend (oder 24. Jul.) steckens in die vier Ecken deß Gartens/ oder an etzliche Oerter deß Ackers/ so sollen sich alle Ratten und Mäus verliehren.

8. Ein gewiß Mittel ist auch/ so man Meel/ Brod/ Bohnen/ oder andere Speisen/ so diß Ungeziffer gerne frist/ mit Bilsen-Safft bestreichet/ alle Ratten und Mäus/ so nur ein wenig darvon genieſſen/ so bald sterben müssen.

9. Noch ein schön Arcanum will ich hier beyfügen/ so gewiß und probirt/ auch Theils Apotheckern und Materialisten wohl bekannt ist Man nehme Meer-Zwiebeln (zu Latein Scilla genannt) schneide sie zu dünnen runden Scheiblein/ legs in einen

nen darzu gemachten irrdenen Hafen / unten am Boden mit vielen Löchern; Darnach setze man diß Geschirr unten mit dem Boden/ in einen andern aber gantzen und guten Hafen/ verstreich die Ränffte / wo sich beyde Häfen zusammen fügen/ geheb mit Leimen/ vergrabs nachmahls ins Erdreich bis an deß Hals oder Ranfft/ und umlege das oberste Geschirr mit guten brennenden Kohlen / bey zehen biß zwölff Stunden lang ; das Wasser / welches in ein Geschirr rinnet / verwahre man in ein Glas / wann man nun ein wenig darvon unter Meel/ Brod oder dergleichen vermenget / und kleine Kügelein daraus formiret / tödten solche alle Ratten und Mäus ohne Unterschied / so etwas davon genieſſen.

NB. Noch behender und kräfftiger ist es / wann man ein wenig Lythargirium darzu nimmt / dieses stöst ihnen das Hertz fein geschwind und gleichsam im Augenblick ab. Probatum est.

10. Das edle Nicotiana oder Toback-Kraut im Wasser wohl gesotten/ und die Felder/deßgleichen auch die Keller und Gemächer damit besprenget / vertreibet alle Mäus und Ratten.

11. Mit Wagenschmier/Theer/und Vogelleim kan man sie auch vertreiben/ wann man nur dergleichen an ihre Löcher/ wo sie ihren Auß- und Einlauff haben / schmiret/so sie das spühren/saumen sie sich nicht lang/ sondern machen sich geschwind aus dem Staub/und kommen nicht leichtlich wieder/dann sie können dergleichen Materi an ihren Füssen nicht leyden/ sie nageten sich ehe die Füsse hinweg.

12. Etlicher Orten wissen die Müller / sonderlich in den grossen Mühlen / den Ratten / (so sonderlich ein abscheulich und schädlich Ungeziffer) ihren Lauf abzumercken/ und das Loch zu verrennen; Dann gemeiniglich wo die Ratten ihren Lauff haben/liegts voller kuglichten Unflats/ wie geld Wachs/das ist lauter Gifft. Wann nun die Müller ihren Lauff abgemercket / stellen sie eine starcke Fisch-Reussen (dergleichen kan auch mit einem durch Reiffen ausgespannten Sack geschehen auf/ gegen den Lauff / klopffen oder schlagen dann starck auf die Bretter oder Balcken/ darunter sie sich aufhalten / da lauffen sie dann heraus in die Reussen (oder Sack) da kan man sie dann in das Wasser tragen/und so lang im Bad liegen lassen / biß ihnen das Springen und Zappeln vergehet.

13. Mit Affodill-Wurtz (Lateinisch Asphodelus genannt) geräuchert / vertreibet auch alle Ratten und Mäus.

Das XXXI. Capitel.

Ein vortrefflich Secret oder sattlich Kunst-Stuck / wie eine Maulwurffs-Falle soll zubereitet werden/ sambt beygefügten Abrissen solcher Fallen / wie man selbige aufstellen / richten und füglich gebrauchen/ auch dergestalt die Maulwürffe/ so wohl in Fallen / als sonsten die Mäus und Ratzen fangen könne.

Es sind der vornehmsten Stücke zwey/ 1. der Stock / 2. der Bock. Erstlich den Stock betreffend / wird dieselbe gemeiniglich von einer gearbeiteten Eichen

Eichen geschnitten / wann der eine gute halbe Elen lang / oben ein Viertel und ein Zoll / unten kaum eines Viertels von einer Elen / und ein par gute Zoll länger als breit / am Gewichte aber eines guten Steines schwehr ist / so ist er recht / in der Figur zeiget solchen Lit. A. Gerade mitten durch den Stock / und zwar durch und durch / gehet ein geviert Loch / zweyer Zoll / oder zweyer Finger breit / bey A. und B. zu / und ist solch Loch oben und unten mit E. gezeichnet / wann solch Loch an der Länge deß Stocks einen halben Zoll oder Finger gröſſer ist / dann man muß Raum darinnen haben / damit man die Stell-Schiene nach Nothdurfft und Vortheil regen und fortsetzen möge) als das am Bocke mit K. signirt / so ist es sehr bequem.

B. Ist das Brettlein eines Zolles dick / anderthalb Viertel fast lang / darinn die Stacheln an jedem Orte drey eingemacht / mit CC. gezeichnet. Ein jeder Zacken stehet einen Zoll von einem andern / und der mittelste gerade in der Mittel-Linien am Kloze. Die Länge aber über dem gevierdten Loche am Stocke / stehen sie fast fünff Zoll oder Finger von einander / das mus man mit Fleiß in acht nehmen / dann wann man nachmahls die Stell-Schiene gerade in die Mitte deß Joches setzet / so treffen die Stacheln den Maulwurff gewiß / er komme von welcher Seiten er wolle.

Die Stacheln aber müssen unten sehr spitzig seyn / am obern Theil keine Kappen haben / damit sie nicht durchziehen; wann sie eines guten Viertels von einer Elen lang seynd / so ist es genug.

Man braucht auch wohl zu einer Fallen kaum vier Stacheln / an jeder Seiten zwo: Aber dreye greiffen in grossen Fahrten weiters als zwo / bevoraus wann sie sehr dünn und schwach sind.

Zu den Stacheln sind sehr dienstlich die Zähne aus der Tuchmacher alten Kämmen / wann man unten einen Stifft von einem zum Stocke abschlägt und wiederum spitzig schleifft / so ist er gerecht. Sie fallen nicht allein geschwind in das Erdreich / sondern sie lassen sich biegen wie man will und brechen nicht.

DD. Sind die Heff-Hacken / damit das Brettlein / darinnen die Stacheln stecken / mit an den Stock geschlagen wird. Dann weil man die Stacheln nicht in den Stock wohl ohne Schaden schlagen kan / sie sich auch nachmahls in dem Erdreich leichtlich ausziehen / so schlägt man sie durch ein Eichen oder Büchen Brettlein; wann sie ein wenig am obern Theil einen Absatz haben / so ziehen sich sich nicht aus / aber den Stock lässet sie nicht über sich steigen. Die Hacken / damit man das Bret mit den Stacheln gerade in der Mitten deß Stocks anschlägt und bevestiget / sind formiret mit einer grossen spitzigen Kappen / wie ein Hacken an einer Thür-Klimben / und zwar deßwegen / daß wann unterweilen der Maulwurff dem Stachel entfället / schlägt ihn der Hacken zu todte welches offtermahls zu geschehen pfleget.

An FF. da ist der Stock zu beyden Seiten ausgenommen / darinnen er an den mittlern Schienen am Bocke auf- und niedergehen thut. Wann man aber an statt deß Ausmeisseln nach dem Linial runde eisserne Stifft / auf jeder Seiten sechs / oder auch kaum vier einschläget / so gehet der Stock an der Mittel-Schien viel besser / als wann er ausgenommen / dann er weichet und wancket nicht leichtlich. Je geheber

aber

aber der Stock fället/ je eher er den schädlichen Gast trifft. Wann der Stock hin und her wancket/ so ist es ein ungewiß Ding damit.

GG. Sind zwey Häspigen oben in den Stock eingeschlagen/daran ein bästin oder härin Band (auf daß es im Regen und der Nässe nicht einlauffe/und zu kurtz werde) an beyden Seiten angebunden/ in welches ein ander kurtzes geschlinget/daran das Stell-Holtz mit H. verzeichnet / gebunden. In das eine Häspigen schläget man nur das Band an/damit man/ wann es lang wird/ es könne kürtzer machen: Wann es dann zu kurtz worden / man es könne nachlassen. Wann der Stock in der Stellung oben am Bocke fast anstehet / so haben die Bänder die rechte Länge. Man kan in diesem Fall leichtlich sehen / wann es sich räumet oder nicht / erstlich ist das Obertheil am Stellholtze / damit es im stellen oben am Stellschwänglein hafftet und leise anstehet.

2. Vom Bocke.

Der Bock ist gezeichnet mit N. gleichet sich sehr einem gemeinen Beckers- oder Kramer-Böcklein darauf solche Leute Brodstücke legen und feil haben. Das Obertheil daran ist fünffthalben Zoll breit / und nicht gar einer Ellen lang. Die Länge deß Bocks muß sich nach der Grösse deß Stocks richten / damit sie beyde gehebe zusammen tretten. K. Zeiget auch zugleich das Loch / welches die Zwerg über an den Bocke/ dritthalben Zoll lang und eines Zolls breit ist.

PP. Sind zwo Narben an dem Obertheil deß Bocks/darein sich die Häspelein fügen oder schmiegen / wann man im Stellen den Stock am Bock einzeucht/ wie allezeit geschehen muß.

LL. Sind die Beine zum Bock / an jeder Seiten drey. Die äusserſten zwey an jeder Seiten/ darauf der Bock stehet / müssen sich auch nach der Grösse deß Stockes und nach der Länge der Stacheln richten/dann wann der Stock dick/ die Stacheln lang sind / und die Beine am Böcke kurtz / so reichen oder langen die spitzigen Stacheln in den Ritt oder in die Fahrt deß Maulwurffs / und schicken sich nicht zur Sachen. Nach der Grösse deß Stocks und der Stachel müssen die Seiten-Beine guter vierthalber Viertel von einer Elen lang seyn.

MM. Deuten auf die Mittel-Schienen / solche müssen mehr als einen Zoll breiter seyn/als die äusserſten am Stocke/dann an diesem zeucht sich der Stock auf / und fället daran nieder. Wann man den untern Zapffen an der Mittel-Schienen / nicht in der Mitten/ sondern am Orte derselben machet / so reichen sie weit genugsam im Bock hinein / ob sie schon im Anfange nicht breiter als die Beine zum Bocke sind geschnitten worden. Unten stehen die Mittel-Schienen auf den Stämmen.

NN. Sind die Stämmen/darauf die Mittel-Schienen gerade in der Mitten in Löchern fussen und stehen. Solche müssen fast vier Zoll von der Erden erhaben seyn/damit sie die Fahrten nicht eindrucken oder den Maulwurff am Gang hindern.

O. Die Narbe oben am Bocke/daran man das Stellholtz unten ansetzet.

R. Das Säuligen/so auf den Bock gesetzet/ darinnen das Stell-Schwänglichen / mit T. gezeichnet/auf- und niedergehet. Oben werden sie auch nach dem Bo-

cke abgenommen/daß an der Seiten/ wo unten der Zapffen ist/ein Ansatz bleibet: am Stocke sind dann zwo Narben/an jeder Seiten zwischen den beyden Beinen eine/ mit OO. notirt/daran treibt man die Schienen/biß an Ansatz/ so stehen die Mittel-Schienen oben so weit im Stocke als unten/ und gehet der Wind ungehindert daran. Die Mittel-Schienen/wann sie in Narben gedränge eingeschoben seynd/ darff man nicht verkeilen/sondern man schlägt nur einen Stefft vor/damit wann der Stock stecken bleiben wolte/daß man sie zurücke könte treiben/und zu rechte richten.

S. Ist das Löchlein an dem Säuligen/ da man durchs Schwänglein zugleich ein Pflöcklein stecket. Summa dieser Auffsatz auf dem Bock ist nicht anders formiret als eine kleine Born-Säule und Schwengel/darinn oben ein grosser Nagel/ als ein Pflöcklein steckt.

N. Das förder Theil am Stellschwänglich ist eines guten Zolls lang/ ausgenommen auf der Seiten/da sich das Stellholtz anlehnet und ausgenommen ist/ hat es einen Rauffe oder Absatz behalten/damit es die Stellscheine gewiß halte/ und solche im Winde nicht weichen noch wancken könne.

V. Ist der Knecht/daran sich das Stellschwänglichen in der Stellung lehnet. Ist bald formiret wie ein Eiden-Zincken/stehet nicht gerade in der Mitten auf dem Bocke/sondern ist etwas geneigt auf die Seiten/da der Stock hänget. Diese Stücke alle vermacht man nicht veste/ auf daß man sie kan ausheben wann man will.

Jn das Stellschwänglichen bey S. pfleget man wohl zwey oder drey Löchlein zu zu bohren/damit wann sich eins zum stellen nicht schickt/man vor- und hintersich fortstecken könne.

X. Ist die Stell-Schiene/fünff guter Viertel-Ellen lang/ ihre Breite muß sich nach der Länge deß Lochs oben im Bocke reguliren/daß man sie ungehindert im Tragen ausheben und wiederum hinein stecken kan.

Y. Sind die Ständ-Zähne an der Schienen/ an der Zahl 10. stehet ein jeder fast einen Zoll weit voneinander. Es sind solcher Zähnlein an der Zahl darum so viel/damit wann sichs mit einem nicht schicket/ man andere habe/so lange biß es eintrifft. Unterweilen wann man die Stell-Schienen sehr tieff im Graben setzen muß/ und der Bock hoch stehet/zeucht man unten ein paar Zähnlein aus/darmit die Schiene den Grund erreiche/ wann man nachmahls die Falle wegnimmet/ so stecket man die ausgenommenen Zähnlein oder Pflöcklein widerum an seinen Ort.

Q. Jst ein starcker Nagel/daran man den Stock hänge/ wann man die Falle entweder fortträget oder ungestellt etwan an einem Ort setzet/ sonsten hat er in der Stellung keinen Nutzen.

Abriß deß Bocks/ sambt allem/ was darzu gehörig/ mit Buchstaben gezeichnet zu sehen.

3. Wie man die Falle recht stellen soll.

Wann der Stock und Bock zur Fallen bereitet und ineinander gefüget/ also daß

daß der Stock ohne Hinderung sich lässet an den Schienen aufziehen / auch schleunig wiederum niederfället / und auf einer Seiten wie auf der andern das rechte Gewichte hat / daß es auf keine Seiten hanget / so hat die Falle keinen Mangel. Wann man die Falle anstellen will / setze man solche nach der Länge deß Rittes also / daß die Stacheln zu beyden Theilen deß Maulwurffs / Farth treffen. Wann nun die Falle zu recht gesetzet / so sencket man den Stock gemachsam mit den Stacheln in den Ritt / und zwar so tieff / als sie nachmahls hinein fallen sollen / damit im Fallen keine Hindernuß allda sey. Darauf ziehet man den Stock in die Höhe / und die Stachel gemachsam aus der Erden / auf daß man die Fahrt nicht sehr verwüste / hänget den Strick wieder an seinen Nagel / Q. oder man hält das Band daran er hängt / mit der Faust / und legt ein Räslein / eines kleinen Fingers dicke und zweyer Glieder lang / gerade mitten zwischen die Löcher / so ich mit den Stacheln gemacht: drucket darauf das Räslein ziemlicher massen in die Fahrt / daß dadurch leichtlich der halbe Theil der Fahrt zugedruckt wird / auf dieses Räslein setzet man die Stell-Schienen (wann man nicht ein Räslein unter die Schienen legte / und der Maulwurff mit dem Rieffel die bloße Schiene treffe / welche er beyseits aus / würffe die Falle nicht ein / drum legt man ein weich Räslein oder Büschlein Mos unter) und richtet solche mit ihren Zähnlein nach dem Schwänglein; Man setzet das Stellholtz mit dem untern Orte H. oben auf dem Bock in die Narbe O. (doch dem Stell-Zähnlein nicht zunahe / damit sich nicht das Stellholtz daran stemme / wann es loß schlägt. Deßwegen dürffen auch die Zähnlein an der Schienen über einen halben Zoll nicht vorgehen.

Dergestalt schwebt der Stock schon zum Gestelle. Darauf beuget man das Stellholtz gleichsam überrücke / stemmet es mit dem obern Theil I. gar genau oben an das Schwänglein / trifft es fluchs zu / ist es gut / will es aber nicht eintreffen / so drucket man die Stellschiene mit dem Räslein oder Mos tieffer ein / sencket das Schwänglein auch mit / biß genugsam ist. Der Knecht V. hält das Schwänglein / daß es zurucke nicht weichen kan. Und also stehet sie zum Maulwurffs-Fange gestellet / wie die Figur ausweiset. Wann dann der Maulwurff vermercket / daß sein Gang vermachet / so hebet er mit dem Rissel an / unter den Stellschienen zu wühlen / und solches mit grossem Sturm an der Schienen beginnet zu heben / so hebet das Zähnlein an der Stellschienen / daran das Schwänglein ligt / das Schwänglichen über sich / darauf schnappet das Stellholtz los / und fällt der Stock nieder / spiesset den Maulwurf er komme von welcher Seiten er wolle.

Wann dann die Falle eingefallen / drücket man den Stock etwas tieffer in die Erden / (damit / wann der Maulwurff noch am Leben / er nicht davon wische / wann man den Stock aufhebet / oder man räumet auf beyden Seiten in Ritte zur Fallen / drucket die Löcher fest zu / so kan er auch nicht entrinnen) zeucht den Stock dann in die Höhe / so hänget der Maulwurff am Zacken. Man wieget ihn auch wohl nach der Seite heraus / wann die Stacheln nicht zu schwach seynd. Nachdem druckt man das Gewichte wiederum zu / und stellet wiederum auf / ist noch einer vorhanden / so

so fället er durch das zugedruckte Erdreich gewiß hindurch und wird gefangen/bevoraus gehet solches in kleinen Bretten an.

Weichen sie an andere Orte/so rucket man auch mit der Falle.

In geackerten oder umgegrabenen Feldern gehet es sehr wohl mit dieser Falle an / dann es ist locker; wann die Falle zwerch über die Furchen gestellet wird / so thut sie weniger Schaden. In blossen Rasen/ auf Wiesen und Gärten/führet das Ungeziffer gemeiniglich seine Gänge und Farthen tieff / darum muß man in einem Garten oder in einer Wiesen nach kleinen Wasser-Gräblein oder Furchen sich umthun/ in solchen reiten die Maulwürffe gerne / befindet man Ritte / so stellet man die Falle entweder die Länge oder überzwerch/wie es der Ritt gibt; hat man einen hinweg / so stellet man dieselbe anderst wohin/ und also fort.

Wo aber keine solche Wasser-Gräblein befinden / so machet man solcher etliche einer Zwerch-Hand breit/zwey oder drey Elen lang/ bevoraus an dem Orte / da die Maulwürffe sehr gearbeitet ; über Zwerch - Finger dürffen sie nicht tieff seyn. Die ausgehauenen Rasen setzet man in Schatten/ so lange / biß das Ungeziffer weggefangen/ alsdann setzet man sie wiederum am gehörigen Ort. Man setzet auch die Rasen/wann die Fahrten zwerch über das Gräblein gehen/ auf beyden Seiten wiederum ein/ biß an den Ort/ da die Maulwürffe durchfahren / dieselbe Farth läst man offen.

So bald die Maulwürffe vermercken/ daß locker Erdreich vorhanden/ legen sie sich flugs darein. An statt der Gräblein reiset man Rasen / auch ein Ritt kaum einer guten Elen lang auf / und füllet den Auftriß mit lockerer Erde von Maulwurffs-Hauffen / darinnen tummeln sich die Thiere auch/ aber die Gräblein seynd am bequemsten.

Man haschet auch die Maulwürffe mit den Händen / wie es die Bauren pflegen zu thun ; man muß aber solches verrichten / ehe was besäet wird / so bald als einer im neuen Acker wühlet / tritt man die Fahrt hinter ihm zu (etzliche stossen ein Grabescheid vor den Ritt) und fährt nachmahls mit zweyen Fingern hinter ihm her/nimmt ihn heraus/und wirfft ihn wider die Erde. Wo sie aber die Aecker weit und breit durchritten / so muß man sehen/wo die Maulwürffe am neulichsten gearbeitet / um dieselbige Gegend tritt man die Ritte mit der Ferse alle zu. Ist aber der Acker derb und räsig/ so braucht man den Stiel von der Hauen / wann man solche Oerther verwahret / alsdann siehet man/wo sie sich an einem oder andern Ort regen/ dann sie können solchen Zwang nicht leyden; wann man solches erfahren/ fähret man mit der Faust geschwinde hinter ihn her/und wirfft ihn heraus.

Damit der Maulwurffs-Fänger desto ehe möge gewahr werden / wo sie nach Vertrettung der Ritte wiederum anfwühlen / so steckt er kleine weise sichtbare Steckelein in die zugetrettene Ritte gar gemachsam/ damit wann der Maulwurff daran rühret/ ein Stäblein umfalle / wann nun eines umgefallen / gehet man. Darnach wartet man dem Maulwurff auf den Dienst / nimmt ihn bey dem Balge / und thut ihm sein Recht. Also gi ebt man auf die andern auch Achtung. Wann sie aber

unter

unter sich graben / und grosse Hauffen aufwerffen so kan man ihnen mit den Händen nicht beykommen / alsdann nimmt man Wasser / und giesset es ins Loch so kömt er wiederum heran.

Wann man einen Maulwurff mit Hauen und Grabescheiden suchen soll / der muß tretten / daß der Wind von einem nicht auf deß Maulwurffs Lager gehe / sonsten wo er seinen Feind wittert / gibt er stracks die Flucht.

Man braucht auch einen grossen keulichten Holtz-Schlägel / wann ein Maulwurff aufwirfft / so schlägt man mit allen Kräfften auf den Aufwurff / ein- zwey- oder dreymahl / da bleibt er entweder todt / oder wird also in die Erde geschlagen / daß er sich weder regen noch wenden kan / da arbeitet man darzu und nimmet ihn heraus.

Im Winter / wann Thau-Wetter einfället / und die Wiesen überall voll Wasser flieſſen / liegen die Maulwürffe zu oberst in den Hauffen; wann man zu der Zeit die Hauffen behende abstösset / so bekommt man das Geschmeisse leichtlich.

In grossen Wasser-Fluten halten sie sich in Hügeln / hohen Weyden und in Zäunen auf / da muß man sich dann die Mühe nicht verdriessen lassen / sondern zu ihnen waten / und sie vertilgen / wie man immer kan und weiß.

Das XXXI. Capitel.

Von der Maulwürffe Gebrauch ung Artzney-Nutzen.

Obwohl der Maulwurff ein abscheulich / schädlich und verhaßt Ungeziffer / so hat er gleichwohl in der löblichen Artzney-Kunst seinen Gebrauch und Nutzen; Dann kein Ding ist so böß / man kan es auch zu etwas gutes gebrauchen / also auch haben die Maulwürffe ihre unterschiedliche Nutzen.

1. Die schwartzen abgestreifften Bälglein oder Häutlein / geben ein sehr schön Futter / so sie recht mit Vortheil gelidert und zugerichtet werden / wie nachgehends ein Bericht folgen soll) daß fast einem schwartzen Sammet ähnlich / und von vornehmen Personen mag getragen werden.

NB. Von S. Johannis an / biß in den Winter / sind solche Bälglein am besten und schönsten; Im Frühling aber lassen sie die Haare fahren.

2. Sind solche Fellichen gut / den Weibs-Personen zu Brust-Lätzen / vor die Mutter-Beschwerung; Man soll aber die Fellichen den Kirschner nicht in die Beisse legen / sondern nur mit der Beisse überstreichen und liedern lassen / damit denen Fellichen ihre Krafft nicht benommen werde.

3. Kindbetterinnen oder säugende Frauen / so das Geschoß oder sonst Schmertzen und Wehtagen in den Brüsten haben / die sollen / so bald sie solches fühlen / einen Brust-Latz von dergleichen Fellichen / auf die bosse Haut überlegen; Oder / in Ermanglung desse / 3. 4. oder mehr Fellichen / (so viel sie in Epl haben können) von Maulwürffen / zusammen gehängt oder genähet / über die blossen Brüste legen (wann sie gar nicht gelidert / auch die vier Füßlein an den Fellichen seynd / sind sie am kräfftigsten) so zertheilen solche die Materien gar leichtlich. Etzliche nehmen

nur das rechte Pfötlein/ und hängens einer Weibs-Person für dergleichen Gebrechen an; Die Fellichen aber/ da die vier Pfötlein an seynd/ achte ich für besser.

4. Säugende Frauen/ wann sie ihre Kinder entwehnen wollen/ sollen sie einen solchen Brust-Latz/ oder wenigst über jede Brust/ ein solch Fellichen legen/ so wird sich die Milch verliehren und verlauffen/ ohne sondere Empfindung einiger Schmertzen oder Beschwehrnuß; Sie müssen aber solchen Brust-Latz oder Häutlein 3. oder 4. Tag unausgesetzt liegen lassen. NB. Man brauche solches nur kühnlich/ man wird Wunder erfahren.

4. Die ungelinderten Maulwörff-Bälglein oder Fellichen/ auf die schmertzhaffte Glieder/ darinnen man Reissen und Stechen fühlet/ geleget/ linderts nicht nur die Schmertzen/ sondern nimmt selbige in wenig Stunden gantz und gar hinweg.

6. Dergleichen dienen sie auch wider die Rose oder Rothlauf/ an Armen/ Beinen ꝛc. Sie zertheilen auch das Gliederweh/ es sey gleich das lauffende oder kalte Gicht.

7. Es wird auch für ein trefflich Remedium oder Hülff-Mittel vor das schmertzhaffte Podagra, oder Zipperlein gerühmet: Man lasse sich ein paar Barchente Strümpff/ mit dergleichen Maulwürffs-Häutlein gefüttert in Vorrath machen/ wann man sich nun deß Zipperlein besorget/ so ziehe man solche Strümpffe über die blossen Füß und Schenckel an/ und über solche ein paar warme Filtz-Stiefel/ oder sonst dicke wöllene Strümpffe (die Maulwürff-Strümpffe aber muß man Tag und Nacht unausgesetzlich anbehalten) wer solches zeitlich und fleissig gebrauchet/ wird nechst Göttlicher Gnad-Verleihung/ nicht grosse Noth am Podagra haben.

NB. Nachdem nun die brennende Materia oder Feuchtigkeit deß Zipperleins/ dergestalt durch dieses herrliche Mittel resolvirt und zertheilet worden ist/ dann wäre rathsam/ daß sich der Patient die fernere zufliessende Materiam oder böse Feuchtigkeit/ vermittels deß Schrepffens/ durch kleine gläsferne Ventosen aus dem Schenckel ziehen liesse; diesem nach mag er sich die Ventosen oder Schrepff-Köpfflein/ entweder oben auf den Füssen/ nahend den Zehen/ ansetzen/ aber gar nicht hart picken lassen; oder er kan sich auch deren unten an den Fuß-Sohlen gebrauchen/ (welche Art etzliche für besser halten wollen) aber allda muß der Bader ziemlich getrost darauf schlagen/ damit er durch die dicke harte Haut kommen kan; Er muß auch das Schrepff-Eisen der Länge nach an der Sohlen führen/ sonsten wann über die Queer geschlagen oder gepicket wird/ ziehen sich hernach im Gehen die Wündlein wieder auf/ schwehren und heilen nicht so leichtlich wieder zu.

8. Wer mit dem Zahnwehe offt behafftet ist/ und grosse Schmertzen ob dieser Plag leydet; der nehme nur ein Maulwurff-Fellichen/ samt denen vier Füßlein/ leg es auf den Backen/ wo der Schmertzen ist/ das Zahnweh wird ihm bald vergehen/ und nicht leichtlich wieder kommen.

Plinius in seinem 30. Buch am 3. Blat schreibet: So man einem lebendigen Maulwurff einen Zahn aus breche/ und denselben einem/ dem die Zähn weh thun/ mit einem Faden an den Halß hänge/ so soll ihm das Zahnweh vergehen.

9. Einem

9. Einem Maulwurff alle Zähne lebendig ausgebrochen/ wann schon die Kieferlein oder Kienbacken daran bleiben/ hat nichts zu bedeuten/ dann rein gewaschen / und den Kindern/ wann sie anfahen zu zahnen oder Zähnlein hecken/ in ihr Getränck geleget / und darüber trincken lassen/ lindert die Schmertzen / macht sie leicht zahnen / und verursacht/ daß ihnen ihr Lebtag kein Zahn weh thut.

10. Wer einen Maulwurff ohngefehr antrifft / soll denselben fangen / und in seiner rechten Hand so lang halten / biß er stirbet / und darauf das rechte Pfötlein mit den Zähnen abbeissen. Dasselbe Pfötlein nachmahls einer Persohn/ so mit der fallende Sucht oder schwehren Siech-Tagen (insgemein die böse Kranckheit genannt) an Hals gehänget/ soll solchen Gebrechen vertreiben. Diß lautet etwas aberglaubisch: Meines Erachtens sollte das gantze Fellichen/ mit den vier Pfötlein angehenget / eben so gut seyn.

11. Ein oder mehr Maulwürffe in einen glasurten Topff gethan/ aufs festeste und beste mit Leimen und Saurteich verlutiret/ und in einen Backoffen/ wann man das Brod ausgeschossen/ gesetzet und zu Pulver gebrandt; Ferner in einem Mörtel kleingestossen/ durch ein klein Haar-Sieblein reinlich durchgesiebet/ dann wohl verwahret und auf gehoben/ daß keine Lufft darzu komme. Hiervon kan man nun im Nothfall einem Kindlein / so das Freischel oder schwehre Noth hat / eine Messer-Spitze voll (einem Erwachsenen zwo mittelmässige/ einem alten Menschen aber zwo ziemliche Messer-Spitzen voll) davon in Linden-Blüh oder Magen-Blümlein-Wasser eingeben/ ist ein gewiß Antidotum oder Artzney wider dieses Ubel. Wann der Patient darauf schläfft/ ist es eine gute Anzeigung/ und kommt selbiger/ nächst GOtt / gewiß davon und wieder zu recht. Wo aber der Patient zur kleinem Schlaff kommen kan/ so stehet es mißlich und gefährlich mit ihme. Diß ist ein vortrefflich bewährt Arcanum, so bereits an vielen alten und jungen Personen probiret und richtig befunden worden.

12. Erst-gedachtes Pulver mit Hönig und Spießglaß vermenget/ ein Sälblein daraus gemacht/ und Pflaster-weiß auffgelegt / dörret den Wurm an Menschen und Vieh.

13. Einem lebendigen Maulwurff das fördere Füßlein / oder Pfötlein mit einem Zängleinabgezwicket/ das Blut so herauslaufft/ in ein Gläßlein aufgefangen/ und eine Weiber-Person/ so ihre Menses nicht richtig hat/ davon drey/ oder aufs höchste fünff Tropffen in einem Trunck rothen Wein eingegeben/ bringet die verstandene Monat-Zeit oder Frauen-Blume wiederum. Probatum.

14. Einen abgestreiften Maulwurff über die Geschwulst gelegt / sie sey wo sie wolle/ lindert und vertreibet dieselbe.

15. So man an einem Ort/ so kaal und glatt ist / gerne Haar haben wolte / so nehme man nur frisch Blut von einem Maulwurff/ und bestreich solchen Ort etzlich mahl damit.

16. So jemand ein Pferd weis zeichnen will / deßgleichen einem braunen oder schwartzen Pferd gerne die Haar außfallend und weisse an der statt wachsend machen.

Digitized by Google

chen wolte/ der siede einen Maulwurff drey Tag lang/ in einem Topff voll Wasser/ oder aber so lang/ biß er gantz und gar zerfället/ mit diesem Wasser/ oder vielmehr mit der Fettigkeit/ so obenauf schwimmet/ besalbe er das Ort oder Flecklein/ so er weißhaben will/ etzliche Tage nacheinander/ oder er machs also/ er siede den Maulwurff in gesaltzenen Wasser oder Laugen/ biß es wohl eingesotten ist/ dieses gieß er hinweg/ doch das oben-schwimmende Fett bey dem Maulwurff bleibe/ und schütten ein ander Wasser oder Laugen darüber/ und lasse es ferner wohl sieden/ bestreiche hernach den jenigen Ort mit dem Wasser etzlichmahl/ den er gern weiß haben wolte. Probatum est.

Plinius in bereits erwehntem 30. Buch am 3. Capitel meldet: So jemand das Hertz aus einem lebendigen Maulwurff reisset/ und selbiges geschwind/ weil es noch reget und zappelt/ verschlucket/ so soll er zukünfftige Ding propheceyen und einen Wahrsager abgeben können. Diß wäre eine sonderbahre Kunst für die Zigeuner/ Chrystallen-Seher und Planeten-Leser/ Si credere fas est! Es ist kein Glaubens-Artickel/ glaubs wer es glauben mag/ dann es ist ohne das bekannt/ daß Plinius öffters die Hacken zu weit geworffen und neben der Warheit hin spatzirt ist.

18. Der Maulwurff zu Aschen gebrannt/ solche mit dem Weissen von einem Ey oder Hönig vermischet und sich damit geschieret/ dienet in dem Aussatz/ Fistuln/ Kröpffen/ innerlich eine halbe Drachmam in Bier oder Wein täglich eingenommen/ curiret und stillet das lauffende Gicht.

Wann man das Hertz trocknet und gepülvert einnimmt/ so soll davon der Bruch geheilet werden/ und zwar also: Man muß hierzu in dem Majo die Maulwürff sammlen/ und vier Tag aneinander alle Morgens in rothen Wein ein Maulwurffs-Hertz einnehmen/ soll alsdann zu den Brüchen ein gewisses Mittel seyn.

Johannes Joachimus Becherus in Parnasso Medicinali illustrato führet von dem Maulwurff (so viel seine Artzney-Stücke betrifft) folgende Verse:

Schärmaus/ so insgemein man Molt- und Maulwürff nennen/
Ist gut in Fistuln/ so man sie zur Aschen brennet.
Das Hertz getrocknet und gepülvert eingenommen/
Es hilfft und heilt/ so man hat einen Bruch bekommen.
So man mit Maulwurffs-Blut den kahlen Kopff thut schmieren/
Mit frischen Haaren kan es solchen wieder zieren.

Das

Das XXXII. Capitel.

Unterricht / wie man die Maulwurffs-Bälglein oder Fellein bekommen / zurichten und ferner gebrauchen soll.

WAnn man Maul-Würffe / wie im vorhergehenden Capitel vermeldet / gefangen oder bekommen / soll man ihnen die Häutlein oder Fellichen geschwind weil sie noch warm seynd / durch jemand / so etwas Bescheid damit weiß / abstreiffen oder abziehen lassen. Man macht sie hinten an beeden Beinlein / die Quer über / auf / wie man die Marder pflegt abzuziehen / so gehet es mit gar geringer Mühe von statten ; wann man die Bälglein gantz bis an die fördere Füß gebracht / schneidet man die Beinlein oder Pfödlein inwendig ab / und streiffts fort bis an den Rüssel / alsdann schneidet mans ab / so ists geschehen. Ferner nimmet man das Fellichen / fidelt es so lange an einem stumpffen Schnitt-Messer / einer alten Sensen / oder dergleichen / bis sich das äusserste Häutlein über und über rein abgeschelet hat. Die Weisgeber und Kirschner heissen es gefleischet ; Wann aber die Fellichen oder Häutlein bereits dürre worden / muß man sie Tag und Nacht / oder vier und zwantzig Stund lang / wieder in frisch Wasser einweichen / und dann besagter massen reinigen oder abfleischen.

Nach diesem bestreichet man die Häutlein etlichmahl mit der Beisse (deren Beschreibung auch hernach folget) gar wohl / zum wenigsten fünffmahl / lässet sie allemahl gantz trocken werden / und feuchtets dann von neuen mit der Beisse wieder an / damit sie fein gelinde werden / alsdann ist es genug und höret man auf zu beissen.

Nachdem aber die Häutlein das letzte mahl gar wohl dürre worden / legt man sie eine Nacht über in einen Keller / oder in ein feuchtes Gewölb auf die Erde / beschwerets mit einem Stuck Bret oder Dillen / damit es die Mäus nicht verschleppen / und zernagen ; Die Nacht über werden sie gar gelinde und weich / alsdann fidelt man sie nachmahls / aber fein sacht und leiß an einem Schnitt-Messer oder Zuricht-Eisen / doch daß man keinen Schaden daran thue / so streiffet sich noch ein zart Häutlein / welches die Beisse abgebissen / herunter / alsdann sind sie fertig / und können zum Gebrauch verwahret werden ; So man sie auf der geliderten Seiten nicht grau haben wil / so schabe man ein wenig Kreiden darauf / oder bestreue sie mit Gersten-Meel / so werden sie Schnee-weiß.

Die Beisse aber (so nicht wie der Weis-Gerber oder Kürschner Beisse gemacht wird / dann selbige riecht gar übel) bereitet man also : Man nimmt ein Nössel / oder nachdem der Bälglein wenig oder viel seynd / weniger oder mehr / guten Bier-Essig / saltzet solchen so scharff / als man fast einen Fisch saltzen mag / wirfft dann ein wenig Gersten-Meel / deßgleichen ein wenig grobe Weitzen-Kleyen darein / rührets wohl untereinander / so offt man die Maul-Würff Fellichen wil bestreichen ; Wann das

Bestreichen verrichtet / so decket oder stopffet man das Geschirr/ darinnen die Beisse ist / fleissig und geheb wiederum zu / damit man selbige allezeit in Bereitschafft habe/ so offt man deren bedürfftig. NB. Also kan man auch mit Marder- Iltis- Eich-hörnleins- Häutlein oder Fellein verfahren.

Noch ein andere Art/dergleichen Beisse zuzurichten.

Man nehme Wein-Essig / so viel man dessen bedürfftig / und nachdem der Bälglein viel oder wenig / saltze solchen auch / wie man Fische pfleget zu saltzen / und bestreiche dann die Bälglein / wann sie erwähnter massen rein abgefleischet / ein baar Tag nacheinander / jeden Tag drey oder viermahl mit solchem Essig / lasse sie an der Lufft trocknen/ wann man sie dann des andern Tags das letztemahl bestrichen/ so bestreue man solche mit Gersten-Meel / und verfahre ferner damit vor-gedachter massen. Von dieser Beise wird überaus gut und gelind Leder / bekommt auch einen annehmlich- und sehr lieblichen Geruch/so daß man ein solch zugerichtetes Häutlein / keck und ohne Scheu / gar wohl auf den Mund legen dörffte.

Digitized by Google

Deß

Haus- Feld- Artzney- Koch- Kunst- und Wunder-Buchs

Dritter Theil.

Von dem Garten-Bau.

Oder:

Allgemeiner Unterricht von dem Blumen- Küchen und Baum-Garten.

Wie nehmlich

Rare und schöne Blumen / Kuchen- und Kräuter-Gewächse / deßgleichen Bäume und Stauden / zu besaamen / zu bepflantzen / aufzubringen / zu warten / auszuwintern und zu erhalten seyen.

Das I. Capitel.

Von der Glückseligkeit unserer ersten Eltern vor dem Fall / in dem Paradis-Garten; und was massen derselbe Ungehorsam die gantze Natur wider sie erreget; auch deßwegen GOTT den Fluch über die Erde und das gantze Menschliche Geschlecht / als eine wohl verdiente Straff ihrer Sünden gesprochen.

GOTT der HERR / als der Brunnquell / Ursprung und Urheber alles Guten / hatte den Menschen in dem Paradis (oder vielmehr so zu reden / in dem allerschönsten und edelsten Lust-Garten) erschaffen / allwo er alle Ergötzung / sonder Vermischung einiger Traurigkeit / geniessen sollte. Alle Creaturen bemüheten sich einträchtiglich / ihn zu vergnügen / aber sein Fall hat die gantze Natur dermassen wider ihn erreget / daß der Lust-Garten / als worinnen er sein Verbrechen begangen / zu seinem Richt-Platz / ja zu einem Ursprung aller Mühselig- und Unglückseligkeit geworden.

Digitized by Google

Seit der Zeit an / ist ihm das Leiden eben so gemein / als seine Handlung / sein Leben wird eben so wohl in der Straff / als in der Arbeit zugebracht; Wäre er aber in der Gerechtigkeit / in welcher er erschaffen / geblieben / so hätte man in den Jahrs-Zeiten keine Unordnung gespüret die Elementen wären ihm nicht zu Feinden worden / die Erde wäre ohne Bauen fruchtbar gewesen / und die Dornen / so mit der Sünde aufkommen / hätten die Rosen nicht umgeben; Die Wasserfluthen / so die Welt ersäuffen / die Trückne / so die Erde unfruchtbar machet / die Pest / so die Völcker wegraffet / und der Krieg / so die Städte und Länder verwüstet / hätten in einem unschuldigen Stand keinen Schaden verursachet / und in dem er mit seinem GOTT eins gewesen wäre / so hätte er seine Glückseligkeit unter dem Schutz der Gnaden gefunden. GOTT hätte alle Sachen erschaffen zur Bestättigung seiner Unsterblichkeit; Die Täge und Nächte wären also gemässiget gewesen / daß ihm beyde eben gleich angenehm gewesen wären / er hätte kein ungeschlacht Wetter / keinen Regen / keinen Schnee / keinen Hagel / ja auch keinen Donner gespühret / dieweil alle diese Lufft-Geburten der Sünden Straffe sind; Es hätte ein anmuthiger Thau alle Erd-Gewächse befeuchtet / und die Jahrs-Zeiten wären alle gleich gewesen; Aber dieses ist noch erbärmlicher / daß unsere erste Eltern / da sie ihre Schuld hätten bekennen sollen / dieselbe durch ihre Entschuldigungen vermehret. Adam giebt seinem Weib die Schuld / Eva klaget die Schlange an / und da sie sich beyde anklagen sollten / damit den Zorn ihres Richters zu stillen / entschuldigten sie sich; Hierdurch entstunde nur mehr Grimm / und machten sich dergestalt der Vergebung unwürdig; Und von dem jämmerlichen Augenblück an / ist eben nichts in dem Menschen / das nicht gantz und gar geschwächet / überblieben; Sein Gemüth ist allerdings nicht gnugsam erleuchtet / die Warheit von der Lügen zu unterscheiden; Sein Gedächtniß ist nicht mehr fähig / die Gattungen / welche man ihm vertrauet / zu behalten; Und sind viel zu schwach / zu verwehren / daß alle ihre Feinde über den Verlust ihrer Freyheit triumphiren / an statt / daß der Mensch in dem Stand der Unschuld seines Thums Meister war. Die Gerechtigkeit / in welcher er erschaffen war / hatte verursachet / daß ihn GOtt seiner Freyheit übergeben hatte / indem er keine ungesäumte Bewegungen / keine unbändige Begierden / noch keine verrätherische Empfindungen / zu bezwingen / regieren / und zu verbessern hatte / dedorffte er nichts anders / als einer Hülffe / die ihn erhalten thät.

In diesem glückseligen Stand war das Fleisch dem Geist nicht widerspenstig; In einem so hochfriedlichen Stand wurde kein Krieg geführet / und der Mensch wurde nicht in ihm selbst zertheilet / durch den Streit der zweyen Haupt-Stücken / aus welchen er zusammen gefüget ist. Aber von der Zeit an / da er die Gesetz GOttes übertretten / und seinem Ober-Herrn zu gehorchen sich gewägert hatte / wurde er ihm selbsten übergeben / doch mit dem Beding / daß er sich selbsten nicht besitzen / sondern von dem jenigen / der ihn betrogen / besessen werden solte. Der Mensch in diesem Lust-Garten / konnte durch die Unschuld die Seligkeit erlangen / diese angenehme Hülffe hätte ihn durch einen mit Rosen gepflantzten Weg in den Himmel begleitet;

Er

Er hätte die Wollust mit samt der Tugend angetroffen / er hätte ohne Streit obgesieget/und ob er schon keine Feinde gehabt hätte / so hätte er dannoch Siegs-Gepränge gehalten : Aber / leyder! der Mensch lebet jetzo bereits unter der Gewalt der Sünde / er empfindet die Empörungen deß Fleisches / er erdultet die Widerwärtigkeit der Elementen ; Die Rechtmässigkeit seiner unaufhörlichen Straffen lehret ihn genugsam / daß er ein Ubelthäter ist. Die Seufftzer / die er so offt ohne Vorsatz ausstösst / die Bewegungen des Willens / welcher niemahlen ruhig ist in der Niessung derer Dingen / die er mit grossem Eiffer begehret hat / der Verdruß / welchem er bisweilen ohne gewisse Ursach unterworffen ist / der Eckel / beyde der Wollust / die ihm mit der Zeit überlässig wird/auch deß Lebens selbst / die Augenblicke / mit welchen er den Himmel / so offt ihme die Erden zu wider / anschauet / unterweisen ihn genugsam/daß ihm ein glücklicher Zustand bereitet ist/und daß die Welt/allwo er so schlecht begnüget/nichts ist gegen ihn gerechnet / als ein Ort deß Durchzugs. Endlich / einen kurtzen Begriff dieses Jammers zu haben / so betrachtet den Menschen in seiner Kindheit / ihr werdet sehen / daß er allerdings ohne Verstand ist / seine Jugend ist lauter Narren-Spiel / das Alter nichts als Schwachheiten / der Reichthum nichts als Unruhe / der Müssiggang nichts als Verdruß / die Geschäffte nichts als Mühe / der Leib dem Gefängnuß / und sein Leben ein Nebel ; Er ist der Elementen Spiel-Zeug / ein Raub allerley Kranckheiten / ein Bildniß der Unbeständigkeit / und endlich der Würmer ihre Speiß ; Er ist aus Staub gemacht / und muß wieder zu Staub werden / wird auch keinen andern Titul hernach führen / als diesen / daß er einmal gewesen. Das ist / was der Ungehorsam unserer ersten Eltern gewürcket hat / welche auch zum Feld- und Garten-Bau sind verdammt worden / indem GOtt ihnen diese Arbeit zu treiben anbefohlen und zugelassen hat / zu einer gelinden Straffe ihrer Sünden.

Das II. Capitel.

Von deß Garten-Baues Alterthum / Lob und Ehren-Ruhm/auch was massen solche Arbeit vor uralten Zeiten sehr hoch und werth gehalten worden.

Es scheinet / als wann die jenigen / so in dem Garten-Bau sich gebrauchen lassen / ein unschuldiges Leben vor andern führeten / und sich noch der selige Stand / in welchem der Mensch erschaffen worden / hierinnen spüren ließ / diese angenehme Ubung hat solche Anreitzungen / die eine lautere Freude / ja süsse und zugleich unschuldige Hoffnung mit sich bringen. Eine besondere findet sich allhier / da die jenige / so es einmahl lieb gewonnen / es auch niemahlen fahren lassen / sondern ihre Lust mehret sich in diesem Stuck mit den Jahren / welches eine Anzeigung ist / daß hierinnen etwas anzutreffen / das wahr und gewiß in ihm selbsten ist / das ist auch für ein Stück der Güte GOttes zu rechnen / daß / indem er die Menschen durch eine gerechte Straff / zu einer stetigen Arbeit verdammet / dannoch gewolt hat / daß sie in

Digitized by Google

ihrer eigenen Züchtigung/ ihren Trost zugleich antreffen möchten/ und hierinnen solche Anmuthigkeiten zu geniessen hätten/ welche offt alle Bitterkeiten weit übertreffen.

Es haben sich sonsten hohe und ansehnliche Personen zu den hohen und wichtigen Kriegs- und Regiments-Diensten gebrauchen lassen/ welche sie eben als mühsam und verdrüßlich wiederum abgeleget haben/ damit sie ihr Leben in dem Feld-Bau ruhlich durchbringen könnten/ gleichwie der Cajus Fabritius, Curtius, Dentatus und andere/ durch ihre fürtreffliche Tugenden von dem Pflug auf den Thron gestiegen seynd.

Wann wir die Persische Historien durchgehen/ finden wird/ daß ihre Könige darvor gehalten/ es wäre ihrer hohen und (nach der Meinung ihrer Unterthanen) göttlichen Majestät nicht zu wider/ dem Garten-Werck abzuwarten/ ja sie prangeten damit bey den Fürstlichen Gesanden/ welche sie besucheten/ daß sie die Bäume/ so in ihren Baum-Gärten waren/ selbsten mit eigenen Händen gepflantzet und gebauet hätten.

So wir uns von Persien in Griechenland wenden/ werden wir finden/ daß unter ihrer uralten weltlichen Weißheit/ welche durch ihre Poeten getrieben ward/ viel Lehren vom Feld-Bau begriffen sind/ und daß die jenige unter ihnen/ welche sie durch die Regeln der Sitten-Kunst in den frommen Leben unterrichtet/ haben ihnen zugleich/ und eben in denselbigen Schrifften/ die Kunst deß Feld-Baues vorgetragen.

Und so wir weiters von Griechenland in die Africanische Gegend kommmen/ werden wir daselbsten Masiniſſam, den Numidischen König antreffen/ welcher ihm seine Gärten so hoch hat angelegen seyn lassen/ und die Bäume so trefflich geliebet/ daß er durch seine Arbeit denselben dürren Boden bezwungen/ und von allerley Gattungen der Früchte/ so eine viel gelindere Gegend erforderten/ daselbst überkommen hat/ also/ daß/ in dem die Kunst die Natur übertroffen/ Africa sich selbst verwundern muste/ solche Früchte in seinem Land zu sehen/ welcher Nahme sie zuvor nie gehöret hatten.

Zu der Zeit/ da Rom deß Griechenlands/ und anderer eingenommenen Oerter/ köstliche Seltzamkeiten zur Beute bekommen/ und die Künste in Italien angefangen bekannt zu werden/ so hat sich zugleich die Liebe zum Erd-Gewächse allda finden lassen/ und allbereit wird die Bau-Kunst am allerfürtrefflichsten allda getrieben/ wie ich hiervon an unterschiedlichen Oertern dieses Büchleins reden werde.

Endlich aber/ nach dem der Hochmuth in die Gemüther der Menschen nach und nach eingeschlichen/ haben sie diese ehrliche Ubung/ als wäre sie zu niedrig/ verachtet/ den jenigen das Feld-Bauen überlassend/ welche dem Leib und Gemüt nach/ Bäurischer Art seynd; Von dannen hat sich die Unwissenheit in dieser Kunst mercken lassen/ dann der meiste Theil/ in dem sie ihr Hand-Werck von eben so unwissenden Leuten/ als sie/ gelernet/ haben sie das leichteste/ welches offtermahls nicht das beste ist/ behalten; Ich sage der meiste Theil/ dann in unterschiedlichen Provincien habe ich sehr wohl erfahrne und verständige Gärtner angetroffen/ weil es gewiß ist/ daß so man die Erde mit Nutzen zu bauen begehrt/ muß man die Unglückseligkeit der Gegenden wissen/ die Gradus der Wärme und Kälte kennen/ und die Krafft und Vermögen der Elementen/ welche zusammen arbeiten sollen/ wie auch die Ursach deß Ursprungs

sprungs und Anfangs der Dingen / welche in derer mässigen Vermischung bestehen / zu erforschen wissen. Was mich anbelanget / so glaub ich / daß diese Kunst zur Zeit JEsu Christi sehr hoch geachtet war / dann da er der Magdalenä in Gestalt eines Gärtners erschienen / hat sie ihn einen Herren genennet / Domine si sustulisti, ein solcher Nam / welcher niemand sonsten als ansehnlichen Personen gegeben wurde; Und so ich diesem weiters nachsinne / so glaub ich / und ist auch vermuthlich / daß er ein Gärtners-Kleyd angenommen / zu Bezeugung / daß dieses die allerunschuldigste Kunst ist / in welcher die Trügerey sich am wenigsten einmischet; Oder aber / uns zu unterrichten / daß er der jenige wäre / welcher die Schuld und den Fehl / so im Garten begangen worden / auf sich genommen hätte.

Wann nun diese deß Garten-Baues angenehme und unschuldige Ubung in den ersten Zeiten hoch geschätzet / und aber hernach eine geraume Zeit nachlässig getrieben worden / so scheinet es / daß seyt etlichen Jahren her / sie ihren vorigen Schein wieder erlanget / weil man bereits den vorwitzigsten und gewöhnlichsten Sachen / deren man nur gedencken mag / und welche etwas bey der Sachen thun können / nachgehet / ja man führets noch zum äusserſten Uberfluß / und ist kein Land im gantzen Europa / wo diese Kunst jetzo so herrlich im Schwang gehe / als in Franckreich / absonderlich zu Paris / Lyon und angräntzenden Oertern.

Das III. Capitel.

Von dem Lob und Nutzen deß edlen und ergötzlichen Gartenbaues oder Land-Lebens.

DEr Garten-Bau und das Land-Leben ist / nach Aussage vieler gelehrten Männer / das lustigste / vortheiligste / gesundeste / ja mannichmahl auch wohl das seligste Leben / das der Mensch wünschen kan / jedoch deme / der an keinen Beruff oder Gewerb in den Städten verbunden ist.

Das lustigste Leben ist es / weil alles was Odem schöpfft / im Frühling / Sommer / ja auch wohl im Anfang deß Herbst / durch angenehme und frische Lufft aus den Städten aufs Land gelocket wird / da siehet man erst alle dürre / in grüne Gewächs verändern / als erstorbene / wieder leben / das zarte Gras allerley Sprößlein und Blumen aus der finstern Schoß der Erden an den Tag kommen / die mit ihrem lieblichen Geruch / und anmuthigen Farben / Nase und Augen erquicken; Diesen folgen die wohlschmeckenden Sommer-Früchte / derer erfrischender Geschmack deß Anschauers Zunge zur Prüffung reitzet / kurtz darauf siehet man die Bäume mit Herbst- und Winter-Obst geladen / welches / neben den Erd-Früchten / den Vorrath gegen den unfruchtbaren Winter in die Küche bringen.

Das vortheiligste Leben ist es / weil fast alles / was zur Nahrung und Unterhalt deß Menschen nöthig / vom Felde / Obst- und Küchen-Garten gehoben wird / und das darzu viel frischer und wolfeiler / dann in den Städten / so kan man auch darbey mit viel geringerer Pracht und Kosten hinkommen / und sein Gesinde erhalten.

Das Gesundeste ists / in dem die frische Lufft mit keinem bösen Dampff oder Stanck /

Digitized by Google

Stanck / wie dann in den Städten nicht ohne seyn kan / verderbt und gemengt wird/ dardurch die Magen-Zehrung geschwächt/ viel Haupt-Wehen/ Flüsse/ Husten/ und Keichen verursacht wird: Welches alles im Land-Leben zum öfftern gebauet wird weil man in rechter Zeit und Ordnung im Essen und Trincken / im Schlaffen-Gehen und Aufstehen/nicht wird gehindert / über dem allen aber/ so kan man auch mässiger leben / als in den Städten / da man durch Zusammenkunfften guter Freunde und Bekannten offtmahls verlockt wird / und das Diæt durch Gastereyen und überflüssige Speisen/Sauffen/ Schwelgen und Zechen geschwächt/ daraus nachmahlen nicht geringe Ursachen der Menschlichen Gebrechen und Kranckheiten / ja wohl gar deß Todes/entstehen.

Das seligste Leben kans auch wohl seyn / wann man sich dem gemäß anstellet. Dann gewiß ist es / daß aufm Lande solche Falschheit und gottloses Wesen nicht im Schwange gehet als in den Städten. Im Gegentheil hat man vielfältigen Anlaß/ den Namen deß grossen GOttes und Schöpffers / aller daselbst gegenwärtigen Kräuter / Blumen/ Früchte/ Bäume/ &c. zu erheben/ loben/ preisen und dancken/ dahin auch folgende Reimen deß berühmten Poeten Jacobs Cats weisen.

Dem Menschen ward befohlen/ das Paradeis zu bauen/
Und in der schönen Hütte/ den Schöpffer anzuschauen/
Und seinen weisen Rathe/ und unbeschränckte Macht/
Und was Er für den Menschen/ ins Wesen hat gebracht/
Das Feld ist voller Wunder/ die Bäume voller Zungen/
Und wird zu Gottes Ehren/ vom thummen Vieh gesungen/
Kein Würmlein ist so klein/ kein zartes Kraut noch Blat/
Es lobt auch ohne Stimm Den/ ders erschaffen hat.

Das IV. Capitel.

Von der Gärtner ihrer Profession und Handwerck / Alter/ Ehr und Ruhm/ auch wie ein emsig-guter verständiger Gärtner beschaffen seyn soll.

OBschon der Gärtner Profession und Handwerck von aussenher schlecht und geringschätzig anzusehen / so halte ich doch nicht darfür/ daß jemand / so er anders bey gesunder Vernunfft/ so unbesonnen seyn werde/ daß er selbige/ weder in genere oder insgemein/ noch in specie oder insonderheit (sie seyen gleich Land- oder Stadt-Kraut-Bäum- oder Blumen-Gärtner) zu verachten und zu verwerffen sich unterfangen werde; Sintemal wir alle gestehen müssen/ daß unser Alter- oder Stamm-Vatter Adam ein Gärtner gewesen sey / von GOtt selbst darzu ver-

verordnet/ daß er das schöne Paradeiß und Lust-Garten GOttes im Bau erhalten / und sich auch selbst darinn erlustiren solte; Also sind wir Menschen nun alle entsprossen von einem Gärtner/ welcher besessen hat den schönsten Garten unter allen/die jemahls in der Welt gewesen sind / welches allen Gärtnern zu grossen Ehren gereichet/ daß sie unsers ersten Vatters Handwerck gelernet haben. Der Käyser Diocletianus hat alle seine Käyserliche Hoheit geringer gehalten/ als seinen Garten; Darum er auch Cron und Scepter verlassen / und mit höchster Freude seinen Garten / als ein ein Gärtner/ gebauet hat. Alcinous, der Phæacer König/ hat dieses Händwerck auch gebrauchet/ ist ein Gärtner gewesen / und hat in seinem Garten gehabt solche Aepffel Bäume/welche zugleich reiff Obst und neue Blumen getragen haben/und darum ist er/der König/ welcher diesen Garten bauete/und die Bäume pflantzte/ von den Heyden für einen GOtt gehalten worden. Ja Christus unser Heyland selber ist nicht allein in einem Garten gefangen und hernach begraben worden/ sondern er hat sich auch nicht geschämet/ nach seiner Sieg-reichen Aufferstehung / Gärtners Gestalt an sich zu nehmen/ als er der MARIÆ erschienen ist.

Ferner so ist auch der Gärter Handwerck/ Kunst und Wissenschafft nicht allein ehrlich und lustig/rühmlich und nutzlich/ sondern auch hochnöthig / massen solches die Oerter/so mit Gärten und Gärtner nicht gnugsam versehen/ bezeugen müssen: und wann die Gärtner ihrer Kunst sattsam erfahren / nicht nur grobe Häcken und Drämmel / sondern rechtschaffen: Gärtner seynd / so lang mag man sie wohl neben den Philosophis naturalibus passiren lassen ; Ein rechter/ guter / und verständiger Gärtner weiß eigentlich / zu was Zeiten er säen und graben oder bauen / dungen/ pflantzen / aussetzen / versetzen/ propffen/ holtzhauen/ auch seine Früchte abnehmen/ brechen und einsammlen soll : Item welches Erdreich zu einem jeden Gewächs am dienstlichsten : Item wie er seine Gärten wässern oder befeuchten soll / damit ihm seine Gewächse wohl anschlagen/ und nicht verkäumen/ stecken bleiben oder gar verderben.

Die Beschaffenheit eines guten Gärtners belangend / soll selbiger eine feine junge hurtige Person seyn/sorgfältig/ Fleissig/ emsig und unverdrossen/ auch darbey verständig/ der etzlicher massen sich auf die vier fürnehmsten Arten der Winden verstehe/ damit er nach Beschaffenheit derselben/einen guten Platz erwähle ; Soll auch zu etlichen Stücken der Bau-Kunst Belieben tragen/ um nicht allein eine ordentliche Austheilung deß Gartens / sondern auch die Bethe oder Feldlein recht viereckicht wissen anzustellen ; So ist darbey auch nöthig / daß er jeglicher Sorten und Art der Blumen gute Kundschafft habe/ um solche an ihnen geziemende Oerter zu pflantzen und zu setzen / daß er auch alle Reguln dieser seiner Kunst belangend / was bey jedem Monden-Schein zu beobachten/nehmlich darinn zu behöriger Zeit/so wohl zu säen/ als pflantzen/ fleissig wahrnehme.

Ferner soll auch ein guter verständiger Gärtner darauf bedacht seyn / daß er ihme allen zum Garten-Bau nöthigen Werckzeug/ auch die meisten Stücke desselben wenigst gedoppelt / in Vorrath schaffe / auch denselben in guter Ordnung und Bereit-

reitschafft an der Hand habe; massen die nothwendigste Stücke solcher Instrumenten und Waffen deß Garten-Werckzeugs und Geräthschafft/in nachfolgendem Capitel/ als in einem absonderlichen Garten-Werckzeug Register/ nicht allein ordentlich beschrieben/sondern auch in Kupffer deutlich vorgebildet zu finden. Uber das soll er auch mit dem zur Proff- oder Peltzung der Bäume nöthigen Werckzeug und Instrumenten versehen seyn/solche auch alle an gehörigen Orthen wohl verwahrlich aufheben / damit er sich deroselben zu aller Gelegenheit bedienen könne/ wie er dann zugleich auch saubere Besemlein von Heiden oder Pfrimmen/ nebenst einer Schaben oder Fretten/ wie sie hier zu Land genennet werden/und einem Schubkärnlein/um so wohl den Garten rein und sauber zu halten/ als das Unkraut / und was sonsten dem schädlich/ auszuführen/ im Vorrath haben solle.

Insonderheit ist nöthig/ daß ein guter/ verständiger Gärtner ein ziemliches Gebünd Höltzlein / Rüthlein oder Steckelein/ mit eingeschnittenen Zahlen / oder eingekerbten und eingezwickten Pergament-Zettelein / samt darzu gehörigen Blumen-Zettul oder Garten-Register habe / um damit die rareſten und fürtrefflichen Gewächse (sonderlich an Tulipanen/Nägelein und andern fremden Blumen) und derselben Namen zu unterscheiden/zu verwahren und bey der Hand zu haben. Ja es ist auch nöthig / und wird von einem rechtschaffenen guten Gärtner billich erfordert / daß er ihme einen grossen Behalter / Schrein oder Kastlein oder Schub-Lädlein schaffe/ worinnen die mancherley gesammlete und rein-gemachte Samen ordentlich aufgehoben/ und derselben Namen / wie auch die Jahr-Zahl jedesmahl darau geschrieben haben.

Zu den frembden und raren Samen aber ist nöthig/ daß ein absonderlicher Samen-Kasten mit kleinen Fächern eingerichtet/ und mit klaren Gläsern / Fläschlein oder Häfelein versehen werde/in welchen man bemeldte Samen/als die mehrentheil in geringer Anzahl vorhanden/einfassen/das Mund-Loch mit Papier verbinden/ die Namen darauf zeichnen/ und sie nach dem Alphabet in eine bequeme Ordnung stellē kan. Ja dieweil zu fürtiger Känntnuß aller Samen nichts bequemer/als die offt wiederholte Beschauung derselben: So soll ein fleissiger Gärtner ohne dergleichen kleinen Samen-Kasten sich leichtlich nit finden lassen/weil er von allen/ sie seyen fürnehm / fremd und rar/oder einheimisch und gering/wie sie vorhanden/ leicht einen Löffel voll dahin ein tragen/zu seiner bessern Gedächtnuß beybehalten/ daß auch wañ aus der Fremde etwas dergleichen gesendet wird/ daran er zweiffelt/ durch Gegenhaltung deß vorhandenen prüffen/und sich also desto mehr versichern kan / weil bey sothanen Ubersenden offt grosser Betrug unterlauffet. Er wird durch solch Mittel in Erkänntnuß der Samen mit der Zeit so fertig werden/daß er sich so wohl soll unterstehen dörffen/sechs und mehr hundert derselben durcheinander zu mischen/auch solche einzehlen wieder auszulesen/zu kennen uñ zu nennen fertig wissen wird/nach dem Sprichwort/ Usus facit artifex.

Ubung kan in allen Dingen / Wissenschafft zu wegen bringen.

Endli-

Endlichen wird auch ein emsig-erfahrner Gärtner sich befleissigen/ein fertig und ordentlich Register über alle verhandene Blumen und Gewächse seine Gartens zu halten; Ob auch gleich einige bey vorigen Jahren in Abgang kommen wären / soll er doch ihre Namen beybehalten/und selbige wieder zu erlangen und herbey zu schaffen sich bemühen. Dieses seines Garten-Registers oder Verzeichnusses Abschrifft/soll er andere berühmte Liebhaber der Gärtnerey übersenden/und ihre Garten-Register hingegen begehren/damit durch beyder Vergleichung man sehen könne/was diesem oder jenem mangele. Wollen sie nun beederseits einen Wechsel der manglenden Blumen oder Pflantzen anstellen/wird ihnen solches in Kurtzen mercklichen Nutzen schaffen / und die Gärten zu mehrerer Perfection bringen. Solche Garten-Register und Antworts-Brieffe aus der Fremde aber soll der Gärtner in seinem Cabinet oder Geheim-Stüblein fleissig verwahren und aufheben/ auch benebens einige der besten und vollständigen Kräuter-Bücher darinnen aufstellen/und zuweilen in fürfallendem Zweiffel/ oder anderer Nachforschung wegen/darinnen aufstellen und zuweilen in fürfallendem Zweiffel/oder anderer Nachforschung wegen/darinnen nach Belieben etwas nachzuschlagen; sintemahl weder die Bücher allein/ noch die Hand-Arbeit und Fleiß allein/ einen perfecten und vollkommenen Meister machen mögen: Wann aber beedes zusammen kommet/so mag das Lob samt dem Nutzen erfolgen.

Kunst und Arbeit sind die Sachen/
Wo bey Büchern der Verstand/
Auch wird angelegt die Hand;
So vollkommen Meister machen.

Das V. Capitel,

Register der nothwendigsten Garten-Instrumenten/ Gärtner-Waffen / Werckzeug und Geräthschafft.

Gleichwie ein jeder Künstler und Handwercker/zu seinem Werck/ Profession und Vorhaben/viel und mancherley Instrumenten benöthiget ist; Also und nicht weniger erfordert die Gärtnerey und Garten-Kunst / wofern sie anderst geschicklich/mannerlich und nutzlich bestellet werde soll/ viel und mancherley Waffen/Werckzeug und Geräthschafft. Dann es lässet ein emsig-fleissig-hurtig und verständiger Gärtner keine Zeit deß Jahrs müssig/unnütz oder verlohren dahin streichen/sondern er pflegt alsobald im Winter seinen Garten-Zeug und Geräthschafft aus allen Winckeln herfür zu suchen/ um selbiges zu schleiffen / zu wetzen / sonderlich die Schnitt-und Hack-Messer/Beylen/Schrott-Eisen/ Hauen/ Bickel/ Axt und Hacken/Spaden/ Grabscheiden und Schauffeln zu schärffen und zu verbessern: Ja er versiehet sich mit allem dem/was zur Gärtnerey/Acker-Feld-Garten und Land-Bau erforderlich und nothwendig ist/zum besten/um damit bald mit dem neuen Jahr deß Gärtelns und Kräutelns einen Anfang zu machen/nach dem bekandten Sprichwort:

Guter Werckzeug mindert fast Aller Arbeit halbe Last.

Weilen aber solches Garten-Werckzeugs/ wie gemeldt/ viel und mancherley / und nicht ein jeder dessen kündig ist/ also haben wir dessen meiste und nothwendigiste Stücke nicht nur in einem ordentlichen Register beschrieben / sondern derselben Figur oder Form im Kupffer deutlich vorbilden und anfügen / auch zugleich derselben Gebrauch und Nutzen kürtzlich andeuten wollen.

A. Ist erstlich eine Baum-Scheer / womit man das unsaubere Holtz von den Bäumen räumet/ sie wird mit einem Stricklein oder Schnur gezogen / und springet/ vermittels einer stählernen Feder / wieder auf; massen bey der Figur zu sehen.

B. Ist ein Raup-Eisen/ damit man die Rauppen-Nester und das Ungeziffer von den Bäumen abschneidet und abnimmt; Ist auch bequem / Aepffel und Birn von den Bäumen abzubrechen und abzunehmen.

C. Ein Propff-Messer/ so am Rucken dick und starck seyn muß/ auf daß es eine Spalte desto besser aufthun könne/ ohne Spitze / daß es die Spalte auch nicht weiter öffne / und das Propff-Reiß wohl eingesetzt werde. Wie an seinem Ort mit mehrern wird gelehret werden.

D. Ein eiserner oder höltzerner Rechen/ von 15. oder mehr Zacken/ die kaum einen Daumen breit voneinander stehen / und die klöttigte Erden damit zu brechen / auch die umgeworffene Bette damit zu schlichten und eben zu machen. So die Zacken oder Zähne eisern/ müssen solche von gut Eisen gemacht seyn/ sonst seynd die höltzernen diencklicher als die eisernen; Mit dem Balcken oder Rucken/ welcher ohngefehr zween Zoll dick seyn soll/ zerschläget man die Erdknollen / und erhöhet damit den Rand der Bette gehöriger massen. Es ist gut / daß man solcher Rechen (so etlicher Orten Harcke / Rastrum genennet werden) zweyerley Art/ grosse und kleine habe.

E. Ein Schrott-Eisen/ so sehr bequem/ die verdorrten Zweige damit abzustossen/ oder mit einem höltzernen Hammer (Schlägel) von unten daran zu schlagen/ und also die Bäume zu säubern.

F. Eine Reut-Spathe / damit man das Unkraut ausreutet. Ist fast ein dergleichen Instrument / gleichwie die Mäurer oder Steinmetzen gebrauchen / den Kalch und Mörtel damit zuzurichten:

G. Meissel und Messer/ deren kan man kleine und grosse machen lassen / so zum Beschneiden/ Absetzen und Propffen der Bäume/ und dergleichen Sachen dienlich.

H. Eine Propff-Säge / je schmählers selbige / je besser es ist / zwischen den Zweigen damit zu sägen / es muß aber solche gar dünn und scharff / die Zähne aber nicht gar zu lang seyn/ auf daß man die Aeste der Bäume zu propffen fein behend damit absägen möge.

I. Ein Hack-Messer / so gut und dienlich / allerley Bäum und Aest damit zu behauen.

K. Eine Scheer oder Heck-Scheer/ (Forfex) diese muß zimlich lang und starck seyn/

seyn/die Hecken und Buchsbäum damit zu bescheeren; Ingleichem kan man damit die Hagedorn / die Rhein-Weyden oder Mundholtz (Liguſtrum) die Saurach / Päſſel-Beer oder Wein-Nägelein-Stauden / (Berberis) Cloſter-Kreuſſel-oder Stichel-Beer/Johannis-Träubel / und alle andere Arten der Gehäge und Stauden / damit gleich zuſtutzen und beſchneiden. NB. Es ſoll aber ſolche Beſchneidung geſchehen früh Morgens im Thau/ oder wann es vorher geregnet / ſintemahl alsdann der Schnitt viel leichter/auch ſonder Gefahr geſchiehet / als bey trockenem Wetter oder Sonnenſchein.

L. Ein Schrot-Eiſen oder Keil / mancherley Holtz und Wurtzeln damit zu klöben.

M. Ein höltzerner Hammer oder Schlägel/ ſo zu vielerley Sachen im Garten dienſtlich. Sonderlich kan man damit die dürren Aeſte von den Bäumen ſchlagen/ welche mit eiſernem Werckzeug zu berühren Scheu träget: Man kan auch Pfale damit in die Erde treiben/ u. a. m.

N. Eine Kehle/Troffel/Grab-Kehle/ Haud-Spädlein (Trulla) wie die Mäurer zugebrauchen pflegen / welche in kleinen Bettlein / behende etwas damit umzuſtechen/gebrauchet wird; Iſt auch ſehr nothig / allerley kleine Pflantzen und Zwiebeln damit auszugraben; Ingleichen die Töpffe oder Wurtz-Scherben damit umzurühren.

O. Ein noch kleiners ſchmales Hand-Spädlein / womit man gleichfalls Blumen / Wurtzel und Zwiebeln ausheben / auch das Unkraut ausſtechen kan.

P. Eine Leiter/einfach und gedoppelt/ mit jener ſteigt man auf die hohen Gipfel/ die Bäume zubeſchneiden / iſt auch ſehr bequem / das Obſt zu brechen und abzunehmen ; die gedoppelte aber ſetzet man / wo man ſonſt keine Gegenhaltnuß findet.

Q. Eine groſſe Spade / Grab-Eiſen oder Grabſcheid ; Dieſe iſt entweder fornen mit einem runden geſchärfften Eiſen beſchlagen / oder vielmehr gantz eiſern und eckicht / mit einem ſtarcken höltzernen Stiel oder Krucken/wie die Figur zeiget. Iſt erſtlich nöthig/ die Erde damit zuumbrechen und umzuwerffen/deßgleichen zu Umgrabung der groſſen Bette und Felder/und Aufgrabung der Baum-Löcher/ auch zu andern dergleichen Gebrauch. Solche werden auf unterſchiedliche Arten/ Lands-Gebrauch nach / gemacht / nachdem die Erde iſt / einer will breit / der andere ſchmahl haben.

R. Ein Grab-Schauffel / oder flache ausgehölte Schipffe oder Schauffel / (Pala plana) von Eiſen gemacht/ mit einem ſtarcken / höltzernen Stiel / womit die Beiche gleich gemachet/ und von dem Unkraut geſäubert werden; Auch pfleget man damit die Dungung auszutheilen / das ausgejettete zuſammen zu werffen / und die Setz-Löcher recht auszugraben/ u.a.m.

NB. Neben dieſer pfleget man auch eine groſſe außgehölte höltzerne Schauffel (Pala concava) wie zum Getraid-Wenden nöthig/ zu haben/mit welcher allerhand Unreinigkeit ausgeräumt / und beyſeit geworffen wird.

S. Eine kleine Garten-Haue/ und eine ſtarcke Steck-Haue ; Item eine höl-

zerne Krucke; Die Garten-Haue dienet zu Aufhebung deß Wasens/ das Erdreich aufzulucken/ die Bäume zu umgraben/ und dem darum stehenden Unkraut zu wehren/ u. a. m. Die Steck-Haue dienet/ abgestandene oder verdorrete Bäume auszugraben/ Stücke und Steine zu gewinnen/ u. a. m. Die Krucke aber dienet zur Einebenung in den Buchs-Gängen und Feldern/ auch damit die Steige gleich und rein zu machen/ u. a. m.

T. Ein Blumen-Häulein und Setz-Holtz; das Blumen-Häulein mag auch ein Jät- oder Kraut-Häcklein (Irpex) genennet werden/ welches dreyerley Nutzen hat/ sintemahl es statt einer Haue/ einer Spade/ und eines Zweyzahns oder Karsts (Bipalium) kan gebrauchet werden; dienet meistens zu Auflockung deß Erdreichs zwischen den Bäumen u. a. m. Diß ist das rechte Instrument der Wald-Männer und Kräuter-Weiber/ auch aller derer/ so Wurtzel und Kraut er auf Bergen/ und in Feldern und Wäldern graben und sammlen wollen. Das Pflantz- oder Setz-Holtz/ (Bacillus ligneus) Pflantzer/ wird entweder von harten Holtz gemacht/ oder unten mit einer eisernen Spitzen beschlagen/ damit werden die Löcher gemachet/ in Versetzung junger Gewächse und kleiner Stäudlein/ als da sind/ Lavendel/ Roßmarin/ Salbey u. a. m.

NB. Etzliche Gärtner bedienen sich auch eines Pflantzholtzes (Plantator oder Pflantzer genannt) mit vielen Zähnen gleichweit voneinander/ welchen man in das Erdreich drucket und dann die Löcher/ Erbsen/ Bonen/ Phaselen und andern dergleichen groben Saamen leget.

U. Ein Schubkarr oder Radwerge/ womit man Steine und Unkraut wegkarret/ deßgleichen auch den zusamm gezogenen Mist wieder aus den Garten wegführen kan; oder er dienet auch// daß man gute Erde und Dungung damit von einem Ort zum andern bringet.

W. Eine dreyzänckigte Mistgabel (Furca vel Tridens) mit welcher der Mist untergegraben wir zur Dungung/ oder mit welcher man die Dungung aufladet und wieder austheilet. Ist auch bequem/ den Mist oder Wasen auf den Wagen zu werffen (darum sie auch Mistgabel genennet wird) und wieder abzuwerffen; sonderlich aber dienet solche/ die Betten unter den Bäumen umzuwerffen/ daß die Wurtzel derselben nicht beschädiget werden/ massen durch die Spaden und Grab-Schauffeln leichtlich geschehen kan; und diß ist ein nothwendiger Werckzeug/ deren man bey dem Garten nicht entbehren kan.

Z. Eine scharffe/ grosse Heppe/ samt einem kleinen Blumen-Heppgen; Man mag deren auch mehr nach Gelegenheit groß und klein machen lassen: derer Nutzen und Gebrauch ist unterschiedlich/ und den Gärtnern gar wohl bekannt.

aa. Ein Baum-Meissel/ welcher zur rechten und lincken Seiten scharffe Hacken hat/ je einer länger als der ander/ auch etwas umgekrümmet/ an eine lange Stangen fest angemachet/ die Wasser-Schößling und unnütze Aeste auf allerley Art damit abzustossen/ und den Schnitt wieder zuebnen.

bb. Unterschiedliche Säiler oder Stricke/ samt einem verjüngten Maß-Stab/

die

die Felder damit abzuschnüren und einzutheilen; Item einen Haspel/darauf man die Schnur oder Stricke schläget/und da sie naß worden/wieder abtrücknet.

NB. Noch besser aber ist die Meß-Schnur (Funis cum baculis) deren sich verständige Gärtner in wohl-bestellten Gärten bedienen; Solche hat an beyden Enden einen zugespitzten Stock/welche man im Abmessen in das Erdreich einstecket. Solche wird zur Ab- und Eintheilung der Blumen-Felder/auch zu gerader Pflantzung der Kräuter/und zierlicher Beschneidung deß Strauchwercks/Buchsbaums u. a. m.

cc. Eine scharffe Hand-Sägen/zu den Bäumen und dürren Aesten/ die man um Verschonung der Frucht nicht gerne abhauet/ zu den Portalen/ Bindwerck/ Garten-Geländern/ Hecken/Bogen-Gängen/Laub-Hütten u. a. m. dienlich und nöthig.

dd. Ein und andere Fretten oder Schabe (Rutrum sive Radula) groß und klein/von Eisen und Holtz; Jene sind gut das Unkraut auszujäten/und zwischen den Gewächsen die Erden zu lucken; die höltzernen aber werden gebrauchet/ das Erdreich damit zu ebnen/ auch das Unkraut aus den Steigen damit zu räumen/zu schieben/ u. a. m. darbey stehen auch wohl etzliche saubere Besemlein von Heiden oder Pfriemen.

ee. Ein guter Vorrath an fichtenen Pfälen/ auch klein-geschnitzten Steckelein/ eines Scheits oder drey Werck-Schuh lang/ jene zu den Bäumen u. a. m. diese in die Blumen-Töpffe/zu Rosen/Nägelein/deßgleichen auch in die Felder/ zu mancherley aufsteigenden Gewächsen/ u. a. m. anzuhefften/ anzubinden/ und für den Wind zu beschirmen.

ff. Ein ziemlicher Vorrath von Bast/Binsen und Weydenbändern/samt langen-Stroh/Stroh-Seiler oder Stroh-Bänder/und groben Hanf/ auch Stricke/ Seiler/ Bindfaden und dergleichen/muß bey einem guten verständigen Gärtner allezeit vorhanden seyn/zum binden und verbinden/u. a. m.

gg. Ein scharffes Hand-Beil/ und gutes Baum-Häcklein mit schwehren Köpffen/ damit man die Pfale spitzen/auch sonst eines und anders abhauen kan; und dieses Werckzeugs ist man zur Feld- und Garten-Arbeit allzeit höchst-benöthigt.

hh. Einen grossen scharffen Circul und Winckelhacken/ samt etzlichen grossen und kleinen Linialen/ auf einem Tisch oder Papier allerley Blumen-Felder-Modellen damit abzureissen/darbey sich auch der bereits ermeldte verjüngte Maßstab wohl schicket; dann ein guter erfahrner/künstlich-verständiger Gärtner/ muß allerley Riß und Modellen/von Blum-Feldern/Gängen/Lauben/ Irr-Gärten und a. m. wissen auf Papier zuvor zu zeichnen/ ehe er sie aufs Land bringet. Mit welchen obbemeldten Stucken dann er sich/zur Noth/hierzu wohl behelffen kan.

ii. Auch soll ein Gärtner mit unterschiedlich groß und kleinen Leitern/ insonderheit aber wenigst mit einer gedoppelten Back-Leiter/ so wohl zu den Bäumen/ als Bindwerck dienlich und nöthig/ (massen bereits bey Lit. P. vermeldet) versehen seyn. Auch ist man bey grossen Obst-Gärten/ so man anderst das Obst schön und un-

Digitized by Google

unverletzt abnehmen will/ eines Obst-Hammens (massen aus der Kupffer-Figur zu ersehen) benöthiget/ dessen man sich dann gar bequem bedienen kan/ und wird solcher folgends besagter massen verfertiget: Man machet einen eisernen Ring/ eben in der Form/ wie zu einem Fisch-Hammen/ über sich werden rund umher stehen oder zwölff stumpffe Zähne/ zwey oder drey Zoll lang eingeniedet/ unter sich aber ein gestricktes Säcklein/ gleichwie an dem Fisch-Hammen angehenget/ und an eine lange Stangen vest gemachet/ damit kan man nicht allein das Obst schön und gantz herabbringen/ sondern auch das man sonst der Höhe wegen nicht erlangen möchte/ unschädlich erreichen.

kk. Unterschiedlich grosse und kleine/ zum wenigsten aber zween Wasser- oder Spreng-Krüge/ zum Begiessen/ nehmlich einen grossen und kleinen; den grossen fasset man mit beyden Händen/ und brauchet ihn zu Kübel-Gewächsen und grossen Dingen/ da viel Begiessens vonnöthen. Den kleinen fasset man nur mit einer Hand/ der dienet zu den kleinen Topff- oder Scherben-Gewächsen. NB. Hierbey ist auch nöthig ein Spreng-Trichter/ mit kleinen Seyer-Löchlein/ zum neu-aufgehenden Samen und zarten Gewächsen/ aus welchen man das Wasser nach Belieben kan rinnen lassen; dann wann man den Daumen oben auf das Loch hält/ so lässet die verschlossene Lufft das Wasser nicht rinnen; wo man ihm aber Lufft gibt/ fället das Wasser gar zart/ als ein dünner Regen herab. Wann solcher Spreng-Trichter unten spitziger als oben/ kan man kleine Gewächse desto behender damit begiessen. Hierbey ist auch ein höltzerner Sprengwedel nothig/ wie aus denen in Kupffernen fürgebildeten Figuren zu ersehen.

ll. Unterschiedlich-klein- und grosse Sieb/ von Kupffer/ oder Eisen-Drat/ oder von Bast gemacht; Am Drat-Sieb seynd die Löcher so groß/ daß die Erde hindurch fallen kan/ die Steinlein und anderer Unrath aber zuruck bleiben muß. Die von Bast gemacht/ können gleichfalls zur Durchreuterung der Erden/ Reinigung deß Gesäms und andern Sachen mehr gebraucht werden.

Hieher gehören auch Stroh-Glocken/ Stroh-Hütte und Stroh-Decken/ womit man die zarten Gewächse/ zu Aufhaltung Frost/ Reiff und Kälte/ in den noch frischen Frühlings-Nächten/ zu bedencken pfleget. In wohl-angerichteten vornehmen Gärten/ hat man auch Glas-Glocken so viel bequemer sind/ als die von Stroh gemacht. Dieses Orts sind auch nicht zu vergessen kleine und grosse Säcklein/ samt unterschiedlichen Samen-Schachteln/ deren man sich/ zu Verwahrung mancherley Gesäms/ bedienen kan.

MM. Ein Peltz- oder Pfropff-Meissel/ Spalt-Keil/ von Eisen/ Buchsbaum/ Schlehen-Dorn/ Hagenbugen oder Helffenbein gemacht.

NN. Ein Hämmerlein/ samt einem Messer/ so zuförderst abgenommen worden/ die Spaltung damit zu verrichten. Auch ein groß und klein Propff-Messer; Mit jenem machet man die Spalte zu recht/ mit diesem schnitzet man das Propff-Reiß zu recht.

oo. Ein rund Peltz- oder Propff-Beinlein von Helffenbein/ Buchsbaum/

oder andern harten Holtz/ (nur nicht von Eichenholtz/ weilen dieses den verwundeten Bäumlein soll schädlich seyn) so eben die Form haben soll/ wie die Peltz-Reiser zum Schelffen-Peltzen gehörig/ und unten scharff seyn muß. NB. Wann solche Beinlein von einem Spies-Hirschen-Geweyh/ so zu rechter Zeit gefället worden/ gemacht sind/ sollen selbige Stämme hernachmahls für Wurm und Brand sicher seyn.

Alle diese jetzt-erzehlte und andere Instrumenta, Garten-Waffen und Werckzeuge müssen in einer besondern hierzu gehörigen Kammer/ in guter Ordnung aufgestellt und verwahret werden; So offt man solche gebraucht/ muß man sie nach verrichteter Arbeit fleissig säubern; das Eisenwerck aber soll vor dem Rost/ so viel möglich bewahret werden/ dann man siehets bald an dem Werckzeug/ ob ein rechtschaffener Meister vorhandē/ nach dem Sprichwort; Wie der Werckzeug ist/ so ist auch der Arbeiter.

Das VI. Capitel.

Von den allgemeinen Reguln deß Gartenbaues/ nach deren vernünfftigen Natur und Kunst-Schlusse: wie nöthig es nehmlich sey/ daß ein rechtschaffen-verständiger Gärtner der Sonnen und Monds-Influentz oder Einfluß/ der Lunation und Aspecten/ auch der vier Elementen gute Wissenschafft habe.

ERstlich halte ich es für hochnothwendig/ etwas kürtzlich zu erinnern u. zumelde/ von der grossen Welt-Fackel der Soñen Erhöh- und Erniedrigung/ welche edle Wissenschafft billich einem guten Gärtner ziemlich bekannt seyn soll/ damit er seine Feld- und Garten-Arbeit desto vorsichtiger angreiffen und einrichten möge. Dann es gibt Bäume und Pflantzen/ mit Zweigen und Blättern so beladen/ daß die Lufft den Boden/ in welchem sie gepflantzet seynd/ nicht durchdringen/ noch die Sonne selbigen erwärmen kan/ weil dadurch die Stämme und Wurtzeln überschattet werden/ und wann sie einander zu nahe gepflantzet seynd/ verhindern sie die Sonnen-Strahlen/ welche/ der Gegend nach/ die jenigen Früchte/ so einer grössern Wärme bedörffen/ zeitig zu machen/ zu schwach sind.

In solchen kalten mitternächtischen Gegenden/ als in Sachsen/ Meissen/ Düringen/ Francken- und Schwaben-Land/ muß man die Bäume weitläufftiger pflantzen/ auf daß die Sonne sie gäntzlich anblicke/ und die Erden desto leichter erwärmet werde. Kurtz zu sagen: Es scheinet/ als entlehnte die Natur ihr Leben von der Sonnen/ massen es der Printz der Philosophischen Wissenschafften Aristoteles Lib. 2. de Cælo, gar wohl beobachtet/ da er gesagt: Accessus & recessus solis est causa generationis & corruptionis in his inferioribus, daß nehmlich die Zunahmng oder Entfernung der Sonnen deß Wachs-thums (Erzeugung oder Vermehrung) und Verderbens/ auf dem gantzen Erdboden/ die Haupt-Ursach sey; dann wann sie sich allgemach zu uns herbey nahet/ so wachsen und vermehren sich alle Pflantzen mit einer sonderbahren Lust und Verwunderung aller Menschen/ und wird die Erde gezieret/ auch die Feld- und Garten-Ergötzlichkeiten vermehret/ so lang sie aufffreiget; Im

Digitized by Google

Gegentheil/ wann die Sonne zuruck weichet/ wird die Erde träg / malt und abkräfftig.

Derowegen wird von einem guten verständigen Gärtner nothwendig erfordert/ daß er der Samen Wärme und Würckung erkenne und wisse / welche sehr veränderlich und unterschieden ist/ nehmlich nahe bey uns/ oder weit von uns entfernet ist/ nach ihrer Erhöhung auf unterschiedene Länder der Erden/ weil sie kräfftiger ist/ in den Mittägischen/ und schwächer in den Mitternächtischen Ländern/ und das ist es eben/ was ich den Unterscheid der Gegenden nenne; Diese Veränderung erkennen wir / nachdem die Sonne ihre Strahlen Bley-Senckels-weis auf die Erde schiesset oder doch solcher gar nahe kommet.

Die Meß-Künstler theilen die erde/ wie den Creiß/ in 360. Theil/ die sie Stuffen oder Gradus nennen/ ein jeglicher Grad aber begreifft in sich 15. Teutsche Meilen / die thun 18. Spanische/ oder 25. Frantzösische/ und 60. Welsche oder Italiænische Meilen. Es ist aber zu mercken/ daß die Meilen in Franckreich sehr unterschiedlich/ denen unterschiedlichen Provintzien nach deßgleichen auch in Italien: massen denen/ so solche Länder durchreiset sattsam bekam seyn wird.

Damit wir aber diese Wahrheit von dem Unterscheid der Gegenden besser begreiffen mögen/ so lasset uns das Königreich Franckreich betrachten: Gegen Hispanien hat es Mittag/ und gegen Mitternacht das Nieder-Teutschland / und diese zwey auffserste Theil der Gräntzen/ liegen nicht weiter voneinander als etwann 200. Meilen die ungefehr 8. Gradus oder Stuffen machen. Dannoch sind die Früchte/ Wein/ Korn und Weyde/ welche in dem einen und dem andern Ort aufwachsen / von Geschmack gantz und gar unterschieden.

Und in dem ersten werden Früchte von vielen Gattungen gefunden / als Melonen/ die in dem flachen Feld ohne grosse Kunst oder Mühe gezeuget werden / welche man in den andern gegen Mitternacht liegenden Oertern gar sorgfältig bauen muß; Aber dieses ist noch wunderbahrer/ daß die Thier sehr unterschieden sind/ wie auch die Eigenschafften der Menschen: Und haben die Philosophi die Ursachen dieses Unterschieds der Krafft und Stärcke der Sonnen zugeschrieben/ welche/ in dem sie in einem Ort gröſſer ist als in dem andern/ entweder mehr Feuchtigkeit zeucht/ oder aber die Geister austrocknet.

Und ist nicht nur allein die Wissenschafft dem verständigen Gärtner sehr nöthig/ sondern es ist auch gut/ daß er den Einfluß der andern Planeten erforsche/ als nehmlich deß Mondes ; und obschon etliche diese Betrachtung und Aufmerckung mehr durch eine schlechte Gewohnheit/ als daß sie die Sach besser verstünden/ in Acht nehmen/ so will ich doch allhier anweisen/ was ich vermeyne schlecht nöthig zu seyn / eine vollkommene Wissenschafft in dem Stück zu erlangen.

Es ist kein so geringer Schüler/ der nicht wisse / daß der Mond unter den sieben Planeten der nähesste oder unterste ist/ dessen Lauff kürtzer ist als der andern/ und welcher seinen Lauff allerdings dreyzehenmahl in einem Jahr vollendet / indem er allemahl neun und zwantzig Tage/ und einen halben darzu brauchet / welcher uns auch

in

in unterschiedlichen Figuren erscheinet/ nachdem er sich der Sonnen Anblick zunahet/ oder von ihr weichet/ von welcher er sein Licht entlehnet / und weil es sehr nöthig ist / daß man alle diese Unterscheid wisse/ damit man säen/ pflantzen/ und die Erde bauen / die Bäume peltzen/propffen oder impffen/die Zäume und Lust-Gänge oder Geländer von Buchsbaum schneiden könne.

So will ichs jetzt absonderlich anzeigen: Das heiß ich Neumond/wann der von der Sonnen erleuchtete Theil uns zu erscheinen anfängt/und von Tag zu Tag zunimt; An dem siebenden Tag/ da der halbe Theil erleuchtet uns erscheinet/ heiß ich das erste Viertel; Sieben Tag hernach den Vollmond/da er gantz erleuchtet ist/ welches den vierzehenden geschiehet; Darnach fänget er an abzunehmeu ; Da der erleuchtete Theil sieben Tag hernach nur halb gesehen wird / alsdann das letzte Viertel / und nach sieben Tagen nimmt er gäntzlich ab/ und heisset alter Mond.

Dieweil dann der Mond eine wunderbahre Krafft über die unter-irrdische Cörper hat/demnach ist gantz nöthig/ so wir anders begehren / daß seine Einflüsse den Bäumen/ Pflantzen/und Früchten vortheilhafftig seyn sollen/daß man dessen Wissenschafft habe/ dieweil sie überfüllet oder leer sind / nach dem Zu-oder Abnehmen deß Liechts/ und taugen nicht so wohl in einem Zustand/wie in dem andern. Dieses erfahren wir täglich in dem Holtz/welches zu den Gebäuen gebrauchet wird/ dann so es abgehauen wird/da es voll Feuchtigkeit ist/wird es Wurmstichig/ ob es schon dürr und gearbeitet ist; Welches auch viel Werck-Leute in Acht nehmen/ ob sie schon dessen Ursache nicht wissen noch begreiffen; Derowegen die Erfahrneste niemahlen das Holtz in dem Vollmond fällen/sondern in dem alten oder abnehmenden Mond.

Endlich/ so hat dieser Planet so kräfftige Einflüsse über die unter-irrdische Cörper/daß es der mehreste Theil der Menschen in gewissen Zeiten wohl empfindet; Das Fleisch/welches an den Mond gelegt wird/faulet viel eher / als wäre es an die Sonne gelegt / dieweil die Wärme deß Monds weich und schwach ist ; es ist auch nicht gesund/die Kinder an den Mond zu tragen/auch nicht an seinem Liecht zu schlaffen/weil seine Strahlen das Gehirn mit Feuchtigkeit erfüllen; Ich geschweige viel andere Observationes und Anmerckungen/die man hierauf stellen möchte / genug ist es für mein vorgenommenes Werck; Aber / wie ich zuvor gesagt hab / daß es gut seye/daß man wisse die Krafft der Elementen/welche allesamt würcken sollen / damit die Erde fruchtbar werde; So will ich allhier derselben Eigenschafften auch kürtzlich beschreiben.

Es ist niemand so unerfahren / der nicht wisse/ daß vier Elementen sind/ aber es wissen nicht alle ihre Eigenschafften; Die Philosophi lehren uns / daß die Erde kalt und trocken; Das Wasser kalt und feucht; das Feuer warm und trocken; und die Lufft warm und feucht ist/ also/ daß derer allzeit zwey wider einander zu seyn gefunden werden/nehmlich die Erde wider die Lufft/und das Feuer wider das Wasser; Unterdessen so hat die Lufft etliche Vergleichung mit dem Feuer in der Wärme/ und mit dem Wasser in der Feuchtigkeit; Das Wasser kommt mit der Erden in der Kält überein/und die Erde mit dem Feuer in der Trückne / daraus nothwendig erfolget/

folget/daß ein jedes Element mit zweyen übereinkommt/ welches sie gantz und gar unzertrennlich machet; dieses erfahren wir täglich in den Oefen / nachdem man daß Feuer wird angezündet haben/machet die Thür zu/ daß kein Lufft darein komme/ so werdet ihr gleich mercken/daß seine Wärme gäntzl. erstickt wird; wann die Lufft deß Feuers entbehren müste/so wäre alles Wasser/und wann das Wasser von der Lufft weggenommen wäre/so wäre alles Feuer; und wann die Erde nicht unter ihnen vermischet wäre/so wäre sie nicht wesentliche und handgreiffliche Leiber.

Aús dieser Erden kan ihm ein guter Gärtner Nutzen schaffen/ so er darauf mercket / was ich sagen werde von dem Unterschied der Boden / damit er die Mängel / welche sie untauglich machen/ verbessern könne/ indem es unmöglich ist/ daß die jenige/ welche keine gewisse und vollkommene/oder sehr grobe Wissenschafft haben/ die selbige verbessern mögen/ so sie zu hart oder zu schwer sind/ muß man sie arbeiten oder bauen/so sie zu leicht sind/ verhärten; so sie zu mager/ tungen; so sie zu mast/ mager werden lassen; so sie zu feucht / ausdörren; so sie zu trocken / befeuchten; so sie zu kalt/ erwärmen; so sie zu warm erfrischen / welches auch mit Bescheidenheit mit den Mist unterschiedlicher Thieren (wieich auch hiervon an seinem Ort absonderlich reden werde) oder durch Vermischung eines Bodens mit dem andern geschehen soll / und ich halte es für ein General-Regel/ daß die Vermischung der andern Elementen mit der Erde/so sie mit seiner Maß gemacht wird / die gröste Kunst ist/ damit der Gärtner das jenige durch Kunst in einer Provintz haben könne / was in der andern natürlich und leicht zu bekommen ist.

Diesem allem nach/ so ist die Gelegenheit deß Gartens/ wegen dreyer Ursachen / sehr mercklich und wohl in acht zu nehmen; Erstlich in Ansehung der Gegend nach dem er gelegen; Zum andern/der natürlichen Fruchtbarkeit der Erden: Zum dritten der Bequemlichkeit/das Wasser zum Besprenden leichtlich zu haben.

Nun von der andern und dritten Ursach dißmahl zugeschweigen / wovon ich an seinem Ort reden werde / so sage ich zum ersten/was die Gegend betrifft / müsse man wohl mercken/ daß wann der Garten in sehr warmer Gegend Gelegen/ so wird ihm das Aussehen gegen Mitternacht sehr gut seyn/ dieweil es seine allzuscharffe Wärme mässigen wird / wann er aber in einem kalten Land gelegen/ muß man das Aussehen gegen Mittag suchen/und es von dem Mitternächtigen/so viel möglich/abwenden/ und wie nicht leichtlich geschiehet / daß man allezeit solche Gelegenheit nach den Gegenden findet/ so muß der Gärtner die Natur deß Gewächses/welche man in die Erde setzen will/wohl kennen/welche in zweyen Dingen bestehet: Erstlich/ob das Gewächs leichtlich erfriere/oder nicht.

Zum andern/ob es einen nassen und feuchten/ oder einen magern und truckenen Boden begehre/ so er erkennet/ daß es dem Frost unterworffen / oder einen truckenen Boden liebe / muß man es in den wärmsten Ort deß Gartens setzen / hingegen aber so es den Winter nicht achtet / und einen nassen und feuchten Boden erfordert / muß ers an den kältesten und schattigsten Ort setzen / welcher die Feuchtigkeit in der grösten Wärme deß Sommers lange erhalten thut; Zum Exempel: Im kalten Mit-

ter-

ternächtischen Gegenden/allwo der Frost zum öfftern im Aprill und May einfällt/muß man die Melonen/die Kürbisse/die Pfoben/die Cucumern/ Artischocken/ Spargeln/ Cardans/ und insgemein alle Gewächse/die den Frost nicht leyden/ aus dem Nord-Wind/und die andere/ welche diese Oerter natürlich lieben/ ohne grosse Kunst in alle andere Oerter deß Gartens setzen.

Es wird nun ferner dieses Orts nöthig seyn/auch etwas von der Lufft zu melden; Ich habe zuvor gesagt/daß sie von warmer und feuchter Qualität seye/doch ist die jenige frisch/welche wir schöpffen/sie komme entweder aus ihrer natürlichen Eigenschafft/ oder aber aus der Kälte der Erden/welcher sie sehr nahe ist. Diese täglichel Erfahrung haben wir in einem Lufft-Wedel/allwo sich die Lufft besser sammlet/woraus diese Lufft desto gröſſer wird. Von der Eigenschafft der Lufft will ich zur Eigenschafft der Winden schreiten/welche grosse Krafft über unsere Arbeit haben/indem sie derselbigen nutzen oder schaden/nachdem sie können.

Die Alten haben derer vier vornehme gehalten/ nach den vier Ecken der Erden/ wie Ovidius davon meldet in Trist. lib. 1. eleg. 2.

Nam modo purpureo vires capit Eurus ab ortu,
Nunc Zephyrus sero vespere missus adest.
Nunc gelidus sicca Boreas bacchatur ab arctu
Nunc Notus adversâ prælia fronte gerit.

Nun wollen wir diese vier vornehme Winde erklären: Die Lateiner nennen den Nord-Wind Aquilo, was die Griechen Boreas nennen/ die Italiener Tramentona, die Teutschen Nord. Den jenigen/so von Aufgang kommet/nennen die Lateiner Subsolanus, die Griechen Eurus, die Italiæner Levante, die Teutschen Ost. Der dritte/ so von Mittag kommt/wird von den Lateinern Auster genannt/ von den Griechen Notus, von den Italiænern Ostro, von den Teutschen Süd. Der vierdte/welcher von Niedergang aufgehet/wird genennet von den Lateinern Favonius, von den Griechen Zephyrus, von den Italiænern Ponente, von den Teutschen West.

Die jenigen/ so auf dem Mittel-Meer gewesen/ werden wissen/ daß die Italiænischen Schiffleute 16. Winde zu zehlen pflegen; Die Teutschen und Niederländer zehlen ihrer zwey und dreyssig. Aber weil die Wissenschafft der Winden mehr die Schiffer als die Gärtner angehet/so will ich allein die Beschaffenheit der 4. Haupt-Winden anzeigen.

Der Wind/so von Mitternacht wehet/ist dem/so von Mittag kommt/gerad entgegen/und gantz zu wider/weil er kalt und trucken ist/er reiniget die Feuchtigkeiten deß Leibes/ indem er die Schweiß-Löcher zuhält/und kan kein Wind die Pest so wohl vertreiben/und die Lufft reinigen/als dieser. Hergegen der von Mittag ist warm und feucht/er ist gar gefährlich zur Contagion- und Pest-Zeit/ macht die Leiber träg und schwehr/verursachet auch Donner und Regen.

Digitized by Google

Die zwey andere/nehmlich der von Aufgang und der von Niedergang/ sind alle beyde mässiger/und haben andere von den andern zweyen unterschiedene Eigenschafften/der von Aufgang bringt durch seine Mässigung der Lufft die Stille/ und dem Leib die Gesundheit zu/in dem er öffter mit Wolcken als mit Regen bläset / und was den von Niedergang anbelanget/so verursachet er den Regen/und macht durch seine Mässigung/daß die Erde gute Früchte trägt/daß die Blumen aufschliessen/und ist allen Gewächsen sehr zuträglich. Dieses von den Winden habe ich deßwegen erörtert/ damit der kluge Gärtner sich vor dem schädlichen hüten könne / und die Pflantzen mit Stroh oder etwas anders zudecken möge.

Das VII. Capitel.

Von denen vier Jahrs-Zeiten / und derselben zugehörigen Eigenschafften.

Nachdem in dem vorhergehenden Capitel von denen vier Haupt-Winden gehandelt worden / wird sich nun nicht unfüglich schicken / ferner etwas von denen vier Jahrs-Zeiten und derselben Eigenschafften Meldung zu thun. Belangend nun die erste Jahrs-Zeit/ ist solche der Frühling/ der nimmet seinen Anfang im Mertzen / da die Sonne in das Zeichen deß Widders eingehet/und alsdann geschihet das Æquinoctium Vernum, da Tag und Nacht gleich werden; Diese Zeit ist nach ihrer Eigenschafft warm und feucht/ und dahero gemässiget / doch nicht eben gleich ; sondern indem solche Mässigkeit zunimmet/ so schickt sich das Erdreich aufs neue zu zeugen/vornehmlich/ wann sich der Wind von Niedergang gelind und mässig spühren lässet/ welcher den Blumen vorträglich ist/ und auch etwann Regenwetter im Aprill und Majo verursachet / welches alle Gewächse der Erden auf sonderbahre Weise fruchtbar machet. Aber unsere Sünden verursachen / daß die Jahrs-Zeiten / welche von Anbeginn der Welt so wohl sind geordnet worden / offt verwechselt werden/ damit die Menschen wegen ihrer Undanckbarkeit/ gestrafft werden : GOtt gibt uns Hagel an statt deß Regens/und Reiffen an statt deß Thaues im Majo/welcher in einem Augenblick die Früchte/ so wir im Herbst-Monat hätten abnehmen können/weggeraffet : Welches wir leyder ; offt genug erfahren.

Die zweyte Jahrs-Zeit ist der Sommer/so von Eigenschafft warm und trocken ist: Der nimt seinen Anfang im Junio/wann die Sonne in das Zeichen deß Krebses eingehet; Alsdann soll der Gärtner die Pflantzen besprengen / die Haag und Geländer zierlich beschneiden/und äuglen/so der Safft noch währet/oder aufsteigt.

Die dritte Jahrs-Zeit ist der Herbst / von Eigenschafft kalt und feucht: Er nimmt seinen Anfang im Herbst-Monat oder Septembri/ wann die Sonne in das Zeichen der Waag eingehet ; Diese Zeit ist sehr mässig / zwischen der grossen Hitze deß Sommers / und dem grossen Frost deß Winters / durch die Erniedrigung der Sonnen / welche den Weg/ so sie hinauf gestiegen/ wiederum herab steiget : Ihre Entfernung machet/ daß die Blätter von den Bäumen abfallen ; Diese Zeit ist sehr

gut

gut/ die Bäume zu Pflantzen/ damit sie den Safft und Feuchtigkeiten an sich ziehen können/ ehe der grosse Frost einfället: Es ist gut/ das Erdreich alsdann umzukehren und zu dungen.

Die vierdte Jahrs-Zeit ist der Winter/ welcher von Eigenschafft kalt und trocken ist/ und scheinet der Fruchtbarkeit gantz und gar zu wider zu seyn/ weil die Erde wegen der Entfernung der Sonnen/ sich von ihrer Würckung entziehet/ indem ihr nicht von der Wärme geholffen wird/ derer sie von Natur ermangelt; Dennoch so ist ihr solche Zeit/ unter welcher sie nicht zeuget/ nicht gar unnützlich; Ihre Ruhe macht sie fruchtbar/ und der grosse Frost deß Winters ist ihr nicht in allen schädlich/ sondern bekommt ihr gar wohl/ fürnehmlich aber solchem Erdreich/ welches vor dem Winter ist gearbeitet/ gehauet und gerühret worden/ dann in dem es gefrohren/ und gehärtet/ da es wiederum aufgelöset/ dienet es ihme zu einer andern Arbeit/ und werden die grossen Erdschollen zu Staub/ in welchen sich die Lufft leichteich einmischen oder einverleiben kan/ welche mit den andern Elementen zum Zeugen mit hilfft/ wie ich schon gesagt habe; Und diese Vermerckung habe ich offt gethan/ daß/ wann wir einen sehr trockenen und kalten Winter haben/ solches ein Zeichen eines fruchtbaren Jahres ist/ weil seine Schärffe die unnützlichen Pflantzen und das Ungeziffer/ so den Bäumen und Pflantzen schädlich ist/ tödtet; Auch/ wann viel Schnee ligt/ nutzet ihm derselbe mächtig/ weilen er das Erdreich mästet/ ja unvergleichlich mehr/ als die Ergiessung deß Flusses Nili in Egypten/ nicht eben/ als wann in dem Schnee eine solche Materi wäre/ durch welche die Erde möchte gedunget werden/ wie ihrer viel darvor halten; sondern es geschiehlt/ weilen die Dünste der Erden/ indem sie wegen solcher Decke nicht hinauff steigen können/ in der ebenen Fläche der Erden verbleiben/ durch welchen/ weil sie das zeugende Saltz in sich haben/ die Erde gemästet und gedungen wird.

Es ist eben auch um dieser Ursach willen/ daß man im Brauch hat die Böden ruhen zu lassen/ nachdem sie viel Pflantzen oder Früchten gezeuget haben/ damit sie solche zeugende Krafft solten wiederum bekommen mögen; weilen sehr gewiß ist/ und die Erfahrung uns genugsam zu erkennen gibt/ daß/ wann man zu viel Wesens aus einem Boden erzwinget/ so zeuget es hernach ungern/ mit geringer Krafft und Würckung/ und an statt/ daß man gute Pflantzen und Früchte haben sollte/ bekommet man nur wilde. Dann so ist der Bescheid mit samt der Erfahrenheit einem Gärtner sehr nothwendig/ damit er die Umwechslung der Pflantzen unterscheiden möge; welches absonderlich in dem Kuchen- oder Kraut-Garten zu beobachten.

Das VIII. Capitel.

Von Erkändtnuß deß Erdreichs Grund und Boden eines Gartens insgemein/ derselben Prob und Erforschung/ Unterscheidung und verbesserung/ und wie einem jeden Gewächse seine Stelle zu assigniren und zuzueignen sey.

UNter allen Elementen ist die Erde dem Menschen am anmuthigsten/ dieweil er daraus herkommen und erschaffen worden/ darauf wohnet/ und endlich auch

auch seine Ruhe darinnen suchet; Er ist ihr eigen/und sie ist sein eigen. Die Erde ist über das beyderley Geschlechten/ so wohl den Menschen als auch den Thieren / das allerfreundlichst/dienstwilligst/ treuest und gehorsamste Element/es leidet sich mit uns/ und wir uns mit ihme/es lässet sich gerne gebrauchen/ nutzen und ermahnen / worzu mans immer haben mag; sie gibt uns Hüll und Füll/Nahrung und Kleidung. In Summa/ sie ergötzet und vergnüget alle Menschliche Sinnen. Dannenhero Herr Doctor Heeresbach von dem Feld-Bau sehr vernünfftig geschrieben:

Der Erden Art wird eh' erkündt/
Als der Mensch/ was er sey/gesinnt.

Drum soll ein verständiger Gärtner und arbeitsamer Ackersmann nur Fleiß anwenden/so wird sie ihm nicht lügen/ noch ihn betrügen.

So viel nun den allgemeinen Verstand und Erkänntnuß deß Erdreichs betrifft: So ist ihre Eigenschafft/daß sie bringen alle Getraid/Früchte/Kräuter/ Gehöltz/Metall/Stein u. a. m. worzu ihr nehmlich GOtt der Schöffer/ in der Erschaffung die Kräfften gegeben und verliehen hat. Daher dann die lieben Alten sie billich eine Mutter alles Fleisches genennet haben.

Ob man sie nun wegen ihrer kalten und trockenen Natur einerley/nemlich das Erdreich oder die Erde zu nennen pfleget; so ist sie doch in mancherley und ungleiche Eigenschafften unterscheiden/nachdem sie auch an besondern unterschiedlich-ungleichen Oertern gelegen ist/oder Gemeinschafft pfleget / mit Sachen von mancherley Qualitäten und Eigenschafften/massen hiervon die alten Reimen nicht ungleich lauten:

Nicht jede Erd alles gewährt;
Nicht jeder Boden kan alles beknodten;
Sondern kaum eins oder zwey Land/
Haben zusammen einen Verstand
Zu tragen/das beeden gleich verwandt.

Derowegen unnöthigen Kosten und Mühe zu ersparen / so bewähret und erforschet das Erdreich für allem/ entweder durch euer selbst Erkänntnuß / Geschicklichkeit und Erfahrenheit/ oder durch Befrag- und Nachforschung der beywohnenden Nachbarn / was für Getraid/Früchte/ Kräuter/ welcherley Geschlecht Bäum/ oder was sonsten für Gewächs am besten/bequemsten und liebsten in der Gegend / da ihr kauffen/ wohnen / oder einen Garten anlegen wollet/ zu wachsen und aufzukommen pflegen. Dann zum Exempel / etzliche tragen zum gemeinsten Korn und Rocken; andere Gersten / Habern; noch andere Dünckel und Waitzen u. a. m. Nichts desto weniger / wie ungleich und unvermöglich sich eine Erde gegen der andern zeuget / so vermag deß sorgfältigen Haus-Vatters / Ackermanns oder Gärtners Fleiß

und

und Arbeit deß Erdbodens Unvermögen oder Ungeschicklichkeit/durch seine Geschicklichkeit / fruchtbar und geschlacht zu machen / gleichwie die Erfahrnng bezeuget/ daß man allerley wilde und bissige Thier/durch unverdrossenen Fleiß/Mühe und Arbeit / heimlich und zahm machen kan. Dahero die alten Reimen entsprungen.

Deß Haus-Vatters Arbeit und Fleiß. Aendert deß Erdreichs harte Weiß.

Etzliche Feld-und Garten-Verständige wählen und zehlen dreyerley Felder: Ein ebenes oder tieffes/ ein hohes und bergicht-oder abhängiges. Das hohe und tiefe haben sie dann vor gut geschätzt / wann es nicht gar Seit-recht und Schnur-eben gelegen ist/sondern etwas Thal-hängig; Das hohe/so es sich als sittlich oder gemächlich in die Höhe ziehet; Und das bergicht/ so nicht zu hoch oder rauh/ sondern wäldig und mit grünen Wasen überzogen.

Deren jeden sind wiederum sechs Unterschied gemacht worden: Nehmlich/ob es fett/ mager/ luck/ fest/feucht oder dürr sey.

Nun ist gewiß/ daß das Erdreich an der Ebene mehr Früchte bringet als an der Hohe/ auch fetten mehr/als am mageren.

Unter dürren und feuchten Aeckern/ ist nicht wohl der Unterschied zu sagen / welches die besten seyen/sintemahl unzehlich viel Arten Gewächs seynd/so einen trocknen/und hinwiederum sehr viel/ so ein feuchtes Feld erfordern und gern haben. Gleichwohl bekommt deren iedwederm besser ein lockerer als vester Boden.

NB Dann das Land bauen und Aecker ähren/ ist nichts anders/ als das Erdreich locker/ und geschlacht machen/erlupffen; daher geben die fetten und faulen Aecker den meisten Nutzen/ und zu dem/ daß sie viel Früchte geben/ bedörffen sie auch weniger Müh und Kosten/ woraus dann zu schliessen/ daß solch Erdreich das beste sey.

Nach diesem findet sich das beste / welches fett und vest ist / und solches vergilt dem Gärtner und Bauren seinen Kosten und Arbeit wohl.

Folgends seynd die feuchten die besten/als welche schier ohne Kosten Frucht tragē.

Ferner kan der Grund oder das Erdreich aus den Farben erkennt und geurtheilet werden/ darunter nun gewinnet der schwartze Grund vor allen den Preiß/ dieweil er Regen und Hitz oder Trockene leyden mag; deme folget das gelb oder leberfarb Erdreich / daß man mosecht nennet/welches viel Wasser verschluckt und an sich hält.

Das rothe Erdreich ist zu allerley Gewächsen gut / ausgenommen den Bäumen will es nicht wohl anstehen.

Etzliche probiren das Erdreich durch das Anrühren/ ob es fett oder mager/ grob oder subtil sey/welches dann am füglichsten geschehen kan/ so man einen Erdschollen mit Wasser netzet/knettet ihn gleichsam hernach; wann er dann zähe ist/ und an den Hände n gern bekleben bleibt/ oder wie Pech zwischen den Fingern weich wird/ oder so man ihn wieder die Erde wirfft/beysammen bleibt/und nicht in kleine Sand-körn-

Digitized by Google

lein zerspringet / so ist es eine Anzeig eines natürlichen / saffrigen / fetten und guten Grundes.

Andere probiren das Erdreich aus dem Geruch / (absonderlich im Sommer/ wann ein gelinder Regen fället) da dann die gute Erde einen guten und lieblichen Geruch/die geringe und unartige aber einen gantz widerwärtigen und unangenehmen Geruch von sich gibt.

Die beste Probe wird bey vielen Garten-Verständigen hergenommen von dem Geschmack der Zungen/ wann man nehmlich eine Hand volt in frischem Brunnen-Wasser zerreiber/und wieder davon feiget: Ist es süß und wohlgeschmack/ so ist die Erde gut; Ist es aber saltzicht/stinckend und ungeschmack / so soll man solch Erdreich fliehen und meiden/ weilen es weder zum Feld-noch Garten-Bau tüchtig ist.

Aus diesen bißher erzehlten Proben erhellet / daß der beste Grund oder die tüchtigste Erde ist/die so schwartz/sich zwischen den Händen gern zerreiben lässet/ im Geschmack/Betasten und Fühlen süß und leicht ist/ wie man solche hin und wider in den guten Korn-Ländern / dabey es gemeiniglich viel kleine Hügel-Thäler/ Teich/Weyher/Wein-Reben/und sonderlich viel fruchbare Obst-Bäume/und insonderheit einen Überfluß von allerhand Früchten hat/nach Wunsch findet.

Aber in genere oder insgemein von allerley Erdreich zu reden / so soll man die Erd/ ob sie wohl ersprieſſe und reichlich Frucht bringe/ oder mit guten Nutzen trage / aus folgenden Stücken / erkennen / als nehmlich: Ob sie schwartzlecht oder blaulecht-aschenfärbig ist; Wann sie nicht aufreiſſet noch zerschrundet/so sie übel erbauet wird; Wann sie vom Platz- oder Schlag-Regen nicht koticht/ und solche Feuchte oder Nässe lang behält. Wann sie auch zur Winters-Zeit oben auf nicht hart noch schiffericht wird; Wann sie unerbauet/das ist/ ohne Zusatz einiges Mists oder Dungung/ frisch grün Kraut/schöne Bäme/die gerad/ starck/dick und ängstig ineinander aufwachsen/ nnd reiche Früchte geben/auch wohlschmäckend und saftig sind / deßgleichen schwehre Korn-Früchte geben/auch wohlschmäckend und saftig sind/ deßgleichen schwehere Korn-Ähren zu nähren pflegen; Die; wann sie benetzt oder beregnet wird / anlauffet/ und gleichsam als schwartz eingedunctet/aber nicht bleich oder falb erscheinet; Wann das Wasser/so daraus gezogen wird/ bleich und süß ist; Oder so der Wasen davon in süß und wohl-geschmacktem Wasser zerrieben / den Geschmack solches Wassers nicht böß oder unlieblich machet; wann man nehmlich solches ausgedrucket und geläutert hat; Item wann die Erde ausgegraben / und nach zwey oder drey Tagen wiederum in die Grube/daraus sie genommen worden/ gefüllet wird/ sie dieselbe überfället/ und darüber gehäufft stehet/thut sie das nicht/ sondern ergibt sich nur dem Boden gleich/ so ist sie schlecht oder mittelmässig; Erfüllet sie aber das Loch nicht völlig biß oben an / so zeigets einen leichten unfruchtbaren Grund. Endlich ist der Grund für gut/ und die Erde für fruchtbar zu halten/welche nach gefallenem Regen/ein anmuthig-und lieblichen Geruch von sich giebt.

Also und im Gegentheil / ist der Grund oder das Erdreich bös/ untüchtig und unnütz / welches ermeldte Anzeigungen nicht hat / sondern vielmehr zäh / leimicht / tho-

thonicht/ bleichfarb / weislicht als voll Kreiden erscheinet / sich leichtlich bewegt und erschüttert/allzuhart/ rauh und starck/auch wässericht/sumpficht und übel riechend ist; Einen gesaltzenen bittern oder sonst unlieblichen Geschmack hat; Kalte/stachelichte/ bitter und unannehmliche Bäume / Früchte und Kräuter träget / als Buchsbaum/ Jahren-Kraut / Heid e/ Wermuth / Kranwet-Beer oder Wachholder-Stauden / Genste/ Pfrieme/Mäus-Dorn/ Wald-Disteln/ und was dergleichen Kräuter mehr sind.

NB. Wo aber Binsen/Rohr-Kolben/klein-Graß/Wiesen-Klee/ Hasen-Ampfer/ Pappeln/ Siebengezeit/ Bilsen / Sau-Bohnen/ Burgundisch Heu / Hasen-Pfötlein/Katzen-Klee/ Brombeeren/Attich/ Pflaumen-Bäume. u. a. m. dergleichen wachset/ist es ein Anzeig eines guten Grund oder Landes und fruchtbaren Erdreichs: Dann ermeldte Kräuter wachsen gemeiniglich nirgends mehrer und überflüssiger / als wo sich süsse Adern deß Erdreichs finden.

Mager und bitter Erdreich zeigen an die schwartzen scharffen Kräuter/ Unkraut und Mißgewächs ; kaltes Erdreich/ die verdorrete / Safft-lose und unfruchtbare Kräuter ; Feuchtes/ die schwere unholdselige Gewächse ; Dörres / so der Boden oder Erdreich bittere Kräuter bringet / als Heiden oder kleine Pfriemen/ Ertz oder Allsam ; Deßgleichen welch Erdreich Kräuter träget / so mit ihrer Kälte den Menschen schaden/als da sind Bilsen-Kraut/Schirling/ Wüterich/Wünscherling/ Dollkerbel/ u. a. m. die zeigen gleichfalls ein hart und ausgedorret Erdreich an.

NB. Ein fett und gutes Erdreich aber bedeut es/ welches die Karsten/Spaden und Pflugschaaren/im Umkehren sehr beschwehret. Auch ist es ein Anzeig eines guten Bodens oder fruchtbaren Erdreichs/wañ viel Vögel/als Raben/Kräen/ Hetzen/u. a. m. den Pflug geleiten/und gleichsam dem Ackersmann auf dem Fuß nachfolget.

NB. Man soll auch einen Grund/ Boden/ oder Erdreich / nicht nur von oben her/ oder dem äusserlichen Ansehen nach/ trauen / (dann manch Erdreich gibt öffters von aussen ein gut Ansehen / wie die falschen Heuchel- und Schein-Freunde/ da doch im Grund nichts Gutes dahinder ist) darum muß man zuvor auf die Prob setzen/das ist mit dem Grabscheid/ Spaden/ Hacken/ oder der Pflugschaar ein wenig kehren oder umstürtzen/so wird es sich bald zeigen/was darhinter stecket ; Dann öffters das Erdreich / so von oben schön und gut scheinen / doch im Grund nichts tauget oder nutz ist.

Es wird sich hieher meines Erachtens/ nicht unfüglich schicket / einige Anweisung zu thun/auf was Art und Weiß ein und ander Erdreich zu verbessern sey : Der rauhe und verwildete Boden ist gar schwehrlich zu erbauen / und träget weder Korn noch ander Getraid/ ohne mit grosser Müh und Arbeit/ wie temperirt auch die Jahrs-Zeiten mit Regen und trockenem Wetter seyn mögen; Aber solchen Boden zu verbessern/ so muß man ihn wohl und tieff umackern/ ergraben/ unterdungen und mistẽ : Damit werdet ihr den sonst ungeschlachten Acker fruchtbar machen/und verschaffen/ daß ihme der Sonnen übermässige Hitz desto weniger schade / er auch vor Winden / Frost und Eiß desto sicherer sey.

Das steinichte Erdreich ist auch zu verbessern und zu säubern/ so man der Mühe sich nicht verdriessen lässet die Stein hinweg zu schaffen/und so derselben gar zu viel sind/ so muß man auf besondern gewissen Plätzen auf dem Acker/ oder bey dem Feld-Gut/ Hauffen davon machen/ alsdann wird folger Gestalt der übrige Platz oder Raum derselben entladen und davon gereiniget. Oder welches noch besser ist/wann zu der Zeit/da ohne das der Tag lang/ und der Lohn nicht gar zu theuer ist/ man das Erdreich an etzlichen Orten tieff genug ergräbet/ oder umhacket/ und alsdann die zusammen gesammlete Steine fein tieff in das Erdreich vergräbet/ alsdann das Feld mit guten Grund bedecken nnd überschütten lässet. An etzlichen Oertern ist das steinichte Feld fast allerdings unfruchtbar/ fürnehmlich zu Früchten und Kräutern; Anderswo gebrauchet man sich der Sand-und Toffstein zum Zusatz und Tungung der Acker/ massen an vielen Orten am Hunds-Rucken/ destgleichen an der Eifel zu sehen ist.

Die Bergicht-und Felsichte Oerter sind nicht allerdings zu verachten oder zu verwahrlosen/ sintemahl man an dergleichen Orten an der Eiffel/ und sonderlich in Hessen/ siehet guten Haber säen und wachsen. Und wiewohl anderswo an felsigten Oertern die Reben nicht sonders wohl anzuschlagen noch zu gerathen pflegen/ so siehet man doch am Rhein/ im Rheingau den edelsten Weinwachs/und zwar meist an spitzigen und abgerissenen Felsen oder Schrott-Berglein hangen: Wie nicht weniger im Lande Wallis und Chur-Wallen/ am meist bergicht-und felsichten Oertern die besten und edelsten Weine/ als Veltliner/ Traminer/ Adetzer/ Sattelberger u. a. m. wachsen.

Ebenfalls ist auch das sandigte Land nicht als untüchtig zu verachten/ massen an vielen Oertern der Sand/ als ein Marck und Krafft der Erden/ statt einer Mistung oder Tungung deß fetten Erdreichs gebrauchet wird; Wie dann auch/ massen den Garten-Verständigen bewust ist/viel Blumen/ Kräuter und Gewächse viel besser in dem sandigten Boden auffschiessen/ gedeyen/und fortkommen/ als im fetten Grund oder Erdreich.

NB. Folget also/ daß das sandigte Erdreich nicht allerdings böß oder zu verwerffen sey/sondern nur der magere Sand/der allerdings trocken und staubicht/ der mit vielen runden Steinlein/Kißlingen/von lautern Trübsand vermengt/ der goldfärbig/gesaltzen/ und den das Meer auswürfft/ das jenige aber/ welches mit guten Grund vermischet ist/mag man sich auf viel Weiß und Weg zu nutz machen.

NB. Kein ärger Erdreich ist/als das zugleich trocken/fest und mager ist/ dann es lässet sich ungern erbauen/ und ob man sichs schon mit grosser Arbeit und Kosten unterstehet/ vergilt es doch die Mühe nicht; Demnach soll man solch Erdreich wie Gifft fliehen und meiden.

NB. Den sandigten Boden/kan man auch mit Mist und Mergel verbesseren; Allein man muß es zu gewissen Zeiten Brach liegen/ oder ruhen lassen/ welches das fürnehmste Mittel zu dessen Schwachheit ist/ und daß man sie nicht alle Jahr mit einer-

einerley Samen/sondern das eine Jahr mit Rucken/das andere mit Linsen oder Erbsen/oder dergleichen Hülsen-Früchten und Gemüs besäe.

Einem wässerichten Grund und Boden ist zu helffen/ wann man Gräben und Gruben machet in die Erden/ober den Feldern oder zu den Seiten/ nachdem es sich zum besten schicket/ und dardurch also das überflüssige Wasser ableitet; Worbey sich dann auch diese Bequemlichkeit ereignet/ daß in solchen Wasser-Gruben sich guter Grund sammlet/der nachgehends zur Tungung zu gebrauchen ist.

Das Kreidicht-ingleichen das Röthelsteinichte Land/ wiewohl es ziemlich unfruchtbar und hart zu bauen ist/ ist es doch mehrentheils gesund/ mag auch auf unterschiedliche Weise verbessert und nachgehends geschlacht gemacht werden/mit dem Gesäm/ so ihme am besten zuartet/ und was es am liebsten zu tragen pfleget.

Der leimichte/fett und starcke Grund/der muß mit grössern/tieffern und breitern Furchen erackert werden/ beedes zum Acker-als Garten-Bau/ wie auch zu andern Gebrauch/damit das Wasser/ welches gern in solchen Grund einreisset/ sich nicht so leichtlich sammlen und ergiessen möge.

NB. So fern einige tieffe sumpffigte Oerter vorhanden/die können erstlich mit Steinen und Küß ausgefüllet/ und alsdann mit guter Acker-Erde/ zum wenigsten zwey Fuß oder Ehlen-hoch überschüttet. Sonsten aber müssen alle Steine/ Wurtzeln/Gehöltz und dergleichen Hindernuß/ bey Säuberung deß Platzes ausgeräumet und beyseit geworffen werden. Solte auch der gantze Platz felsicht seyn/ so gleichet man ihn erstlich ab/nach der Bleywage/ und beschüttet ihn hernach ohngefähr Knyes tieff mit guter Acker-Erden.

NB. In Summa: findet man bey Anrichtung oder Erkauffung einiger Meyerey und Gartens guten Grund/ vor sich/so ist solches ein grosser Vortheil: Ist derselbe aber bös und ungeschlacht/so ist deßwegen nicht zu verzagen/ sintemahl er durch unterschiedliche Mittel/als zum Theil vermeldet/corrigiret und verbessert werden kan.

NB. Endlich dieweil auch der beste Grund/ wann er ungebauet lieget/ mit allerley Unkraut/ sonderlich aber mit Queck-Gras/ durchwurtzelt wird/ demnach muß solches vor allen Dingen mit eggen und hacken heraus gerissen/ oder also eingeäckert und untergraben werden/daß es verfaule/und nicht/ wie dann gar leichtlich geschiehet/ wieder ausschlage.

NB. Zu den Korn-Feldern bedarff man nur eines Schuchs tieff gut Erdreich; Zu den Blumen-und Garten-Feldern zween Schuch tieff; Zu den Wein-Reben dreo Schuch; Aber zu den Bäumen vier Schuch tieff. Nun wollen wir auch kurtz und mit wenigem Bericht ertheilen/welcherley Art Felder/oder Grund- und Boden/ ein und anderer Same oder Getraid erfordere. Nach Terentini Meinung/ soll man Korn und Wäitzen säen in die tieffe und ebene Gründe; Die Gersten aber in mittelmässige; Das Hülsen-Getraid oder Zugemüß/ als Erbsen/Linsen/Bonen/ Klee-Kräuter/mag man in allerseigtesten Boden säen; Doch mag man auch selbige ins ebene oder tieffe Feld säen/ nachdem man nehmlich Korn/ Düncke[l] und Wäi-

gen geschnitten und eingesammlet hat: Dann dieweil dergleichen Hülsen-Früchte kleine und kurtze Wurtzeln haben/ machet man damit gleichsam das Erdreich leicht und ruhend/ doch die Kicher- oder Ziser-Erbsen ausgenommen.

Gersten soll man auf trockene Aecker säen; Aber Düncke!/ Wätzen und Korn auf fette und feuchte Aecker/ deßgleichen Flachs/ Köhl/ Salat und andere Koch- oder Kuchen-Kräuter. Erbsen und Bohnen soll man in feuchten und murrechten Grund säen/ dann an dürren trocknen Orten verderben sie/ ehe sie aufgehen/ und welche schon nicht verderben/ werden doch unartig/ wurmicht und kein Nutz. Die übrigen Hülsen-Früchte oder Zeugmüß mögen auch an trockene Oerter gesäet werden; Doch werden sie auch artiger/ besser und geschlachter/ so mans an feuchte Oerter säet.

Das fest und fette Land ist gut für Reben/ bringet auch also ziemlich Korn und Wätzen/ doch daß ein trocken Jahr/ sonderlich um die Mayen-Zeit sey; wann es aber im Jahr viel Regen gibt/ bringen dergleichen Felder viel Spreuer/ aber wenig Körner.

An schattichte Oerter soll man Spargen/ Coral-Kraut und anders dergleichen säen.

Damit man den allzumagern und sandichten Grund nicht gar unnütz liegen lasse/ soll man Bircken oder ander dergleichen Holtz dahin pflantzen; Hergegen an feuchte und wässerichte Oerter mag man Binsen/ Weiden/ Erlen/ Spanische Pfriemen/ Seidel-Bast u. a. m. pflantzen.

NB. Muß sich also allewegen ein Forwercks-Herr/ Landmann oder Gärtner nach seines Gebiets Begriff/ Forwercks/ Feldes oder Gartens Art und Natur richten/ in denselbigen dergleichen Gesäm/ Früchte und Gewächs säen und pflantzen/ als die Gelegenheit deß Orts erleiden mag/ auch was einem jeden Feld eigentlich zustehet und es ertragen/ und ihme am bequemsten zu Dienst und Nutzen kommen kan: Als mit Getraid/ Korn/ Gersten/ Düncke!/ Wätzen/ Haber; oder mit allerley Kuchen-Speiß und Zugemüß/ als: Hirsen/ Buch-Wätzen oder Heydel/ Reis/ Erbsen/ Linsen/ Wicken/ u. a. m. so mehrentheils kein sonderlich fett Erdreich erheischen.

NB. Das Fürnehmste aber/ so sonderlich nothwendig zu mercken ist/ daß ein Meyer/ Landmann/ Bauer oder Gärtner/ seines Grund und Bodens/ Feld und Garten Art und Natur erkenne/ und demnach kein Land-Zwinger sey/ daß er sich unterstehe/ das Feld gleichsam zu nöthigen/ daß es ihm diß oder jenes bringe und trage/ so ihme doch von Natur entgegen und zu wider ist/ wie sehr man auch öffters dem Erdreich zu Hülff zu kommen und es zu verbessern gedencket.

Zum Beschluß dieses Capitels/ wollen wir noch eine gemeine Erd-Probe beyfügen: Man grabe ein Loch/ so groß als man will/ thue die Erde in ein Gefäß/ und schütte nachmahls solche wiederum in das gegrabene Loch; wird das Loch davon eben und voll/ so ist das Erdreich mittelmässig: Wird das Loch überhäufft/ so daß die Erde überschiesset/ so ist ein Zeichen der Fettichkeit: Wird aber das Loch davon nicht wieder voll/ so ist das Erdreich gering/ und wird wenig darinnen wachsen. Noch eine Prob ist: Wann ihr an einem Ort aufgrabet/ und findet im Erdreich

viel

Digitized by Google

Digitized by Google

viel Würmlein/ welche wann ihr davon gehet bald von den Vögeln gesuchet und gefressen werden/ so ist es ein Zeichen der Fettichkeit; Sintemahl in sehr magern Erdreich wenig/ oder keine Würme gezeuget werden.

NB. Wie ferner das Erdreich besonders zum Blumen-Garten zum Küchen-Garten/ und dann auch zum Baum-Garten zuzurichten sey/ davon wird an jedem Ort absonderlich Erinnerung und Unterricht geschehen.

Das IX. Capitel.

Was bey Anlegung eines Gartens zu beobachten; Von der Gelegenheit/ Ort und Platz deß Baum- Kuchen- und Blumen-Gartens; von derselben Form/ gemeinen Eintheilung und Bezäunung.

BEy Anlegung eines Lust- und Nutz-Gartens/ hat man vornemlich in Acht zu nehmen einen Ort/ der von Natur gesund/ von feuchten/ morastigten Gründen entfernet/ als bey welchen/ wegen der aufsteigenden ungesunden Dämpffe und Nebel/ nicht gut wohnen ist; Solcher Ort oder Platz/ muß nicht zu eng eingespannet/ sondern weit und groß genug seyn/ damit man die Gewächse nicht allzudicht zusammen und in einander zu setzen gezwungen werde; Ferner ist nöthig/ daß solcher Ort Mitternacht-werts / entweder durch Gebäude / oder einen hohen Wald/ oder durch einen Berg (damit von dannen die kalten Nord-Winde den zarten Bäumen und Gewächsen keinen Schaden zufügen) geschlossen/ gegen Mittag aber offen sey/ wie auch/ so es müglich/ gegen den Auf- und Niedergang/ auf daß dergestalt die Sonnen-Strahlen penetriren/ und darinnen ihren freyen Schein und Würckung ungehindert haben mögen.

Die Gelegenheit/ oder Liger-Platz solches Gartens/ soll nahe an der Hoffstatt oder am Wohn-Hauß/ Mitternacht- und nicht Mittag-werts/ erbauet werden/ damit also der Garten-Herr nicht nur deß schönen Prospects und Ansehens zu seiner Lust und Ergätzlichkeit geniessen/ sondern auch zugleich bessere Achtung und Aufsicht auf alles haben könne. Die Feucht-Scheuren sollen etwas ziemlich davon entfernet liegen/ damit also der Staub und die Spreuer/ welche/ wann man die Früchte drischet/ vom Wind hin und her gewehet werden / die jungen Pflänzlein und zarte Gewächse nicht so leicht beschädigen mögen.

Es soll ferner solcher Garten fein gleich in die Viertung und eben/ aber doch/ wo es möglich/ Mittagwerts etwas erhoben/ und von dannen etzlicher massen/ abhängig gerichtet werden/ als welches nicht nur zu kräfftiger Wärmung der Sonnen viel hilfft/ sondern auch verursachet/ daß das überflüssige Regen-Wasser/ und der Mist/ welchen solch Wasser den langen Weg deß Gangs hinab treibet/ nicht stehen bleibe/ sondern sich desto besser versetzen und verfliessen möge.

So fern es immer möglich/ soll solcher Garten an einem Strohm/ Quell oder Bächlein gelegen seyn/ damit die Begieß- und Wässerung desto bequemer geschehen möge; Im Fall aber selbigen das Wasser abgienge/ oder keine lebendige Quelle darin-

darinnen befindlich wäre/soll man doch zum wenigsten einen Brunnen oder Cistern/ um das Regen-Wasser darinnen zu sammlen/ darinnen graben lassen/ damit zu gebühr- nder Zeit/sonderlich bey einfallender Dürre/mit selbigen die Garten-Gewächse begossen und erquicket werden.

Dieser euer Garten soll in drey Theil getheilet seyn: Das erste Theil desselben sey ein Blumen-oder Wurtz-Garten; Der andere ein Küchen-und Kräuter-Garten; Und dann der dritte ein Baum-oder Lust-Garten. Am schicklichsten und zu dieser Ordnung am bequemsten wäre/wann der Eingang deß Gartens Mittagwerts sich öffnete/ und bald zum Eingang der Blumen-Garte mit ein paar (oder zum wenigsten mit einem) Spring-Brunnen/ zu nothwendiger Begiessung/ angeleget würde; Hinter diesen könnte der Küchen-oder Kräuter-Garten mit noch einem Spring-Brunnen (jedoch also/daß zwischen diesen beyden Gärten ein Lust-Hauß/samt seiner Zugehör/ zu sehen/zu stehen kommen; Diese zween Gärten würden mit einem bedeckten Gang/ (Bogen Gang) oder mit einem Obst-Geländer an einer Plancken aufgeführet umgeben; Und ausser diesem liesse an der gantzen Nord-Ost-und West-Seiten der Baum-Garten herum/welcher die andern Gärten in Gestalt eines Mantels umschliessen soll.

Endlich die Verschliessung oder Umzäunung solcher Gärten betreffend/ mag solche nach eines jedes Gelegenheit/ und wie es die Nothdurfft erfordert/ geschehen. Entweder mit einer starcken Stein-oder Mauer-Wand/ wann anders das Einkommen deß Land-Guts solchen Kosten ertragen mag. (NB. Dann einem Forwercks-Herren oder Landmann will nicht gebühren/ daß er mehrere Unkosten auf unnöthige Wollustbarkeit verwende/ als das Einkommen leiden und tragen mag; Dann Le Couſt, oſte le gouſt, sagt der Frantzos/ das ist: der Kosten erleidet einem die Kost. Den Fürsten/Graffen/und grossen Herren gehets wohl hin/ die mögen das Viereckicht rund/ und das Runde viereckicht machen; Aber in einem Privat-Garten ist nur die Nothwendigkeit zu beobachten) oder mit einem dick-gewachsen lebendigen Haag/ grünen Hecken oder Zaun/ sonderlich wo Mangel an Steinen/und das Einkommen etwas gering ist. Und ist in Warheit die beste und nützlichste/ Versperrung/Verschliessung oder Umzäunung/ so am wenigsten kostet/ ein selbst-gewachsener Hag/oder Hecken-Zaun/dann solche Verzäunung ist dauer-oder währhafftig/kostet auch ausser der Mühe und Arbeit/bey weitem nicht so viel zu bauen und zu unterhalten/als die von Steinen gemauerten/ oder von Brettern gezimmerten Mauren und Garten-Wände. Es werde aber solche Hagen mehrentheils von Hagen-Dorn und Holunder/auch von Himbeer-Breemen- oder Brom-Beer-Stauden und Dornen/ oder auch sonst von andern Gewächsen und Stauden/ gezielet/ gemacht und gezogen/wie sie dann an vielen Orten hin und wieder zu sehen und zu finden seynd.

NB. Wo es der Ort und die Gelegenheit leiden mag/ kan ein schöner grüner lebendiger Haag/ entweder von Hasel-Nüß-Stauden/ oder von Cloſter-Kreuſſel-oder Stichel-Beeren/Saurach oder Saur-Dorn/von Geiß-Blat/ Wald-Reben/

oder

oder Holder gezeuget und gepflantzet werden; Um besserer Form und Stärcke willen/möchte man darzwischen Hagen-Dorn/ Hagen-Buchen/ Hagen-Butten/junge Eschen/ wilde Apffel-oder Birn-Bäum/ Mölbelein-Hespel-oder Mespel-Bäum/ Cornel-Bäum/Speyerling-oder Sperber-Bäum/ Hart-Riegel/ Weyden-Bäum sonderlich aber Bein-Holtz oder Rhein-Weyden setzen/ und wohl verzäunen oder flechten lassen/damit weder heimische noch wilde Thiere durchschlupffen und in den Garten kommen mögen/massen solche dem Garten mehr Schaden als Nutzen zufügen und verursachen.

Folget ein absonderlicher Unterricht/ auf was Weiß/ Form und Gestalt ein lebendiger Haag/mit zwischen stehenden Bäumen/anzurichten/zu machen und zu erhalten sey.

SO man den Garten-Platz in nothwendige Verwahrung bringen will/ kan solches angedeuter massen/ durch einen lebendigen Haag/ am bequemsten geschehen; Dergestalt/ daß solcher nicht nur den gantzen Garten Platz umgebe/ sondern auch die drey Gärten von einander scheide. Ein dergleichen lebendiger Haag nun/ muß von obgemeldten Stauden oder Zweiglein/ (fürnehmlich aber von Hagen-Dorn) deren man eine gute Anzahl herbey schaffen soll im Wintermonat oder im Anfang deß Wein-Monats/ (nachdem es die Gelegenheit und Witterung zuläßet) folgender Gestalt angelegt und gezielt werden: Man soll die Zweiglein oben etwas abkürtzen und abstutzen/ und also nach der Schnur drey Reyhen/ dick einlegen/dann mag man allwegen acht Werck-Schuch breit Rüst-Bäume/ und wilde Kirsch-Bäume/ deßgleichen wilde Aepffel-Birn-oder andere obgemeldte Hecken-Bäume/ darzwischen pflantzen/dann also werden sie sich desto stärcker und dicker in einander flechten/auch desto schicklicher ineinander wachsen.

NB. Es pflegen auch etzliche solche Zweiglein allererst in dem Christ-monat/ oder zu Anfang deß Jenners/ nachdem es die Lands-Art erdulden mag/ einzulegen. Auch kan solcher lebendiger Zaun/Hecken oder Haag/durch den Samen deß bemeldten Strauchwercks/wiewohl sehr langsam/ gezielet und erzeuget werden; die abgebrochene Zweiglein aber/wann sie besagter massen in gut tragbar Erdreich gesteckt/ und in Schollen gehalten werden/ bekommen oder fassen gar leichtlich/ wie sie dann auch das Verlangen ihres Pflantzers viel ehe erfüllen. Wann man dergleichen Zweige in Menge einleget/ so kan man gantz dicke und undurchsichtige Hecken daraus zielen.

Solcher Haag/Hecke oder Zaun/ wird aber desto fester und stärcker/ so man ihn nach Umgang eines Jahrs/ biß auf die Wurtzel umhacket oder umgräbet; darnach über zwey Jahr/ biß auf den Grund aushauet/ und dann ferner alle Jahr aufs neue erhauen lässet/damit er dergestalt desto dicker und stärcker erwachse.

Die Bäume aber/welche man hin und her/besagter massen/ zwischen den Haag gesetzet hat/ soll man in die Höhe wachsen lassen/ dann sie dienen allda an statt der Pfäle oder Stütz-Stangen. Je mehr aber jetzt-erwehnter Haag/ oder auch andere

re Zäune mit Rüst-Holtz oder andern Bäumen besetzet und unterpflantzet werden/ je besser und bequemer und nutzlicher ist es dem Gärtner und Garten-Herrn selbst; massen daraus nicht allein gute Holtz-Wellen das Jahr über / sondern auch allerhand Wagen-Rüstung und Gezeug gemacht/ und die Stangen damit gebunden werden können.

Folget ferner auch ein Bericht / was massen eine solche Verzäunung oder lebendiger Haag / aus dem Saamen gezeuget und erzogen werden soll.

MAn gräbet um die Herbst-Zeit bey bequemen Wetter / um den Garten einen Graben / eines Fuß tieff und breit / und hinter solchem noch einen dergleichen Graben / dergestalt/ daß zwischen beyden Gräben ein Fuß breit Platz oder Raum bleibet / lässet beyde Gräben also offen/und die ausgegrubene Erde auf dem Land den gantzen Winter über liegen; Wann es nun gegen dem Frühling kommet/ werden solche Gräben von Wasser und Unflath/ so sich etwann darinn gesammlet/ gereiniget / mit der im Herbst ausgegrabenen Erde wieder halb zugefüllet/und mit Weiss-Dorn-Beeren/ (welche Beer fast in allen Hecken und Wäldern/ im Herbst-Monat/ bey ihrer Zeitigung überflüssig zu bekommen/und in Vorrath zu sammlen seynd) oder andern dergleichen Stauden und Hecken-Samen/besäet/hernach wird solcher Same mit guter und leichter Erden bedecket / dann werden innerhalb vier Wochen die jungen Dorner schon herfür kommen / welche folglich bey ihrem Wachsthum / von aussen und innen ab beyden Gräben/ mit Anbindung gerader Stecken oder Stangen/ also gerichtet und gewöhnet werden/daß sie fein gegeneinander und über den frey gelassenen Platz wachsen können; Auf diese Weiß kan man in wenig Jahren / einen schönen drey-Fuß dick-lebendig-und beständigen Zaun / Hag oder Hecken ziehen. Doch/wie gemeldt/ gehet es mit dem Zweig-einlegen um ein ziemliches hurtiger zu / zu geschweigen/daßfolche Erziehung auch nicht so mühsam ist.

Wegen der Form und allgemeinen Eintheilung ermeldter dreyer Gärten/ ist meines Erachtens unnöthig etwas ferners über das/ was bereits ernennet worden / zu melden/dann es sich nicht wil thun lassen/hierinnen gewisse Reguln fürzuschreiben/ sintemahlles bey eines jeden selbst Gutachten stehen wird/ob der Platz zu dem Blumen-Kuchen-oder Baum-Garten am gröstẽ seyn soll; massen ihr euch dißfalls nach deß Platzes Gelegenheit/und nach der Sonnen-Wend/wie bereits schon ermahnet/reguliren und richten müsset. Am füglichsten aber/meines Erachtens/will es sich schicken/ daß ihr also fort/wie schon erinnert / zu Eintritt deß Gartens (oder aber nächst deß Vorwercks/oder am Garten-Hauß) erstlich das Blumen-hernach das Küchen und Kräuter-und am Ende das Baum-Stuck leget/ insonderheit/ wann der Platz hinter eurem Haus / und nahe an den Gemächern gelegen ist.

Das

Das X. Capitel.

Von den Blumen-Garten insonderheit; nehmlich von dessen Platzes Gelegenheit/ Form/ absonderlicher Austheilung/ Bauhaltung u. a. m.

DEß Blumen-Platzes oder Gartens-Gelegenheit betreffend/ soll selbiger/ massen im vorigen Capitel gedacht und bemercket worden/ zuförderst bey oder hinder dem Vorwerck und Garten-Hauß/ nahe oder nebē dem Kuchē- oder Kräuter Garten angeleget/ mit einer ziemlich-grossen Gallerie oder Spatzier-Gang/ dañ auch durch einen selbst-gewachsenen Haag/ oder Quer-Zaun abgesondert oder entschieden/ darzu mit dreyen Ein- und Ausgängen versehen seyn/ als dem ersten und vornehmsten gegen der Hofstatt/ Vorwerck oder Garten-Haus; dem andern zu den Kuchen- und Kräuter-Garten; und dann dem dritten zu den Baum-Garten/ oder zu dem Umschluß deß gantzen Gartens und Obst-gartens. Weil nun dieser Platz den grösten Augenschein gewinnet/ und die meisten ausländischen Gewächse ernähren muß/ als ist billich/ daß ihme der beste Grund und freye Sonne gegönnet wird. Und das gibt einem jeden/ der etwas hiervon verstehet/ die gesunde Vernunfft leicht zu unterscheiden/ daß nehmlich der Blumen-garten/ als welcher dem gantzen Werck das meiste Ansehen/ grösten Wohlstand/ vornehmste Zierde und Lieblichkeit giebet/ nicht hinter dem Baum- oder Kuchen-garten/ sondern um deß anmuthigen Prospects und ergötzlichen Augen-Weyde willen/ stracks vornen an/ oder beym Eingang geordnet werden müsse. Ferner soll sich die Gelegenheit oder Lieger-Platz deß Blumen-gartens/ wofern er anderst möglich/ etwas abwärts ziehen/ und wie bereits auch im vorigen Capitel Anregung geschehen/ gegen Mittag etwas weniges erhoben seyn; damit zur Zeit überflüssiges Regen-Wetters/ das Gewässer sich nicht übermässig darinnen enthalten/ sondern seinen Abschuß nehmen möge. Auch wäre es gut/ wo es seyn kan/ daß solcher Garten gegen Aufgang gelegen/ gegen Mitternacht bedeckt/ und dann wie vermeldt/ mit einer Mauren oder ziemlich dicken Zaun umfangen wäre.

Die Form dieses Platzes oder Blumen-gartens belangend/ entspringet selbige aus der Eintheilung deß gantzen Gartens/ davon dann keine besondere Anweisung noch gewisse Reguln zu geben sondern es mag sich hierinn ein jeder der Gelegenheit bedienen/ und seiner Freyheit gebrauchen/ ob er nehmlich seinen Blumen-garten in eine Zirckul-Runde/ oder Qual-Rundung/ in ein recht Quadrat oder Viereck/ oder in ein ablanges Vier-Eck formiren und einschliessen will.

Doch wollen die meisten Garten-Verständige/ ein wohl-angelegter Blumen-garten soll viereckicht seyn/ weilen ein viereckichte Form dem Gesicht viel annehmlicher/ benebenst auch zur Pflantzung der Blumen fähiger/ und auszuführen oder zu verfertigen leichter ist. Bin also auch der Meynung/ daß ein quadrirte Figur/ oder ablanges Viereck/ in grossen Blumen-gärten den Preiß vor andern behalte/ dessen

Digitized by Google

Länge von Aufgang der Sonnen/nach ihren Niedergang sich erstrecken soll/ also/ daß die Quer-Länge/oder beyde kurtze Seiten/nach Mittag und Mitternacht sehen.

NB. Es wäre auch gut/wo es die Gelegenheit gibt/daß man den Blumen-Garten in zween Plätze absonderte: den ersten gantz frey gegen der Sonnen/ um in Frühlings-Zeiten solche in Kübeln oder irrdenen Gefässen (Blumen-Töpffe oder Wurtz-Scherben) stehende Gewächse darein zu setzen / und desto besser vor der schaurichten Lufft zu verwahren; den andern gantz schatticht / um solche in dem Sommer zu erhalten/und für überflüssiger Sommer-Hitz desto füglicher zu versichern.

Wann die Umzäunung deß gantzen Gartens durch eine Mauer oder höltzerne Wand von starcken Brettern geschehen ist/ so giebet es einen Ubelstand/ selbige innwendig also bloß und kahl anzuschauen / derowegen wäre nöthig/ daß ihr solche innwendige Seiten / fürnehmlich aber an dem Theil deß Blumen-Gartens/mit einem Espalier oder Gelender von Obs-Bäumen bedecken/ und gleichsam tapetzieren liesset. Zu solchem Ende verschaffet/ daß eine Pallisade oder Gerüst von Stangen und Latten/quer übereinander/ im Form eines Gitters / etwan zehen Fuß hoch/ gemacht und geschlagen werde; Solch Gerüst lasset an etlichen Orten/ da es nöthig/ mit Winckel oder Wind-Eisen befestigen/jedoch daß es sich nicht gar zu dicht anschliesse/ sondern so viel Raum übrig verbleibe/ daß man die Aeste der Bäumlein gewinnen / biegen und anbinden könne. Wann dieses geschehen/ so rüstet zu einem Rabatt oder langen schmahlen Absatz/ zween in dritthalb Fuß breit/ welcher unten an dem gantzen Gerüst herum lauffe; versehet denselben mit bequemer Erde/ und pflantzet darein allerhand jung Stein-Obst/als Abricosen/Pfersichen/Mandeln/ Kirschen/ Pflaumen/ Mespeln/wie auch Quitten/Lamberts-Nüsse u. a. m. Sonderlich aber sind solche zu erwählen/ deren Laub dichte wächset/und also mit seiner Grüne oder Laub-Werck/das Gerüste desto füglicher verdecken kan.

Bey Einpflantzung solcher Bäum ist ferner in acht zu nehmen/daß sie nahe an das Gerüst kommen/auch daß sie weder zuweit voneinander/noch zu dichte ineinander gesetzet werden; anders lauffen die Zweige zu weitläufftig/ und können nicht genugsam decken und schirmen/ oder sie entziehen einander die Nahrung. Die Zweige solcher eingepflantzten Bäume werden gebogen/zierlich und manierlich ausgebreitet/und mit jungen zähen Weiden dergestalt angebunden/daß sie an dem Gerüste fein flach anliegen/ und dasselbe künfftig mit ihren Blättern zierlich verkleiden mögen/welches dann dem Garten ein schön Ansehen und nicht geringen Wohlstand giebet/ zugeschweigen / daß man die Früchte ohne Steigen und Leiter/ mit der Hand von solchen Gelendern abbrechen kan. Den Absatz unten her mag man mit Buchs-Baum / Cypreß-Rosen-Stauden oder dergleichen bordiren/ und nach Belieben allerhand Blumwerck darein säen/ sondern einige Beysorge/ daß sie den Bäumen Schaden bringen möchten.

Solcher Blumen-Garten mag auch mit einem 5. oder 6. (auch 7. in 8. nachdem es der Raum und Platz leidet) Schuh-breiten Spatzier-Gang/ mitten durch in zwey gleich Theil abgetheilet werden/ wäre auch zierlich/ so fern es seyn könnte/ daß

daß es von allen vier Seiten/ oder wenigst von drey Seiten seine Spatzier- und Bögen-Gänge hätte. Man pfleget aber auch gleichfalls solche/ als die Haupt-Gänge eines Gärtens/ mit Hecken und Gegen-Gelendern (Contr' Elpaliers) oder auch gantzen absonderlichen Parterren und Bögen zu formiren und einzuschliessen. Die gemeinsten Materien hierzu/ sind Johannis-Beer/ Stachel-Beer/ Berberis oder Saurach/ Rosen/ Rosen von Jericho/ Welscher-Holler u. a. m.

Solche Haupt-Bögen- oder Spatzier- und Creutz-Gänge/ können auch/ wo es der Platz und die Gelegenheit leidet/ und man den Kosten nicht zu scheuen hat/ mit Portalen/ Pyramiden und Laubhütten gezieret werden; massen hiervon im nachfolgenden Capitel absonderlich und ausführlich gehandelt werden soll.

Was nun die Haupt-Eintheilung deß Blumen-Gartens belanget/ so machet der Gärtner zu erst einen breiten Pfad oder Weg/ so viel die Grösse deß Orts zuläst/ recht von fornen an/ biß zu End hinaus mitten durch den Garten/ ingleichen auch zu beyden Seiten an den Zäunen/ und dann fornen und hinden; (das ist/ auf den vier Seiten deß Gartens/) Neben diesen lässet er zwey Fuß breit zum Absatz auf beyden Seiten. Durch diese jetzt-bemeldte/ der Länge deß Gartens nach/ angelegte drey Pfäde oder Spatzier-Gänge/ machet er noch einen Creutz-Weg oder Quer-Pfad in der Mitten/ nach welchem sich dann der Garten in vier gleiche Theil absondert und erzeiget/ und aus diesen vier Theilen erwählet man einen/ oder welches manierlich- und zierlicher ist/ zwey zu Blumen-Feldern/ und lässet die andern zwey mit wohl-Abgetheilten Bethen und Absätzen liegen/ und dieses ist die gewöhnlichste Art/ wiewohl es auch auf andere Manier geschehen kan/ massen in dem Capitel von Zurüstung der Bethen/ und beygefügten Kupffer-Figuren/ mit mehrerern zu ersehen seyn wird.

Besagte Wege/ Fuß-Pfäde oder Spatzier-Gänge/ soll man entweder mit reinen und kleinen Sand/ oder mit Kieß und Grörich von Marmel oder sonst gehauenen Steinen zu beschütten/ mit einem Schlegel oder Schlicht-Bret wohl gleich schlagen und recht einebnen lassen: Man kan auch besagte Gänge oder Steige mit Gerber-Lohe/ (nachdem sie zu Bereitung deß Leders gebraucht worden/ und ohne das hinweg geschüttet wird) bestreuen; Solche gibt nicht allein wegen der röthlichten Farb/ ein zierliches Ansehen und saubern Spatzier-Gang; sondern sie lässet auch wegen ihrer Schärffe/ kein Graß noch Unkraut aufkommen/ und im an andern oder dritten Jahr/ verfaulet sie zu einer Materie/ welche man statt einer guten Dungung nutzen kan. Es ist auch/ vornehmlich in grosser Herrn Gärten/ gebräulich/ daß man die Gänge oder Stiege mit bunden zierlichen Kisling-Steinlein/ welche an dem Meer-Strand und Wasser-Uffern in Menge gefunden werden/ bestreuet und ausgesetzet. Solchen Gängen oder Fuß-Steigen dienet endlich am besten/ wann sie fein rein gehalten/ und öffters von allem Graß und Unkraut gereiniget werden.

Digitized by Google

Das XI. Capitel.

Wie man einen Lust-Garten nach der Kunst behecken/ und mit Geländern oder Espaliers ausrüsten/ deßgleichen wie man auslatten und Bind-Reiffen/ oder Reiff-Stecken/ allerley Garten-Zierath/ als Portalen/ Pforten/ Pyramiden/ Bogen-gänge/ Wandel-Weeg oder Spatzier-gänge/ Laub- und Lust-Hütten/ anrichten und zusammen fügen soll; Desgleichen was für Gewächse und Materialien zu dergleichen schönen Hecken/ Portalen und Bindwerck am bequemsten zu nehmen seyen.

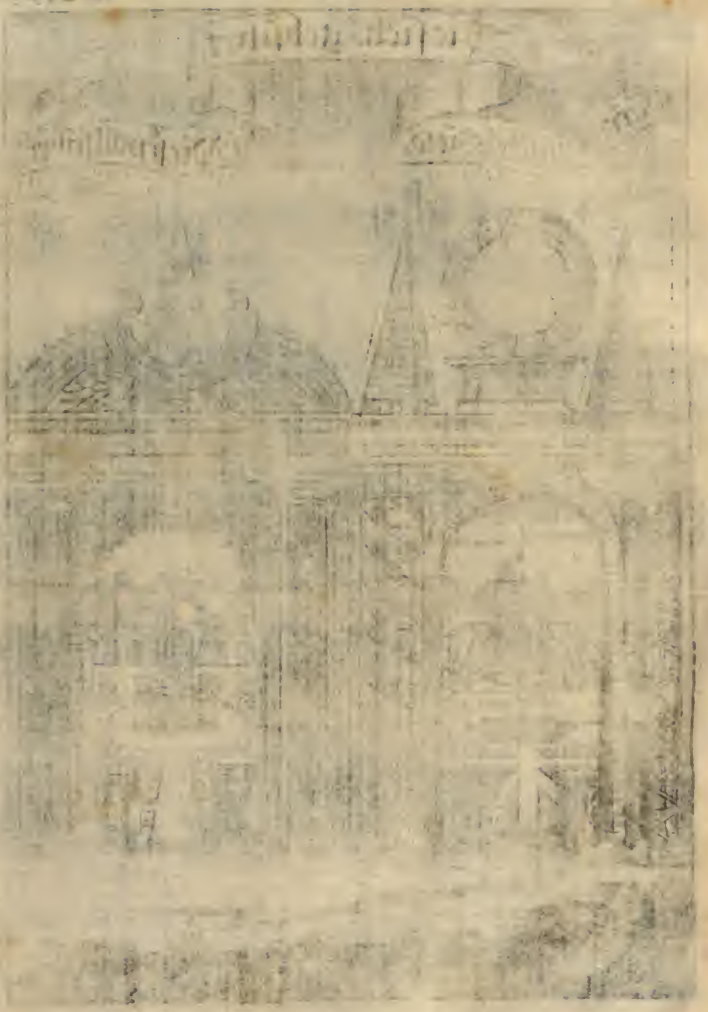
Ist Hecken/ Geländern (Espaliers) Gegen-geländern/ (Contr Espaliers) pfleget man die grösseſten Spatzier/ und Garten-gänge zu formiren/ oder auch gantze absonderliche Paterren anzulegen/ massen in vorhergehendem Capitel Meldung geschehen.

Die bequemste Zeit/ solche Hecken von zarten Strauchwerck zu legen/ ist im Ehrist-Monat und Jenner bey offenem Wetter; will man sie aber von zärtern Gewächsen und Sträuchen haben/ so geschiehet solche Einlegung im Herbst oder Frühling auf solche Art und Weis/ massen im vohergehenden neundten Capitel Anweisung geschehen; Jedoch muß alles mit eingegrabenen Pfälen und Latten vest gemacht und verwahret werden. Was insonderheit anlangt ein zierliches Bindwerck aus Rhein-Weyden/ Rosrn von Jericho/ Berberis oder Saurach/ Welschen Holler/ weis und blauen Syringe/ u.a.m. zu formiren/ solches soll folgender massen angezeiget werden.

Erstlich leget man das Heck schlechter Dings mit Rhein-Weiden oder dergleichen/ drey- oder vierfach/ damit es desto ehe eine Dicke gewinnet; Im Aufwachsen beleget man sie auf beyden Seiten mit Stangen und Stäben/ und flichtet sie durcheinander/ damit sie kraus und dick wachsen. Nachdem sie nun eine behorige Dicke und ziemliche Höhe erlanget/ so stutzet man sie nach angelegter Schnur/ mit der Garten-Scheer auf beyden Seiten/ und von obenher/ gantz glatt und gerad als eine Tafel; Dann nimmt man auch die beygesetzten Stange und Stäbe hinweg/ so bald nehmlich das Heck ohne dieselben sich aufrecht halten kan.

So man aber solch abgelegtes Heck mit einigen Bildern oder Heck-Figuren/ massen in vornehmen Gärten gebräuchlich/ anzieren will/ so beschneider mans obenher nicht gantz glatt/ sondern lässet in gewisser Distanz etliche Büschel/ jeden von sieben oder acht Reiser unbeschnitten stehen. Alsdann ist nöthig/ daß man aus dinnen Reiffen oder Stäblein von Hasen-Stauden zierlich formirte Modellen oder Patronen zur Hand habe/ es mögen nun seyn Buchstaben/ Zahlen/ Thier/ Kugeln/ Blumen-Krüg/ Lilien/ Sterne/ Wäppen oder andere Figuren. In solche Patronen/ stecket man die Reiser der jetzt-bemelden Heck-Büschel von unten auf/ flichtet sie fein manierlich und zierlich durch die Locher/ und bevestiget sie also/ daß sie aufrecht stehen. Im Fortwachsen lencket man die Zweiglein dergestalt daß endlich die gantze Patron mit Laub bekleidet wird; Alsdann werden die heraus ragende Ende hin-

Digitized by Google



hinweg geschnitten/ und dergestalt die aufgestellte Figuren erkänntlich und scheinbar gemacht.

NB. Hierbey aber ist nothwendig zu wissen und zu beobachten/daß wer dergleichen Hecken / Portalen und Bindwerck in seinen Garten anrichten und machen will / der muß zuförderst einen ziemlichen Vorrath von seinen starcken eichenen Grund-Säulen zum Fundament Latten / von Dannen und Fichten-Holtz/und dann lange/ gerade und häslene Stänglein oder Reiff-Stecken/an die Hand schaffen / damit man das Werck dergestalt befestigen / allerhand Figuren zum Bind-Werck formiren / und dann die lebendigen Reiserlein / nach gebundener Figur / leiten und anbinden könte.

In Einlegung deß Holtzes/ so mit der Zeit eine zierliche Hecke / Geländer oder Spatzier-Gang geben soll/ ist dieses zu beobachten; ob nehmlich der Ort/wo selbige hinzubringen/hoch oder niedrig liege.

Leget der Ort hoch/ so kan das Holtz im October/November und December / Item im Jenner und Hornung eingeleget werden / so fern man nur die Erde deß Frosts wegen gewinnen kan. Wo aber der Ort niedrig und feucht/ kan man es im Martio und April legen/ es wächset gerne / wann nur der Boden zuvor etwas mit guter Mist-Erden zugerichtet worden.

Es wäre dann in warmen Landen/ so müste solche Einlegung deß Winters geschehen: Und dieses ist auch bey Fortsetzung der Bäume in Acht zu nehmen. Die Gewächse zu einem Bindwerck betreffend / so sind dieselben mancherley; Das allerschicklichste aber hierzu/ massen bereits vermeldet / ist das Ligustrum oder die Rhein-Weyden/welches hin und wieder in grosser Menge wächset / und wegen seiner Subtilität sich zu Hecken/Portalen/Bogen-Gängen und Laub-Hütten am bequemsten ziehen lässet.

Der Juniperus oder Wachholder-Stauden/ ingleichen der grossen Brabandische Buchsbaum / wann man dieselbe fein förmlich pflantzet / auch mit der Heck-Scheer fein fleissig bearbeitet/geben sie einem Garten/ (weil sie Winter und Sommer grün bleiben) eine besondere Zierd und Ansehen.

Das Agrifolium (Wald-Disteln / oder Stech-Palmen) welches in Nieder-Sachsen und Holstein hin und wieder häuffig zu finden / wie auch der Cornel oder Welsch-Kirschen-Baum/ der Corniolus oder Hart-Riegel Ribes vel Grossularia non spinosa hortensis rubra, oder Johannes-Beer/ Uvæ Crispæ, vel Uvæ Spinæ, vel Grossularia spinosa, Stachel-Beer/Closter-oder Kreussel-Beel-Berberis die Wein-Nägelein-oder Saurach-Stauden und dergleichen/können alle gleichfalls/wegen ihres Nutzens/ zu dergleichen Bindwerck / sonderlich zu Hecken/Geländern und Gegen-Geländern füglich gebraucht werden; weilen solche stachlichte Stauden voller Zweige und Laub / welches dann durch die Garten-Scheer gerad und glatt gestutzet/ und nach Belieben formiret werden kan. Zu dem nehmen dergleichen Gewächse mit allerley Grund und Lufft verlieb: Ihre Fortpflantzung geschiehet am bequemsten auf den Herbst/durch die Brut/sintemahl die Wurtzel an dergleichen Stauden-Gewächsen häuffig auslauffen.

Wo

Wo aber in grossen vornehmen Lust-Gärten ein Pomerantzen-Haus erbauet wird/da mag man sich der Lorbeer-Myrthen/ Lauræ Alexandrinæ, Phyllireæ, (welches in Franckreich und Lothringen in grosser Menge wächset) samt andern fremden Bäumen/Stauden und Gewächsen/zum Gehecke desselben bedienen.

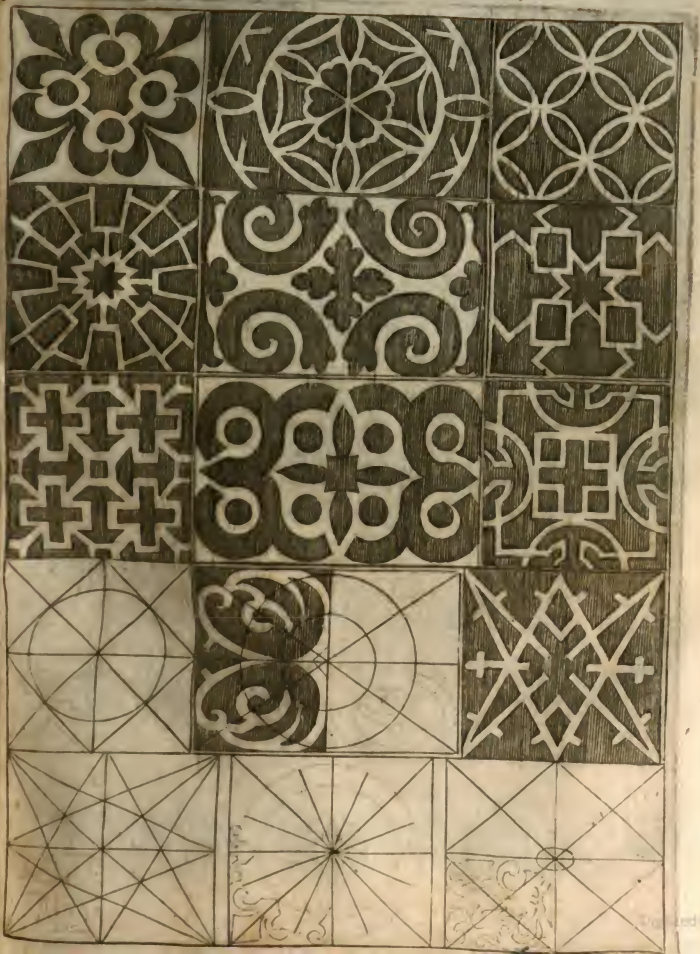
Man kan auch die Blösse der Wände mit Feigen-Bäumen/ Granaten/Jasminen/ Damascener-Rosen von Jericho/ Cypressen-Bäumen/ oder dergleichen bekleiden.

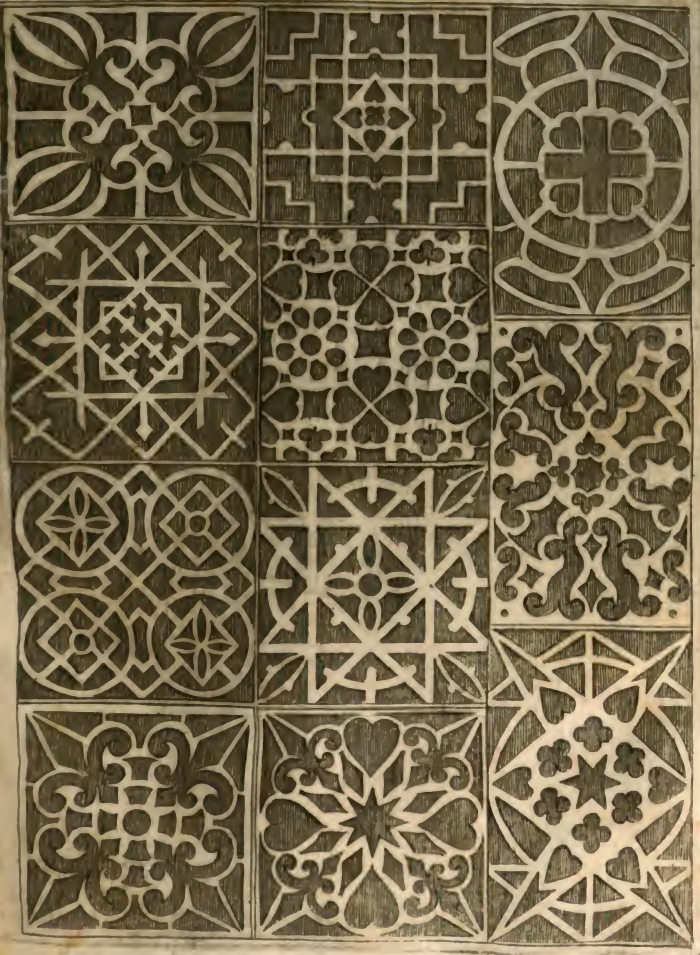
Von Portalen/ Pyramiden/ Bogen-Gängen und Lauber-Hütten.

BElangend die Portalen/ Pforten/ Pyramiden/ werden solche auch erstlich aus Holtzwerck gebildet und aufgerichtet: Dieweil es aber gemeiniglich hohe Werck seynd/ so lassen sie sich bloß aus Rhein-Weyden und dergleichen schwachen Strauch-Werck/ nicht wohl formiren/ und bekleiden. Deßwegen kan man theils Orten/ Hagen-Buchen und Rüst-Bäume oder Ulmen-Bäume (Ulmus campestris) darunter setzen. Wo aber viel Cornel-Bäume/ Wachholdern oder grosser Brabandischer Buchs-Baum (Buxus arborescens, hoher Buchs-Baum) in Menge vorhanden/ dienen solche auch/ die Portalen und Pyramiden damit zu bekleiden.

NB. In Fürstlichen/ und grosser Herren Lust-Gärten/ da man keine Kosten schonet/ können auch/ durch der Gärtner Fleiß und Geschicklichkeit aus Cypressen-Bäumen/ zierliche Pyramiden formiret/ gezogen/ und in ziemliche Höhe gebracht werden.

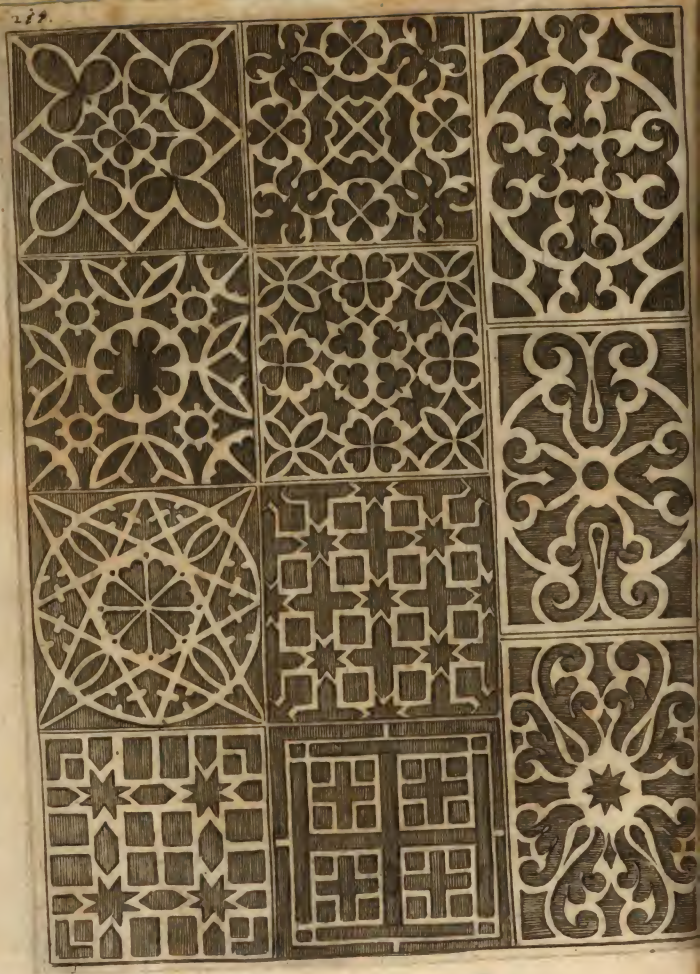
Bogen-Gäng/ Wandel-Weg/oder Spatzier-Gänge/ sind lange von höltzernen Pfälen und Latten-Werck auf den Seiten/ von oben aber mit höltzernen Reiff-Stecken Circuln beschlossene Gänge/ denen hin und wider Sesseln oder Sitz-Städle von Bind-Werck eingefüget werden/ damit man darunter spatzieren/ruhen/ sitzen/ auch vor der Sonnen-Hitz/ Staub und Regen bedeckt seyn könne. An den Enden der Bogen-Gänge pfleget man gemeiniglich Laub- oder Lust-Hütten anzuhängen/ zu eben solchem Gebrauch/oder auch gar darunter zu speissen/oder Taffel zu halten. Deren hierzu bequeme sind zweyerley. Etzliche brauchet man nur wegen deß Schattens/als Linden/Buchen/Hagen-Buchen/ Rüst-Bäume/ wie auch Syringe beyderley Geschlecht/blauen oder welschen Holler/ Rhein-Weyden u. a. m. Etzliche zugleich wegen der Früchte/ als Kirschen/Pflaumen/Marillen/ Maul-Beer/ Lamberts-Nüsse/Cornelen/ &c. wie auch Johannis-Beer-Stachel-Berberis-oder Saurach-Stauden. Nicht weniger gibet auch der Weinstock eine gute/ lieblich- und schöne Laub-Hütten/ ingleichen der Ebheu/ (Hedera arborea) auch können gar füglich die Wände damit/ sonderlich gegen Morgen und Mittag bekleidet werden. In gemeinen Gärten mag man sich auch der Kürbis-Hütten/ wie auch derer/ so aus Bryonia oder wilden Zaun-Reben oder Vitis alba & nigra, die weisse/ und schwar-



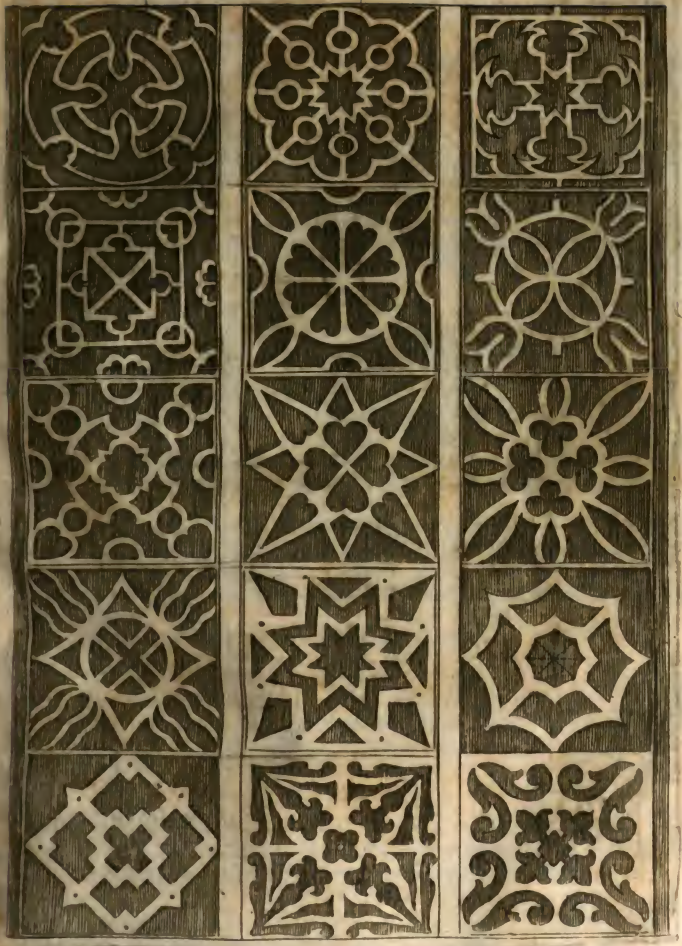


Digitized by Google

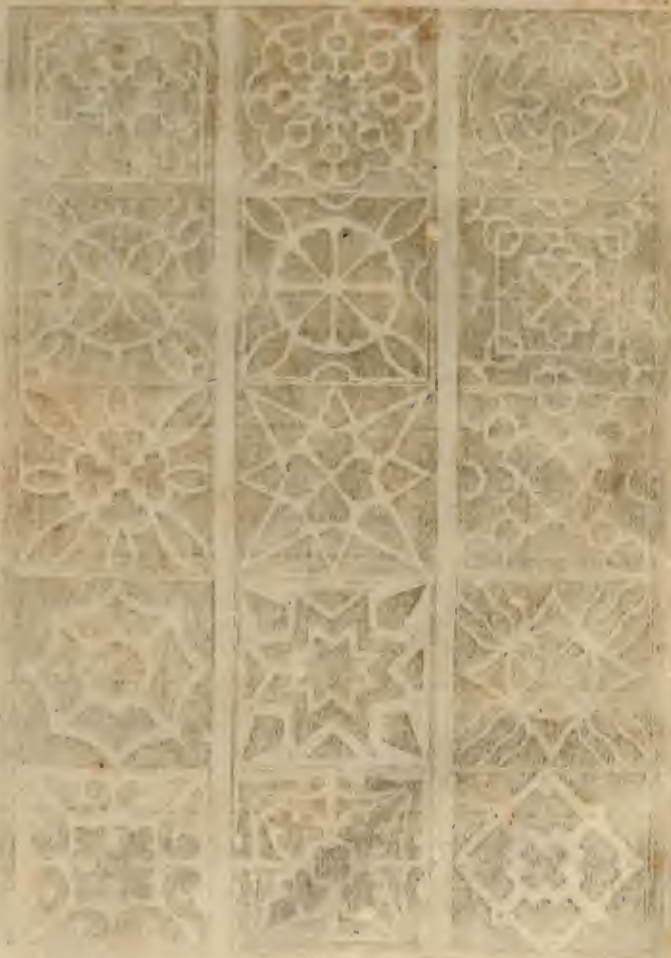
Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

schwartze Stick-Wurtz) und Speckliligen (perielymenum perfoliatum, oder falsche Rosen von Jericho) aufgeführet werden/ bedienen.

Diese und dergleichen Portale/ oder Pforden/ Pyramiden/ Lauben/ Laub-Hütten/ Sommer-Lauben/ Lust-Hütten/ Bogen oder Spatzier-Gänge/ Wandel-Wege und ander solch Bind und Latten-Werck geben in Warheit denen Gärten ein sonderliches Ansehen und Zierat/ man machet aber solche auf viererley Art und Weise/ nach Gelegenheit deß Orts und Gefallen deß curiosen Liebhabers. Etliche werden im Eingang der grossen Bahnen/ Böden-Gänge und Wandel-Wege/ etliche in der Mitten derselben gesetzet/ massen derselben Gestalten oder Abbildungen hiernechst in etlichen Kupffer-Figuren zu sehen.

Die Materien hierzu sind Latten von Dannen- oder Fichten-Holtz/ und ordentlich gefügt; das Innwendige/ daß die Stärcke dem gantzen Gebäu oder Werck gibt/ bestehet aus geschnittenen oder gesägenen Sparren/ so dick und starck/ als es deß Wercks Grösse erfordert.

Eben von dergleichen Eigenschafften sind auch die Lauben/ Lust-Häuser/ Sommer-Lauben oder Lust-Hütten/ welche man entweder an die Gehäge/ Bogen- und Spatzier-Gänge/ oder sonsten an einen freyen Ort setzet: Diese formiret und machet man vier-sechs-acht-eckigt/ oder in die Länge/ wie es einem jeden beliebt/ und die Gelegenheit deß Orts erfordert/ massen zur Nachricht hierbey ebenmässig einige Abbildungen zu sehen.

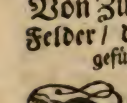
Die Gallereyen/ grossen Bögen-Spatzier-Lust-Gängen oder Wandel-Wege werden insgemein über den breiten Bahnen oder Haupt-Steigen gemacht/ und sind/ gleichwie die Lauben/ sehr bequem/ Reb- oder Weinstöcke oder auch andere Frucht-Bäume daran zu setzen/ welche also durch Anheffung für dem Schütteln der Winde gesichert sind.

Die Pyramiden werden in die Mitten der Blumen-Felder/ oder auch auf die Ecken der breiten Bahnen/ oder zu den Seiten der Ein- und Ausgänge/ auch wie es sonsten die Gelegenheit erheischen mag/ gesetzet; Deßgleichen auch die Poltimenten/ worauf man von Holtz formirte oder Gyps-Bilder setzen kan.

Dieses alles nun/ ohne/ daß es unmuthig in das Gesicht sticht/ und einen sehr schönen Prospect verursachet/ also gibt es auch bequeme und lustige Spatzier-Gänge und Oerter/ da man sich für übermässiger Sonnen-Hitz enthalten kan.

Das XII. Capitel.

Von Zurüstung der Betten/ auch was massen die Blumen-Felder/ der Kunst nach/ abzutheilen und anzurichten; samt beygefügten schönen Kupffer-Figuren von unterschiedlichen Modellen und Mustern der Blumen-Felder.



Nachdem nun der Blumen-Garten bißher besagter massen zugerichtet/ in Ordnung gebracht/ auch bedecket und eingefasset/ oder umzäunet worden; so nehmet ferner für euch den gantzen Platz/ oder Parteree nach der an-

dern/bringet sie/ durch Hülffe deß verjüngten Maas-Stabs/ zu Papier/ und machet darüber ein Modell und Muster/wie solche schicklich in Bethlein einzutheilen. Solch Muster richtet ein/entweder daß es werde offen-eckicht/rundes oder sternichtes Stück/ dessen Steige oder Zwischen-Gänge also geordnet / daß man allenthalben aus- und eingehen kan: Oder daß es werde ein Labyrinth , in welches man nur durch einen Weg ein- und auskommen kan/ dieses ist aber sehr mühsam auch nicht jederman beliebich. Deßgleichen kan der Kunst-verständige Gärtner einen Sonnen-Zeiger nach dem Horizont anlegen/ da die Zahlen mit Buchs ausgesetzet / und in den Mittel-Punct/ ein schlanck dünn Bäumlein/das Schnur-gerad stehe/an statt deß Zeigers gepflantzet werden muß: Oder man formire einen geschlossenen Zug/ welche Art die zierlichste/ als wordurch allerley Figuren von Laub-Werck/Wappen/Namen/(kürtz zu sagen/was man will) abgebildet werden können.

Es muß aber bey solcher Eintheilung die Proportion dergestalt in Acht genommen werden/daß man die Bettlein nicht so groß/ noch so breit formire/ daß man in jeden ihre Mittel-Linie mit der Hand nicht erreichen/ noch so klein/ daß man kaum etliche wenig Körnlein darauf säen könne; Sintemahl keines/ weder der Uberfluß/ noch der Mangel zu loben. Der Mittel-Weg ist hier auch / wie in andern Dingen/ der Beste/und daß man beydes grosse und kleine Bette/in ein Muster/ künstlich durch einander setze und verlege. Das bequemste Maaß der Breite ist in den eckichten Betten nicht über vier Fuß/und in den rundirten nicht über drey Fuß/ verstehet einer Rhein-Ländischen Ruthen im Diameter oder Durchschnitt.

Ferner so ist nöthig/daß solcher Entwurff/oder das verfertigte Modell/vom Papier aufs Land gebracht/richtig eingetheilet und aufgezogen werde.

Davon wir nun allhier einen deutlichern Unterricht / und zwar den jungen und angehenden Gärtnern zum besten zu geben/ nicht für unnöthig erachtet/wie man nemlich die Blumen-Felder aufs bequemste nach der Kunst abtheilen/ auch ferner mit mancherley (wie aus denen in Kupffer gefügten unterschiedlichen Modellen / Mustern und Abbildungen zur Gnüge zu ersehen) Figuren umsetzen und ausziren könne eines Theils darum / weilnie ein Garten oder Blumen-Feld richtig und nach der Kunst mag angelegt/formiret und gemachet werden/ es seyn dann/ daß man zuvor einen richtig und wohl-abgetheilten Entwurff oder Abriß dessen habe; Anders Theils der Ursache/daß die Unwissenheit bey vielen Gärtnern (denen Kunst-Erfahrnen nicht zu nahe geschrieben) so groß/ daß es ihnen vor sich selbst/ (oder von freyer Hand) unmöglich ist/dieselben zu entwerffen und schicklich abzutheilen / dahero man dann gar selten ein gut Modell bey dergleichen Gärtnern finden wird.

Wann man nun ein oder ander Blumen-Feld anzurichten gesinnet ist/ so ziehet man unterschiedliche Linien oder Richt-Schnüre/ daraus das gantze Werck getheilet wird. Zum Exempel: Wann einer ein viereckicht oder ablänglicht Blumen-Feld haben wolte/so ziehet man zwey Richt-Schnüre Creutz-weiß übereinander/ und stecket sie an allen vier Ecken fest. Weiter nimmet man zwo andere Richt-Schnüre / und ziehet sie auch Creutz-weis über die andern; aus solcher Durchcreutzung ereignet

sich

sich der Mittel-Punct / daraus das Werck angefangen wird / es sey nun / daß man eine runde / viereckichte / oder Stern-Figur (in welcher ein Bild oder Lorbeer-Baum gesetzet wird) haben wolle / oder daß das Laub-Werck sich dahinein ziehe. In diesen Mittel-Punct stecket man ferner einen höltzernen Stecken / daran gleichfalls eine Schnur gebunden ist / mit welcher die Abtheilung deß gantzen Begriffs aufgezogen wird / wie in beyden beystehenden und andern nachfolgenden Figuren gezeiget wird.

Dergestalt können die Bettlein der Blumen-Felder / auf mancherley künstliche Arten / wie aus denen zu Ende dieses Capitels beygefügten Modellen und Abbildungen mit mehrern zu ersehen / eingetheilet werden. Machet aber die gröbsten Bette nicht über vier / und Rabat oder Neben-Bettlein nicht über anderthalben Schuch / und die Haupt- oder Creutz-Gänge zum wenigsten (wie gemeld) fünff oder sechs Schuch / deßgleichen die kleinen Zwischen-Gänge auch anderthalb Schuch breit.

Nachdem ihr nun / angezeigter massen / mit dem Modell fertig / auch dasselbe / wie es seyn soll / vom Papier auf das Land gebracht worden / so ist ferner nöthig / die abgestochene Linien zu bordiren oder zu bremen / als woraus die gewisse unterschiedliche Bettlein und Gänge oder Steige entspringen müssen.

Solche Bordir- und Bremung nun / kan mit unterschiedlichen Materien verrichtet werden: Eine lebendige Bordirung kan geschehen durch gute wohl-riechende Kräuter / als da sind Hyssop oder Ysop / Lavendel / Salbey / Rauten / Thymian / Winter-Majoran / Quendel / Singrün / Maslieben / Mutterkraut / Schnittlauch oder Lauch / kleiner Cypreß / und was dergleichen Winter-Gewächs mehr sind / die sich zierlich beschneiden lassen / auch nach dem Schnitt dichter ausschlagen. Allen diesen Gewächsen und Kräutern aber thut es weit bevor der kleine bekante Buchsbaum / nicht nur wegen seiner immerwährenden Grüne / sondern auch / weil er sich viel zierlicher / als keines der bemeldten schneiden lässet; Zu geschweigen / daß oberzehlte Kräuter / mehr in den Artzney-Kräuter- und Küchen-Garten / als in den Blumen-Garten gehörig.

NB. Daß aber der Buchsbaum bey vielen in dem Beruff / als entziehe er denen in den Bettlein eingeschlossenen Gewächsen die beste Nahrung / solches ist mehr eine blosse Meynung / als die Warheit / sintemahl niemahls verspühret worden / daß eigendlich aus dieser Ursach die Gewächse vergangen. Im Fall aber ja etwas hiervon zu besorgen / so wäre ihme leicht vorzukommen / entweder daß man die Gewächse und Blumen / nicht gantz genau an den Rand der Bette / sondern etwas hineinwerts setze; oder daß man den Buchsbaum nicht gar zu starck wachsen lasse / sondern zu rechter Zeit umpflantze / die gröbsten Wurtzeln wegschneide / und ihn also fein klein erhalte / so können dann seine kleine Wurtzeln aus den Steigen Nahrung genug an sich ziehen / so daß sie deß Erdsaffts aus den Betten nicht sonders nöthig haben.

Die Pflantzung deß Buchsbaums geschicht am füglichsten / so bald Kälte we-

gen in das Erdreich zu kommen ist / wiewohl etliche auch den Herbst darzu erwehlen/ weilen die Wurtzeln deß Buchs-Baums sich so dann der Winter Feuchte in etwas zu erfreuen haben.

Mit dessen Einsetzung verfahret solcher Gestalt: So bald ihr solchen überkommet/ so reisset dessen Wurtzeln/ so klein ihr immer könnet/ voneinander/ jedoch / daß ein jedes Sträuchlein noch ein ziemlich gut Theil Wurtzel behalte / leget solche hernach eine Stund oder etwas länger ins Wasser/ damit sie etwas Feuchtigkeit an sich ziehen/nehmet sie dann wieder heraus / und setzet sie also fort mit dem Setz-Holtz/ einer Spannen tieff/ daß nur das Laub oben ein wenig vorstehet / rund um die Beete fein dicht aneinander / hütet euch aber / daß kein Unkraut oder Gras im Setzen mit darzwischen komme/ dann es hernach sonder grosse Mühe nicht wieder heraus zu bringen ist/begiesset folglich solchen neu-gesetzten Buchs-Baum / absonderlich im Frühling bey trockenem Wetter/ Abends und Morgens so lang/ biß daß ihr mercken könnet / daß er zu treiben und zu wachsen beginnet.

NB. Wann er nun ein Jahr also gestanden und gewachsen/ so stosset ihme fortgehends jährlich innwendig deß Bethes die überflüssigen Wurtzeln mit einer scharffen Spade ab / damit er nicht zu weit greiffe / und dergestalt der Blumen-Erde ihre Krafft und Nahrung entziehe oder raube. Das Abstutzen deß erwachsenen Buchs-Baums muß deß Jahr zweymahl / nehmlich im Frühling / und kurtz nach den Hunds-Tagen / beedesmahl oder bald nach dem vollen Liecht/ und zwar nach der angelegten Schnur so genau und scharff geschehen/ dergestalt / daß die Bortirung nicht höher noch breiter/als drey Zoll bleibe; Auf diese Weise kan er bey schönen zarten Laub/fünff und mehr Jahr/ohne Umpflantzen erhalten werden.

NB. Wer aber dannoch/ dieser Beysorge / (daß der Buchsbaum den Blumen-Gewächsen schädlich sey) sich nicht entschlagen könnte / der mag die lebendige Bordirung gar anstehen lassen/und sich/an statt deren/ einer andern/so durch gehauene oder gebackene Steine/ (als hernach gemelder wird) oder durch eigene Latten/mit Oel-Farb grün oder roth angestrichen/gemacht wird/bedienen.

Die bereits-erwehnte Ab-und Eintheilung der Blumen-Felder oder Bette/ soll auf folgende Manier in Werck gerichtet werden / daß nehmlich in jedweders derselben unterschiedliche Gattungen Blumen-Gewächse eingesetzet/ zwischen welchen doch auch etliche lebendige Stellen oder Reyhen können gelassen werden / um darein Blumen-Töpffe/entweder von schönen Nägelein/ Hyacinthen oder andern frühzeitigen raren Gewächsen / zu desto mehrer Annehmlichkeit und Belustigung der Augen zu stellen.

In kleinen Gärten aber kan man / an statt deß Buchsbaums / Myrthen-Stäudlein/Lorbeern/oder Liebstöcklein/ und was sonst dergleichen Gewächse/ so man zu Abtheilung der Blumen-Bettlein zu gebrauchen pfleget / lieber die Blumen-Feldlein nnd Abtheilungen mit weisen glatten wohl-gebachenen Mauer-Steinen umlegen / da man zugleich vorhero / oder nächst deroselben die etwas gemeine Blumen hinsetzen kan/ und daß darum / indem selbige fürnehmlich in dem ersten Antritt stehen/

stehen/auch dem Gesicht gleichsam vorgeleget seynd / und denen Personen / so in den Garten gehen/ entgegen gestellet/ so viel desto mehr verhindern/ als die andern raren/ ansehnlich- und fürtrefflichern / so in Mitten der Betten stehen / verschonet werden ; Man soll meines Erachtens / solche Abtheilung / Bortier- oder Umpflantzung der Beetlein oder Blumen-Felder/ auch keines wegs von Quendel/ Gart-Hagel/ Thymian/Basilien/Weinrauten/Salbey/Hysop oder Ysopen/ Müntz/ Poley/ Majoran / Lavendel/ kleinen Cypreß/ Lauch / oder andern dergleichen Kräutern/ wie von vielen geschicht/ anlegen oder anordnen / sintemahl solche nicht allen in den Blumen- Garten nicht (sondern vielmehr in dem Artzney-Kräuter- oder Küchen Garten gehören / sondern auch die Erde gar hart aussaugen / dürr und mager machen/ und so wohl die Zwiesel-Gewächse / als anders Blumwerck/ so nahe darbey gepflantzet sind/ schwächen endlich gar verderben. Sondern sollen vielmehr/wie bereits vermeldet/von jungen Buchsbaum angepflantzet/oder von wohl-gebachenen/rothen oder weisen Mauer/ auch andern Steinen / die sich wohl zusammen fügen / gemacht seyn ; man muß sie auch der Länge nach / und nicht der Breiten nach einlegen/ damit sie desto tieffer in das Erdreich kommen / und desto bessere Haltung gewinnen / dann es genug / wann sie drey oder vier Finger / und aufs meiste einer Hand breit / über die Erde heraus stehen.

Das XIII. Capitel.

Von der Beschaffenheit deß Erdens und von der Erden in specie, so zu einem Blumen-Garten gehörig.

DRoben im achten Capitel ist von dem Grund und Boden/oder von der Erde Natur und Beschaffenheit/so zu dem gantzen Garten-Platz gehörig/auch von derselben Erkänntnuß/Probirung/Zubereitung/ Corrigir- und Verbesserung/in genere, oder insgemein/ausführlich/deutlich und weitläufftig gehandelt worden ; Nun folget auch in specie oder absonderlich/wie die Erde zu dem Blumen-Garten/und zu derselben unterschiedlichen Gewächsen beschaffen seyn soll.

Wir haben bereits vernommen/ daß/ gleichwie der gantze Garten-Platz in drey Theil/ als in einen Blumen-oder Wurtz Garten / Kuchen-oder Kräuter-Garten / und dann in einen Baum-Garten / soll getheilet werden / also auch soll und muß das Erdreich zu einem jeden solchen Garten-Theil besonders beschaffen und zugerichtet seyn / als nemlich absonderlich zu dem Blumwerck / anders zu den Küchen-Kräutern/ und aber anders zu den Bäume und Sträuchen ; Dieses Orts soll bloß von der Beschaffenheit und Zubereitung deß Erdreichs zu einem Blumen-Garten kurtze Meldung geschehen.

Zu einem Blumen-Garten gehöret solch Erdreich / welches nicht zu fett / auch nicht zu mager / sondern mittelmässig sey; Dannenhero wann der Grund zu fett oder geil/so setzet man etwas Sand hinzu/ und temperiret ihn also damit. Der geile Grund treibet anfangs zu starck / und bringet also zwar starcke Stengel und viel

Digitized by Google

Blätter/ dergleichen bleiben die Blumen klein: Der magere Grund aber/ weil er trocken/ und nicht Nahrung genug geben kan/ verkleinert beydes Blätter und Blumen.

Es hat aber eine gute tüchtige Blumen-Erde folgende Zeichen: Im Ansehen muß sie fein schwärtzlicht seyn; Im Fühlen lucker und leicht/ wann sie nemlich trocken/ etwas klebricht aber/ wann sie mit Wasser durchmenget worden: Am Geschmack süs/ wann nehmlich eine Hand voll in reinen Brunnen-Wasser zertreibet/ und wieder davon seiget; Am Geruch lieblich/ welches ein gewiß Kennzeichen einer guten Temperatur, findet sich aber ein widerwärtiger Geruch oder Gestanck darbey/ so ist sie mit schweffelhafften/ mineralischen oder metallischen Wesen vermenget.

Das fertigste Mittel/ auserwählte Blumen-Erde zu erlangen/ ist dieses/ daß man aus einem Kraut- oder Küchen-Garten die jenige Erd übertragen lässet/ welche deß Jahrs vorher gemistet worden/ und bereits Dienste gethan hat; Sintemahl in derselben der Mist allbereit zu Erden/ und sein starcker Geruch durch Sonne und Regen macerirt und verzehrt/ auch durch die darinn gewachsene Küchen-Kräuter/ alle Crudität/ Grob- oder Rauheit heraus gezogen/ und gantz geschlacht gemacht worden.

NB. Hierbey ist nothwendig zu erinnern/ daß nehmlich die Blumen-Bette von sechs zu sechs Jahren ihrer Erden entblöst/ und mit frischer/ guter Erden oder Grund belagter massen aus dem Küchen-Garten/ nach Erforderung der Sorten/ zum wenigsten eines Fusses tieff beschüttet werden müssen/ in Betrachtung sonsten solcher Grund/ weil er nicht gemistet wird/ sich nach und nach in eine nichts nutze Sand-Erde/ worinnen unmöglich was gutes aufkömmen kan/ degeneriren würde.

Gleichwie aber die Blumen von zweyerley Gattungen gezielet und herfür gebracht werden/ als nehmlich von Wurtzeln und von Zwiebel- oder Kiel-Werck; ebner massen wird auch zweyerley Sorten der Erden zu einem wohl-angelegten Blumen-Garten erfordert/ nehmlich fette und magere; Und zwar so lieben die Blumen/ so aus den Wurtzeln erzielet werden/ gemeiniglich eine fette Erden/ so innerhalb dreyen Jahren wohl zugerichtet/ auch keinen übeln oder sumpfichten Geruch habe: Im Gegentheil/ so wollen die Blumen/ so durch Zwiebel- oder Kielwerck herfür gebracht werden/ fürnehmlich eine magere und leichte Erden haben/ (und sonderlich die jenige in den Blumen-Ferdern) so ein wenig luck vor allen andern die beste/ und muß man solche besagter massen/ alle sechs Jahr (oder auch wohl/ nach dem der Grund ist/ alle drey Jahr) verändern/ indem solche aus jedem Bett wenigst einer Spannen tieff heraus genommen/ und frische hergegen hinein gethan wird.

Zu den Gefässen/ Töpffen oder Wurtz-Scherben/ darein Blumen sollen gesetzet werden/ wird die Erde folgender Gestalt bereitet: Man nimmt verrottete Säge-Spän (von deren Zubereitung kurtz hernach Anweisung geschehen soll) durchsiebet oder durchsichtet dieselbe fein klein/ untermenget sie wohl mit etwas Sand-Erde und setzet darein die schönsten Blumen oder andere Gewächse.

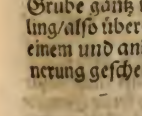
NB. Die

NB. Die aus Franckreich/ Italien/ Spanien-Holland und andern fremden Oertern zu uns gebrachte fremde Bäumlein und Gewächse / erfordern dißfalls eine besondere Beobachtung/ damit sie/ als möglich/ wieder in eine solche Erde/ als sie vorhin gestanden/ gebracht werden. Haben sie vorher ein thönichtes fettes Erdreich gehabt (massen dann gemeiniglich nächst der Wurtzel dergleichen Indicia abgemercket werden) so muß man sie nicht allein in solchen zugerichteten Grund bringen/ sondern auch wohl zusehen/ daß man sich nicht tieffer noch feuchter oder flächer/ weder sie vorhin gestanden/ versetze/ dann wofern sie sollten tieffer gesetzet werden/ als sie zuvor gestanden/ könnte sich gar leicht an den Ort deß Stammes/ wo sonst keine Erde gewesen/ eine Fäulung ereignen/ wordurch dann solches zartes Bäumlein verderbet würde / und müssen die Bütten/ Kübel/ oder Gefässe/ worein sie sollen gesetzt werden/ mit etwas rothiger/ jedoch fetter und von verrotteten durchgesiebten Holtz- oder Säg-Spänen wohl vermischter Erde gefüllet werden.

Diese Erde aber wird folgender Gestalt bereitet: Grabet euch in der Herbst-Zeit eine Grube/ leget in deren Grund etwan einen Fuß hoch guten Mist / hernacher Säge-Späne von Eichen-Holtz/ und continuiret mit solcher Umwechslung / biß die Grube gantz wieder zugefüllet wird/ lassets dann den Winter über/ biß auf den Frühling/ also übereinander liegen und verrotten. Aber genug hiervon/ weilen hernach bey einem und andern Blumen-Gewächs absonderlich/ was sie vor Erden erfordern/ Erinnerung geschehen wird.

Das XIV. Capitel.

Von denen fremden/ als Spanischen/ Italiänischen/ Frantzösisch- und Holländischen / und andern dergleichen Bäum- und Stauden-Gewächsen/ wie man solche warten/ und so wohl Winters- als Sommers-Zeit pflegen/ erhalten und vermehren soll.



Nachdem in dem vorhergehenden Capitel etwas Meldung geschehen / wie man nehmlich die Erde so wohl zu den fremden als einheimischen zarten Bäum- und Stauden-Gewächsen zurichten/ auch dieselben pflantzen/ und versetzen solle; Als folget nun ferner eine Anweisung oder Bericht/ was massen solche ausländische Baum- und Stauden-Gewächse (es seyen nun Pomerantzen- Citronen- Limonien- Granaten- Cypressen- Myrten-Bäume/ oder Chermes Lorbeer- Mastix- Oliander- und Oliven-Bäume &c. Wie auch Jasmin (Jasminum) Baumwoll/ (Gossypium) Erd-Pfriemen/ (Genista) Alateen/ Phillyree/ Jovis-Bart oder Barba Jovis und dergleichen) so wohl Sommers- als Winters-Zeit zu pflegen/ zu warten und zu erhalten/ auch zu vermehren seyen. Sommers-Zeit muß man dergleichen Gewächse deß Abends woll begiessen / sonderlich in grosser Hitze / wann kein Regen geschicht/ und die Erde in den Gefässen gering ist.

NB. In dem Begiessen/ hat man wohl in Acht zu nehmen/ daß man dem Stam mit dem Wasser nicht zu nahe komme/ weil dieses sonderlich den fremden Bäumlein sehr schädlich ist / sondern es soll das Erdreich bloß über den Würckeln befeuchtet wer-

werden; Deßwegen ist bequem hierzu/ daß man um den Baum herum/gleichsam ein Hügelein aufwerffe/so fliesset das Wasser nicht so nahe zum Stammen/ sondern sincket allgemach zu den Wurtzeln ein.

NB. Wo kein Regen- oder ander Pfulichtes Wasser zum Begiessen vorhanden wäre/und man Quell- oder Brunnen-Wasser nehmen muß/ solle man solches in Kuffen/ oder andern grossen Gefässen/etzliche Tag lang stehen damit es die Sonne weich und tichtig machen möge. Man mag auch in Ermanglung Regen-Wassers/ Fluß- oder Strohm-Wasser/ darinnen Küh-Mist zerrieben worden/ nehmen.

NB. Das Blut von geschlachten Thieren/ wann es an die Wurtzeln begossen wird/ machet die Bäume sehr fruchtbar. Deßgleichen so das Wasser mit Rinder-Mist oder Mist-Lachen vermenget/ können auch fremdde Bäum oder/ andere Gewächse füglich damit begossen werden/ dann dergleichen Wasser machen sehr fruchtbar; Man muß aber Achtung geben/ daß solche Gewächse innwendig zwischen dem Laub oder Kraut unverletzet bleiben/dann sonsten gar leichtlich eine Fäulung verursachet werden kan.

Gegen den Winter/wann Michaelis vorbey/ und die schädlichen Winde und böse Nacht-Reiffe und Fröste sich ereignen/so müssen sie in feine hierzu bereitete warme Gewölber gebracht werden/ welche man bey Aenderung deß Gewitters und entstehenden Thau-Wetters/ öffnet/ jedoch aber an den Seiten/ wo die Lufft nicht allzusehr hinein gehet/ denn solches allen Gewächsen sehr schädlich ist. Wo keine Gewölber vorhanden/ setzet man sie in grosse Stuben/ welche man deß Winters/ nach der Kälte Beschaffenheit/ gegen Martini anwarnen/ und bey dem Thau-Wetter wie bey den Gewölbern verfahren kan. Wann die Erde zu trucken worden/ muß man sie mit etwas laulichtem Wasser begiessen/ aber daß der Stamm nicht benetzet werde.

Etzliche Baum- und Stauden-Gewächse bedürffen deß Aufhebens gegen dem Winter nicht so sehr/ wofern man keinen Raum in Stuben und Gewölbern hat/ sondern können wohl im Garten stehen bleiben. Rosa damascena, und Rosa mentrualis dürffen gar nicht aufgehoben werden/ sondern man decket nur ein Faß über dieselben/und beleget solches etwas dicht/ auswendig mit Pferd-Mist/ so tragen sie nichts desto weniger unter denselben noch lange Zeit Rosen: Oder man bindet solche in Stroh und Farren-Kraut/ legt sie wieder in die Erde/ und wirfft langen Pferde-Mist darüber. Auf gleiche Weise machet man es auch mit dem Genista Hispanica, Jasmino vulgari flore albo & luteo, Polemonio seu Jasmino baccifero, Cytiso, Bruico, Lauro Alexandrina, Malva Syriaca, Arbore Judæ und Guajaco Patavino.

Nach dem Winter/ um S. Georgen Tag/ wann die Kälte samt den rauhen und schädlichen Nord-Winden vorbey/ thut man die Gewächs aus den Stuben und Gewölbern wieder an die Lufft/ und stellet sie an einen solchen Ort/ wo sie einen Widerschein haben/ und vor den Nord- und Ost-Winden befreyet seynd. Die in

der

der Erde den Winter über gelegen/ ziehet man auch um diese Zeit wieder herfür/ bindet sie aus dem Stroh/ und lässet sie in freyer Lufft stehen.

NB. Der gemeine Jasmin pfleget durch die abgebrochene Zweiglein vermehret zu werden.

Der Spanische Jasmin mit den grossen Blumen / so den gemeinen an Lieblichkeit deß Geruchs weit übertrifft/ wird also vermehret/ daß man nehmlich Spanische Encken oder Zweiglein auf gemeine Jasmin-Stöcke im Mertzen verpropffet/ man mag sie auch im Junio und Julio darauf oculiren.

Der Rauten-Jasmin/ dessen Wurtzeln in der Erden fortkriechen / treibet junge Brut/ woraus die Vermehrung geschiehet.

Cytisus, der Geis-Klee kan bey uns aus dem Saamen/ oder durch die Wurtzel-Brut fortgebracht werden.

Arbor Judæ vel siliqua Sylvestris, Judas-Baum / ist ein wild Geschlecht von Johannis-Brod; stehet gerne an einer warmen Mauer / oder an einem Winckel in gutem Erdreich; bey hartem Winter will er wohl bedecket seyn / und wird durch die Brut/ auch wohl durch den Samen vermehret.

Guiacum Patavinum, Lotus-Baum oder Frantzosen-Holtz lässet im Winter seine Blätter fallen: Im Aprill stöset er wieder andere hervor/ und die Blühe im May. Seine Vermehrung kan durch den Samen aus der Fremde/ auch wohl durch Spalt-Töpffe geschehen.

Das XV. Capitel.

Von den Indianischen Gewächsen / was massen dieselben in Acht zu nehmen/ zu warten/ und zu vermehren seyen.

DJe jenigen frembd- und raren Gewächse/ so aus Indien/ und zwar mit nicht geringem Kosten zu uns gebracht werden/ als da sind: Opuntia seu ficus Indica, mas & fœmina, Aloe Americana & Hepatica, Jucca glorioſa, Hyacinthus Indicus tuberoſus, Canna Indica, Sedum Indicum Roſarum, Flos Paſſionis major & minor, begehrē ein sonderbares Erdreich und gute Wartung. Das Erdreich muß von altem gar kurtzem Miste / verrotteten Holtze und Säge-Spänen zugerichtet/ und mit etwas Sande vermischet werden.

Um Michaelis müssen sie insgesamt/ gleich andern fremden Bäumlein und raren Gewächsen/ vor Frost/ in eine warme Stube/ und nicht in Keller oder Gewölbe beygesetzet/ und gar nicht begossen werden / es wäre dann das Erdreich gar zu dürre; so könne man solche (ausser Ficus Indica & Aloe) doch nicht zu nahe dem Stamme etwas anfeuchten.

Gleiche Wartung will auch die Colocaſia haben/ obs gleich kein Indianisch Gewächs ist.

Wann die Opuntia oder Ficus Indica beginnet faule Blätter zu bekommen / so schneidet man mit einem Messer das Faule hinweg/ biß an den gesunden Ort/ und bestreuet es mit Kreide oder Asche.

Digitized by Google

Die Vermehrung dieses und anders Indianischen Gewächses / geschicht nicht auf gleiche Weise.

Vom Ficus Indica nimmt man gegen Pfingsten ein Blat / lässets ungefehr vier Wochen liegen/biß es etwas welck werde/ und setzets hernach im zunehmenden Monden/ die Hälffte tief in ein Gefäse/voll vorhin gedachter zugerichteter Erd/ worinn es leicht wurtzelt / und andere neue Blätter ausstösset / Aloe Americana und Hepatica, setzet viel junge Käumen ab/ welche abgenommen / und in ihr zugerichtes Erdreich in ein Gefäß versetzet werden können.

Colocasiam, Hyacinthum Indicum tuberosum und Canaam Indicum erzielet man durch ihren Abſatz / welche man abreiset / und jedes in ein sonderbares Gefäß einsetzet.

Plantam passionis durch die Wurtzel/ die man in Stücke zertheilet / und in die Erde leget.

Von Sedo Indico Rosarum schneidet man nur einen Zweig / und setzet solchen in ein Gefäß mit Erde/so wächsets ohne sonderbare Wartung / nur daß es zuweilen begossen werde.

Jucca gloriosa, bringet viel Käumen/ welche man abnehmen/ versetzen/ und innerhalb zwey oder drey Jahren grosse Haupt-Stücken erziehen kan.

Und obwohl diese alle erzehlte Stücke (ausser der grossen Indianischen Feigen und beyderley Aloës) deß Sommers durch/ bey hitzigen und dürrem Wetter ziemlich wollen begossen seyn/ so erfordert doch solches die Jucca gloriosa noch vielmehr / wo dieselbe anders einen Stiel treiben oder blühen soll.

Insgemein geschicht die Vermehrung der bulbosischen oder Zwiebel-wurtzlichten Gewächse/durch Absetzung junger Zwiebeln/weilen aber solches bey etlichen Tulipen und Narcissen sehr langsam hergehet/wird solche dergestalt befördert : Man nimmt einen Bulbum, und gibt ihm unten am Ende ringst um die Zasern herum unterschiedliche Rißе oder Schnitte / wodurch einige Feuchtigkeit dringet / und folgends daraus junge Bulbi oder Zwiebeln generiret und gezeuget werden. Wil man von Cyclamine Junge zu weg bringen/ so thut man nur einen Creutz-Schnitt durch den Knollen/läst ihn zwey oder drey Tage liegen/ biß er etwas welck werde/ stecket dann ein klein Steinlein zwischen den Schnitt/und setzet ihn in ein trucken Erdreich/so fauletalsdann der Schnitt durch/ und bekommet etliche Junge.

Das XVI. Capitel.

Von allerley Blumwerck insgemein / derselben Art und Natur-Erkänntniß betreffend ; auch wie allerley Blumen ohne Unterscheid gepfleget und gewartet seyn wollen.

Ein Kunst-verständiger Gärtner / soll und muß für allen Dingen darauf bedacht seyn / um sich die schönsten und ansehnlichsten Blumen zu schaffen / weilen anderer Gestalt seine angewandte Arbeit und Mühe meist vergebens ist.

Es

Es soll auch billich jede Gattung derselben / für sich absonderlich an einem Platz stehen / fürnehmlich aber die jenigen aus denen Zwiebel-Gewächsen / so die grösten Blumen haben: Wie da sind die doppelte Spanische Junchilien / die Rosenfarbe Narcissen / u. a. m.

Unter den Wurtzeln die Ranunculi oder Hanen-Fuß / welche gleichfalls keine Blumen um sich leyden wollen.

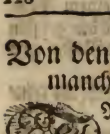
Nichts desto weniger aber kan man durch die Tulipanen und Anemonen-Röß-lein / um die kleinen Feldlein / nechst der Bordirung (es sey nun solche von Buchsbaum oder Mauersteinen zugerichtet) setzen / die andern Blumen aber in die Mitten / so auch wohl über Quer mit andern Sorten durchpflantzet werden können / und auf dergleichen unterschiedliche durchmengte Veränderung gibt es eine sehr angenehme und dem Gesicht beliebliche Vergnügung. Daher es auch bey einem verständigen Gärtner eines der höchst-nöthigen Stücke / daß er nehmlich aller und jeder in seinen Garten befindlichen Blumen / Art und Natur-Erkänntniß aufs beste wisse / in was Ort und Stell solche gehörig oder gepflantzet werden sollen; Ob ein und andere Gattung in ein schattichtes / oder gegen der Sonnen offen liegendes Feld / in fette oder magere Erden / in Geschirr / Blumen-Töpffe oder in Bette zu setzen seyen. Wobey ferner wohl in Acht zunehmen / ob so wohl die Wurtzeln / als Zwiebeln etwan einem schattiche oder in der Sonnen liegenden Ort / von einer kalten oder warmen Gegend / von einem fetten oder magern Erdreich herkommen / damit man / bey jeder Gattung / solche nach Erforderung ihrer Eigenschafften / desto besser zu pflantzen / gute Acht haben könne.

Dann einem guten verständigen Blumen-Gärtner / soll keines Wegs die Art und Manier / wie die Blumen zu bauen / unbekannt seyn; dann sie wollen nicht auf einerley Manier gewartet werden / sondern wie theils derselben unterschiedlicher Arten seynd / also erfordern sie auch befondern Fleiß und unterschiedliche Wartung; derowegen man dann fürnemlich auf die Zeit / wann die Zurichtung deß Gartens fürzunehmen / acht haben / benebenst auch die Manier / die man im Pflantzen fürzunehmen hat / fleissig mercken / wie auch die Gebühr in Einsammlung der Samen / und die Reguln / welcher Gestalt solche wieder zu säen die bequeme Zeit auch / wann selbige zu versetzen und zu begiessen / die schädliche Kräuter auszureut en / auch dem unnützen Gewürm und Ungeziffer Abbruch zu thun; Endlich auch wie und wann so wohl das Zwiebel- und Knollen-Gewächs / als Wurtzelblumen-Werck ausgegraben und beyseits gethan / auch verwahrlich erhalten werde / grundlich und wohl wissen soll / damit alles dergestalt fein ordentlich zugehe / und nichts versäumet oder zu Schaden komme und verwahrloset werde; Massen dann hiervon samt und sonders / in nachfolgenden

Capiteln / zwar kurtzer / doch verständlicher Unterricht ertheilet werden soll.

Das XVII. Capitel.

Von den Blumen und andern Garten-Gewächsen / wie mancherley derselben seyen/ und wie solche zu unterscheiden.



IN vorhergehenden Capiteln ist mehrentheils gehandelt worden/ wie man mit den fremden Bäumlein/ und Stauden-Gewächsen verfahren/ auch selbige aufs fleissigste beobachten soll. Nun wollen wir in diesem und folgenden 4. Capiteln Anweisung thun und Bericht ertheilen/ was massen die andern Gewächse/ Blumen und Kräuter voneinander zu unterscheiden/ auch wie man dieselben gebührend pflegen und warten solle.

Solche ermeldte Blumen und Garten-Gewächse nun / werden in zweyerley Sorten abgetheilet und unterschieden/ nehmlich in Plantas perennes, oder solche Gewächse / welche etliche Jahr durch dauren / und jährlich aus der Erden wieder ausschlagen; Und in Plantas æstivas seu annuas, in solche Gewächse / welche alle Jahr aus Samen gezeuget werden.

Die Perennes oder etliche Jahr daurende Gewächse/ werden widerum in drey Sorten getheilet.

I. Etliche werden genennet Bulbosæ; so Knollen oder Zwiebel-Gewächse haben/ als da sind Tulipanen mancherley Gattung/ Fritillarien/ die mancherley Arten Narcissen/ Crocus oder Saffrans-Blumen/ Hemerocalis oder rothen Gold-Lilien/ Hyacinthus unterschiedlichen Geschlechten/ Crona Imperialis oder Käysers-Crone/ der Türckische Bund / die Persianische Lilie/ u. a. m.

II. Etliche Tuberosæ welche knollichte Wurtzeln haben/ als da sind: Die Anemone unterschiedliche Arten/ Iris tuberosa, Hyacinthus Indicus tuberosus, Ranunculus oder Asiatischer Hanen-Fuß/ unterschiedlicher Geschlechten/ Pæoniæ. Und andere mehr.

III. Etliche Fibrosæ, so da zaselichte Wurtzeln haben/ als da sind/ Caryophili, die Topff-gemeine Garten-Bart- und Feld-Nägelein oder Graß-Blumen/ Keiri sive Cheiri, volle und einfache Violen mancherley Farben/ die vollen und dünnen Leucojen, Lychnis, Scharlach-Lychnis oder Jerusalems-Blumen / Lychnis Chaldonica flore pleno oder gefüllte Zinober-Blumen/ Lychnis Coronaria flore pleno oder gefüllte Margen-Röslein/ Sedum variarum specierum, fremde oder kleine Hauß-Wurtz / Genkonella oder Gentianella, Violæ, mancherley Arten Violen/ Spica Spicanarde, Lavandula, Hyssopus, Ysop oder Yspen/ Planta Cardinalis, Cardinals-Blume oder Trachelium Americanum flore rubro, u. d. m.

Die Plantæ æstivæ oder Annuæ sind folgende Amaranthus variorũ colorum oder Tausend-schön unterschiedlicher Arten und Farbe/ Basilicum sive Ocimum oder Basilge/ Majorana einheimisch- und fremder Majoran/ Flos Affricanus, groß gefüllte Sammet-Blumen/ oder Reinfarn/ Consolida Regalis s. Delphinum, einfach- und gefüllter Ritter-Sporn von mancherley Farben/ Nasturtium Indicum oder Indianischer Kresse / Phaseola Indica, oder Indianischen Phaselen/ Piper Indicium, Indianischen

Pfeffer/

Wird wol gelingen.
I
Krafft die sie dinge
Die Erd zu zwingen
R
Q
S
B
A
F
G
T
W
D
P
K
M
L
N
KK
RR
hh
aa
bb
cc
dd
ff
gg
ii
ll
mm
nn
oo
qq
ss
tt
uu

Digitized by Google

Pfeffer/einfache und gefüllte Nigellen/ gefüllte Ringel-Blumen/ Solanum Mexicanum, Mexicanischer Nachtschatten/Rabella oder Schweitzer-Hosen/ u.a.m. Weil solche zaserichte Sommer- und Sam-Gewächse/ deß Winters gantz und gar mit Fläche und Wurtzel zu Grundaus vergehen/ also müssen solche/ durch jährliche Ausstreuung ihres Samens/von dem gäntzlichen Untergang erhalten werden.

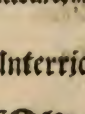
NB. Bey diesen zaserichten Sommer-Gewächsen/ ist ferner noch dieser Unterscheid zu beobachten/ daß etliche haben Semen durabile, einen dauerhafften Samen/ welcher sich selbst säet/das ist/wann er aus den Sam-Hülsen im Herbst auf die Erde gefallen/er darinn den Winter über ohne Schaden deß Frosts liegen bleibet/ und dann den folgenden Frühling aufgehet/als Botrys das Trauben-Kraut/Borrago Borragen/ Calcha Dotter-Blumen/ Perfoliata Durchwachs u.a.m.

Etliche hergegen haben Semen tenerum weichlichen oder zarten Samen/ welcher so er von ihm selbst ausfället/ den Winter über im Erdreich verdirbet/ und deßwegen vonnöthen hat/ daß er mit Fleiß abgenommen/ und biß zur bequememen Saat-Zeit aufgehoben werde: Als Ocimum, Groß-Mettel- und Klein-Basilien/ Lupinus, Feigbohnen/ Ricinus, Wunder-Baum/ Nasturtium Indicium, Indianische Kresse/ Momordica, Balsam-Aepffel.

Betreffend nun/die jenigen/so zarten Samen haben/ selbige der Erden anzuvertrauen/ist der Frühling die rechte Zeit: Welche man aber unter diesen gern etwas frühzeitiger erlangen will/die gehören auf das Hoch-Mist-Bett; Ingleichen verstehet es sich leicht/daß die Einsammlung deß Samens/wann er reiff worden/bey diesen Gewächsen mit höchstem Fleiß geschehen muß/ weil es das einige Mittel ihrer Fortpflantzung ist. Was aber den also genannten härtlichen Samen belanget/ weil sothane Gewächs sich selber/einige auch zum Uberfluß und Verdruß deß Gärtners säen/ so scheinet/unnöthig zu seyn/daß man sich um ihre Aussaat bekümmere. Jedoch wann man sie in einen Garten bringen will/so erweget man nicht unbillich/ zu welcher Zeit deß Jahrs ihre Aussaat geschehen solle/ angesehen ihre natürliche Vermehrung durch den ausgefallenen Samen nicht im Frühling/ sondern im Herbst sich begiebet. Und zwar hat man in Acht genommen/ daß der Natur in diesem Stück zu folgen/ und die Aussaat solcher härtlichen Samen auch bey Herbstzeit angenommen werden könne.

Das XVIII. Capitel.

Unterricht/ wie man die Plantas Bulbosas oder Zwiebel- und Knollen-Gewächse pflegen und warten soll.



Belangend die Zwiebel-Gewächse/ als da sind Narcissus Juncifolius major & minor, die kleine und grosse gelbe Binsen-Narcissen/ Tulipa flore pleno & simplici, die gefüllten und einfachen Tulipanen/ Hyacinthus Belgicus, Hyacinthus Orientalis, mit unterschiedlichen Blumen/ Corona Imperialis, einfache und gefüllte Käysers-Cron u. a. m.

So hält man es mit denselben also: Um Jacobi Tag/wann die Blüthe vorbey und die Zwiebeln reiff sind/so nimmt man solche aus der Erden/ säubert sie aufs beste vom Schimmel und anderer Unreinigkeit/ legt sie gantz dinn voneinander an einen trockenen Ort/etwan auf einen Boden oder Kammer/ und verwaret sie fleissig/ damit sie von den Mäusen nicht verderbet und weggefressen werden. Das Martagon Gold-Wurtz oder Lilium intortum seu Hemerocallis rothe Gold-Lilien/wie es etliche pflegen zu nennen/ ingleichen Lilium album flore pleno, die gefüllte weise Lilien/ und Lilium Cruentum die Feuer-Lilien/ müssen nach ihrer Aushebung in einem Winckel mit etwas Erde bedecket; Dens Caninus aber im trocknen/ biß man ihn mit andern Bulbis versetze/aufgehaben werden.

Im September/ auch wohl späther um Martini/so fern nur die Erde wegen deß Frostes zu gewinnen/ versetzet man im zunehmenden Monden solche Bulbos in ein sonderbahres Land von mittelmässiger guter Erde/ mit etwas Sand vermischet/ etwan drey quer Finger tief/ und sondert vorhero den jungen Beysatz davon ab/ pflantzet sie gleichfals auf ein absonderlich Land gegen das letzte Viertel/ wann der Mond unter irrdisch ist/ so werden sie desto stärcker in die Wurtzel wachsen/und dann die folgende Jahre gutes Theils freudig blühen.

Tulipa Persica, die Persianische kleine Tulipe erfordert eine sonderbare Wartung/ dann dieselbe wird sich gantz und gar verlieren/ wo man sie in ein Land setzet/ dann sie sich sehr tief in die Erde sencket; sondern man muß sie in ein sonderbares Gefäß/ so keine Löcher hat/ versetzen/ darinn sie blühet/ und unterschiedene Jungen absetzet.

Nächst dem ist auch höchst-nöthig zu wissen/welcherley bulbosische Gewächse den Winter über im Lande dauren können/ als nemlich Tulipanen/ etliche Hyacinthen/ etliche Narcissen.

Corona Imperialis flore simplici pleno, die einfache und gefüllte Käysers-Cron.

Irides Bulbosæ oder Schwertel-Blumen.

Gladiolus, die Zwiebel-Schwertel.

Colchium flore pleno & simplici, die Zeitlosen einfach und mit gefüllten Blumen.

Crocus variarum specierum, Saffran unterschiedlicher Farben und Gestalt.

Fritillaria, die Fritillarien unterschiedlicher Arten.

Leucoium sive Leucoion bulbosum fl. pleno, Grosse Schnee-Tropffen.

Lilium album flore pleno & simplici, weise Lilien/einfach und gefüllt.

Lilium cruentum, kleine Feuer-Lilien.

Hemerocallis, &c. die rothe Gold-Lilien &c.

Diese alle können den Winter durch im Lande ausdauren/ und bedürffen nicht grosser Wartung/nur daß man sie im dritten Jahr ausnimmt/und zu rechter Zeit/wie allbereit gedacht/wieder versetzet.

Dargegen aber können nach gesetzte keinen Frost noch Kälte vertragen/ dahero sie

sie dann den Winter über / entweder im Lande wohl bedecket / oder doch in einem Gewölbe in ihren Gefässen in Acht genommen seyn wollen / als da sind Cholicum Agrippinum.

Narcissus Tacetus, vel Tazzeta, die Narcissen-förmigen kleinen Blumen / Tazzete genannt.

Narcissus virginianus, die Virginische Narcissen.

Narcissus exoticus major & minor.

Narcissus autumnalis, die Herbst-Narcisse aus Indien.

Narcissus tertius Mathioli.

Narcissus flore rubro, seu Jacobæus, die St. Jacobs-Narcissen mit der rothen Blumen.

Narcissus Bizantius, die Narcisse von Bizantz.

Narcissus Persicus, die Persianische Narcisse.

Narcissus Africanus, die gelbe Viol-blumige Narcisse aus Africa.

Narcissus Juncifolius minor flore pleno & simplici, die gelbe Binsen-Narcisse / die kleine mit der gefüllten und einfachen Blumen.

Narcissus marinus, seu pancraticum Mouspelience, die Meer Narcisse u.a.m.

Lilium Alexandrinum, Licht-rother Türckischer Bund mit Violen-Blumen.

Colchicum Arabicum, die Arabische Zeitlosen.

Hyacinthus Peruvianus, sive Pervanis, Indianischer oder Peruanischer Hyacinth / mit blauen und weisen Blumen.

Iris bulbosa Anglica, &c. Englische blaue Lilien oder Schwertel.

Die Vermehrung dieser bulbosischen Gewächsen geschicht fast auf einerley Weise durch ihren Absatz / wie allbereit gemeldet; jedoch gehet solches bey etlichen Tulipanen und Narcissen sehr langsam her / wie dann auch Narcissus tertius Matthioli, und Cyclamen seu panis porcinus oder Schweins-Brod / (welches letztere zwar unter die tuberosas plantas gehörig) vor sich nicht gerne absetzen wollen; Es ist ihnen aber leichtlich und folgender Gestalt zu helffen: Man nimmt einen Bulbum, und gibt ihme unten am Ende rings um die Zaseln herum unterschiedene Ritzen oder Schnittlein / dadurch dringen etliche Lachrymæ oder Thränen / woraus hernach junge Bulbi generiret werden.

Will man aber vom Cyclamine Junge zeugen / so thut man nur einen Creutz-Schnitt durch den Knollen / lässets zwey oder drey Tage liegen / daß es etwas welck werde / und setzet es in ein trocken Erdreich / so faulet alsdann der Schnitt durch / und bekommet man davon etliche Junge.

Das XIX. Capitel.

Unterricht von den Plantis tuberosis oder knollichten Gewächsen / wie man dieselben verpflantzen und wieder ausnehmen / pflegen und warten soll.

Die Plantæ tuberiosæ oder knollichte Gewächse / als da sind Anemone variarum specierum, die unterschiedlichen Geschlecht der Anemonien,

Ra-

Digitized by Google

Ranunculus Asiaticus diversorum colorum, der Asiatische Hanen-Fuß unterschiedlicher Farben.

Iris Susiana major & minor, und Hyacinthus tuberosus Indicus, der Indianische Hyacinth mit knollichter Wurtzel u. d. m. müssen zu unterschiedenen mahlen versetzet: und zwar die Ranunculi und Iris Susiana major & minor, im Herbst gegen den vollen Mond/ in einem lüfftigen Zeichen/ nachdem sie von ihrer Unreinigkeit und Verschimmelung gesäubert; der Anemonen aber alle Monat etliche/ damitt man den gantzen Sommer durch schöne Blumen von denselben haben könne. Hyacinthum Indicum tuberosum kan man wohl/ biß das andere Jahr/ jedes an seinem Orte stehen/ und dañ die Iridem gegen Jacobi / den Hyacinthum aber/ etwann fünff oder sechs Wochen nach seiner Blüthe/ weil solche biß in den spähten Herbst währet/ auszunehmen/ und noch gegen den Winter/ oder künfftigen Frühling in sein Gefäß versetzen lassen.

Nach dem Außnehmen legt man sie/ jede Art besonders/ auf einen Boden/ biß zu der Versetz-Zeit/ damit sie fein abtrocknen; Dann richtet man ein Land zu von guter alter Mist-Erde/ mit etwas Sand vermischet/ setzet vor Winters die Irides und Ranunculos darein/ und bedecket solche entweder mit Flachs-Heyde/ trocknem Laube Fahrenkraut oder Fichten-Reissig.

Die Anemonen aber hält man trocken über Winter/ biß zukünfftigen Frühling/ und setzet solche/ wie schon erwähnet/ zu unterschiedenen Zeiten/ so wird man den gantzen Sommer schöne und anmuthige Blumen davon gewinnen.

Das XX. Capitel.

Unterricht von den Plantis fibrosis oder zaselichten Gewächsen/ wie dieselben zu pflegen/ zu warten/ und zu vermehren seyen.

DIeser Gewächse hat man unterschiedene Arten/ deren etliche aus Indien/ Spanien/ Italien und andern Oertern zu uns gebracht; Etliche aber/ so wohl aus fremden als einheimischen Samen gezeuget werden. Unter die fremden gehören Planta sive flos Passionis Christi, die Passions-Blume / Marum, Mastich-Kraut / Trachelium Americanum sive flos Cardinalis, die Cardinal-Blume/ allerley Holländische Filliten oder Nägelein/ Keuri sive Cheiri, volle und einfache Violen mancherley Farben.

Ptarmica flore pleno, wilder Bertram.

Campanula Persica folio, flore albo & cæruleo, Persianische Glöcklein / mit der weisen und Himmel-blauen Blumen / Campanula Pyramidalis major, und dergleichen Garten-Glöcklein / Lavendula, der Lavendel / Spica der Spick, Salvia der Salbey/ u. d. m. welche alle anhero zu setzen/ ich vor unnöthig achte.

Es wollen aber solche/ und fürnehmlich die ausländische Gewächslein ihre sonder-

derbare und fleissige Wartung haben / unter welchen theils in Scherben / als Planta Passionis, Trachelium Americanum, Marum, die Holländische Nägelein/Keuri/und dergleichen/gehalten/und mit denselben deß Winters in warme Gewölber oder Stuben / wie die Planta Passionis gesetzet werden; Theils aber können das gantze Jahr ausdauren/als: Flos Cardinalis, Campanulæ, Lychnis Chalcedonica flore pleno, Lychnis Coronaria, Viola matronalis &c. Man muß aber gleichwol auf die Keuri und Hollándische Nägelein deß Winters gute Achtung geben; dann wann sie in denen Gewölbern gar warm stehen / so überwachsen sie sich / und blühen darnach des Frühlings nicht so gern als sonsten. Ihre Vermehrung geschicht entweder durch das Ablegen / als an den Nägelin und Keuri/&c. wie vorhero Bericht gethan; oder durch ein Stücklein von der Wurtzel / wie an der Planta Passionis, oder durchs Zertheilen und von einander reissen / massen bey der Lychni Coronaria, flore Cardinali, Viola Matronali, Lavendula, Spica, Salvia, Thymo, &c. gebräulich.

Das XXI. Capitel.

Unterricht von den Sommer-Gewächsen / so man Plantas Annuas sive æstivas zu nennen pfleget/wie sie zu pflegen und zu warten seyen.

Die Plantæ annuæ seu æstivæ sind solche Gewächslein / welche alle Jahr im Frühling aus Saamen gezeuget werden. Gleichwie aber solche auch unterschiedlich und in fremde und einheimische abgetheilet werden: Also wollen sie auch unterschiedene Pfleg und Wartung haben.

Belangend die Fremden / als da sind Momordica, seu Balsamina mas & fœmina, Balsam-Kraut oder Balsam-Aepffel / Noli me tangere, sive Lathyris, Spring-Körner/Spring-Kraut.

Amaranthus diversarum specierum, Tausendschön/unterschiedlicher Arten.

Piper Indicum, Indianischer Pfeffer.

Datura flore pleno, Igels-Kolben oder Stachel-Nuß.

Melochia Ægyptica ingleichen Nasturtium Indicum, der Indian. Kresse.

Ocymum, seu Basilicum, die Basilien.

Flos Africanus u. a. m. müssen auf ein Mist-Bette/welches mit guter fetter und kurtzer Mist-Erde überschüttet/gesäet/mit Decken und Begiessen wohl gewartet/und/ so sie einer queren Hand hoch gewachsen/in ein gutes fettes Land/ oder darzu bereitete Gefässe versetzet werden. Wann sie in die Höhe kommen / bindet man sie an ein Stöcklein/hält sie rein von Unkraut/und pflegt ihrer ferner/deß Sommers durch/ mit Begiessen/so hat man von denselben schöne Blumen und Saamen zu hoffen.

Mit denen/so nicht mehr gar zu rar und fremd/sondern theils einheimisch und gemeiner worden / als:

Trifolium Spicatum, der Berg-Klee mit langen rothen Aehren.

Calendula sive Caltha, gefüllte Ringel-Blumen.

Chrysanthemum, Gold-Blumen.

Cyanus Indicus, flore albo & purpureo, Garten-Korn-Blumen oder Bisam-Blumen weis und Purpurfarb.

Horminum Syriacum, Garten-Scharlach.

Papaver flore plenissimo variegato, Mohn mit mancherley gefüllten Blumen.

Consolida regia, pleno flore vario, Gefüllte Ritter-Sporen von mancherley Farben.

Satureja, Saturey u. a. m. Mit solchen/sprich ich/darff man so grosses Wesens nicht/ sondern man säet sie nur auf ihre Bettlein/ und hält sie sauber vorm Unkraut/ so ist ihnen schon geholffen.

Das XXII. Capitel.

Nutzliche Säe-Ordnung/ oder Unterricht/ was bey mancherley Saamen/ und derselben Aussäung zu beobachten ist.

OBwohlen diese Art/der Vermehrung durch den Saamen/vor andern die gemeinste und gebräuchlichste ist/darff sich doch niemand einbilden (massen wol einige Unerfahrne der Meinung seyn möchten) daß alle und jede Gewächse/ bloß allein durch den Saamen vermehret und fortgebracht werden können; Sintemal etzliche gantz keinen Saamen zu tragen scheinen/als Lenticula paluſtris, die Wasser-Linsen/Polypodium, Engesüß/Trichomanes, Mauerfahren oder Steinfeder/u.a.m. Etzliche tragen unvollkommenen Saamen/als Juncus, die Binsen/Lolium, mancherley Unkraut/Avena sterilis, Gersten-Walch/ Quecken. u.a.m. In deren Saam-Hülsen anders nichts als Staub oder Unflat erfunden wird. Etzliche tragen zwar vollkommenen Saamen/ werden aber/ (weil derselben Vermehrung durch den Saamen allzu langsam zugehet) durch die Wurtzel viel geschwinder vermehret/ als fast alle Zwiebel- und Knollen-Gewächse; oder auch durch die Zweige/als Johannes-Beer/Stachel- oder Kloster-Beer/Rhein-Weyden u. n. m.

Was ferner die Vollkommenheit der Saamen betrifft/ ist bekannt/ daß etzlicher groß/ etzlicher klein/ etzlicher mittelmässig; Diß aber ist nicht jederman bewust/ daß die höchsten Bäume meistentheils den kleinsten Saamen tragen/ als die Rüst-Bäume/Bircken/Pappeln/Erlen/Linden/Maul-Beer-Lerchen-Bäum/ Ahorn/ und zuförderst der Cypressen-Baum; Ja/ welches zu bewundern/ es ist keine Ameisse/ und Fliege so klein/ die nicht den Ursprung solcher grossen Gewächse wegzutragen vermöchte. Auch ist dieses meld- und merckwürdig/ daß die allerkleinsten Saamen sich am hefftigsten vermehren/ als wir sehen am Heyderich/ Hirs/ Mahen/ Ruben/ Ampffer/ Rapuntzel/ Abend-Bivln/ Taback u. a. m. Zwar einig von dem Taback ein Exempel zu geben/ kan eine Taback-Staude aus einem einigen Körnlein gewachsen/ sechs Quintlein/ oder dreyhundert und sechszig Gran schwer reiffes Saamens tragen/ ein Gran aber wieget 1000. Körnlein solches Saamens; Also kan das ausgesäete eintzige Taback-Körnlein in einem Jahr/ 360000. Körnlein wieder-

brin-

bringen. Wann dann diese das folgende Jahr abermahl dem Erdreich anvertrauet worden/ so geben sie 1296000000000. Körnlein; Und so ferner würde hieraus in etzlichen Jahren eine fast unaussprechliche oder unbegreiffliche Zahl erfolgen.

Hierbey ist absonderlich zu erinnern/ daß es eine der aller nothwendigsten Eigenschafften der Gärtnerey sey/ ohngefehr zu wissen/ wie viel Jahr ein jeder Saame dauren und zur Aussaat gut und tauglich bleiben könne.

Einige Garten-Verständige sind der Meinung/ daß nicht einiger Saamen/ er werde so fleissig verwahret als er wolle/ über zehen Jahr dauren könne/ dergestalt/ daß er nach der Zeit zur fernern Aussaat tauglich sey; Ja die wenigsten nach dem fünff- oder sechsten Jahr. Insgemein ist der Jährige Saame der beste/ der zwey Jährige ist auch noch gut/ der drey-Jährige mag noch etwas taugen/ und dann ferner je älter je unnützer.

NB. Doch hat diese Regul ihre Exceptiones, massen hernach drunten/ im Capitel von Besaamung deß Kuchen-Gartens/ ein absonderlich Saamen-Register nach dem Alphabeth ordentlich eingerichtet folgen soll.

NB. Ferner ist auch dieses wohl zu mercken/ und beglaubets die Erfahrung/ daß alle runde fett oder liebliche Saamen länger als die platten und kleinen gut bleiben: Hergegen die kleine und zarte ehe als die groben und runden vertrocknen.

NB. Hierbey sind auch nachfolgende zwo Anmerckungen wohl zu beobachten/ Erstlich/ daß etzliche Saamen besser zur Aussaat dienen/ wann sie zwey/ drey oder vier Jahr alt worden sind/ massen der Frantzösische Gärtner im andern Theil vom Kuchen-Garten/ in der fünfften Abtheilung/ erinnert: Melonen-Kern oder Saamen/ von zwey oder drey Jahren/ sind besser als von einem. Und in der fünfften Abtheilung giebt er diesen Unterricht: Mercket aber/ daß der neue oder frische Saamen von Portucal oder Burtzel-Kraut nicht so gut zur Aussaat sey/ als der von zwey/ drey oder vier Jahren.

Zum andern/ daß einige Gewächse vorhanden/ derer frische Saamen später/ die alten aber zeitiger aufgehen/ massen an Petersilien- und Kressen-Saamen zusehen ist.

Sonsten soll ferner bey dem Aussäen diese Regul wohl in Acht genommen werden: Nehmlich die Saamen/ so eine harte Rinden oder Schalen haben/ und die im Aufgehen sich etwas hart und ungeschlacht erweisen/ die soll man um etwas weniges spalten/ auf daß die Kern oder das innerste Theil/ auf diese Weise desto mehr Krafft erlange/ wann von obenher dergestalt die Feuchtigkeit auch besser durchdringen kan/ so viel leichter werden selbige herfür keimen.

Sonderlich/ ist/ ehe wir zur Aussatt schreiten/ diß zu mercken: Daß nehmlich alle grosse und harte Saamen/ eine Weichung/ damit sie nicht nur desto ehe aufgehen/ oder schönere Blumen/ auch schmackhafftigere Früchte bringen. Daher weichet man den Zwiebel-Saamen in durchgeseiget Küh-Mist-Wasser: Melonen in Hönig- oder Zucker-Wasser: Kürbis- und Gurcken- oder Cucimmern-Saamen in Milch/ Erbsen/ Phaseln/ Radis in Brunnen-Wasser; Johannis-Brod/ und

dergleichen gantz harte Saamen leget man etzlich Tag in filtrirtes Kalch-Wasser/ welche alsdann in kurtzer Zeit heraus treiben / da sie sonsten viel Monat lang in der Erden verborgen bleiben. Mandeln / Aepffel- und Birn-Kern / schüttet man / mit reiner Erde vermischet / in ein Gefäß / giesset Wasser daran / und bereitet sie also zur Keimung.

NB. Dem alten und schwachen Saamen in etwas zu Hülff zu kommen/ zertreibet Sauerteig im fliessenden Wasser/ seigets durch eine Leinwand / und brauchet solches zu Einweichung deß Saamens / welche nun allbereit etwas vertrocknet oder veraltet sind/ dardurch ihnen/ wo noch etwas Leben vorhanden/ eine ziemliche Hülffe geschiehet.

NB. Deßgleichen auch allerley Saamen für dem schädlichen Gewürm und Ungezieffer zu erhalten / soll man selbige vorhero in ausgepreßten Hauswurtz-Safft etwas weichen / welcher über diese Beschützung für dem Ungezieffer / noch das zuwegen bringet / daß die Gewächse viel ehe und schöner davon herfür kommen/ wann anders die Saamen vorbesagter massen in gute Erde gesäet oder gesetzet worden / die über das leicht/und vorhero durch ein Sieb gelauffen sey.

Es sind über das bey der Aussatt die vier Jahrs-Zeiten zu beobachten/sonderlich der Frühling / als in welchem fast alle Saamen nützlich ausgestreuet werden. Um besserer Nachricht willen/theilet man ihn in drey Theil/als der Mertz sein Anfang/der April sein Mittel/und der May sein Ende ist. Im Anfang/so bald das Erdreich erweichet/und man den Finger hinein drucken kan/säet man Kresse/Köhl/ Bete oder rothe Ruben/ Zwiebeln/ Portulac/ Spinat/ Kerbel/ Senff/ Ringel-Blumen u. a. m. Im Mittel kan man säen so wohl die jetzt erzehlten / als auch Phasolen / Rahdies/ Sauer-Ampffer/ Artischocken/Mohn/Cardobenedicten/Hysop/Rauten/ Lactucken/ Endivien/Cichorien/Fenckel/Pastinack/Rüben/Möhr-Rüben/Zucker-Rüben/Kürbis/Gurcken/Spargen/Löffel-Kraut/Köhl/Saturey/Salbey/Haber-Wurtz/Anis/ Ageley/Ritter-Sporn/Stram-Monie/Nägelein/Sammet-Blumen u.la.m. Am Ende/das ist mit angehenden May/können gesäet werden; Majoran/Thymian/Roß-Marin/u. a. m. ingleichen die jenigen/so allererst im Mittel deß Frühlings benennet worden. Zur Sommer-Zeit wird wenig ausgesäet; Zur Zeit der Hunds-Tage ist fast alle Aussaat vergeblich; Jedoch hat es eine sonderbare Beschaffenheit mit dem Saamen von Tulipen/Käysers-Cronen u. m. a. (worvon hernach absonderlich Meldung geschehen soll) die / so bald sie reiff worden / welches dann fast mitten in dem Sommer geschiehet/ gesäet seyn wollen. Auch kan man alle andere Monat etwas von Rhadis/ Salat/ Lactucken/ Endivien / Rettich / und dergleichen gemeinen Dingen sicher nachsäen/um allezeit etwas junges in der Küche zu haben: Um Jacobi säet man Ruben/Rettich/Spinat und so fort. Im Herbst säet man entweder solche Sachen/ die bald darauf und im folgenden Winter zu nutzen; Oder die den folgenden Frühling zeitig herfür wachsen sollen: Oder auch einige zaserichte Sommer-Gewächse mit härtlichem Saamen/die sich auch von sich selbst säen / wovon in dem 7. Capitel ausführlich Meldung geschehen. Deß Winters Kälte und rauhe unfreundliche Eigen-

schafft/

schafft/lässet nicht zu/in offenen Garten etwas auszusäen; Aber so man in die Keller oder andere warme Gemächer gute Erde einführen lässet/ so kan man unterschiedliche Sachen/sonderlich die Küchen-Kräuter darein säen/um solche zur Rarität Winters-Zeit zu haben.

NB. In den Garten-Stuben/ oder geheitzten Pomerantzen-Häusern / können auch in Töpffe oder Scherben gestecket werden / Pomerantzen-und Citronen-Kern/ deßgleichen von Datteln / Johannis-Brod/Mandeln / Indianischen Kressen / auch einige andere ausländische Saamen. Worbey aber in Acht zu nehmen / daß was von dergleichen vor Weyhnachten gesetzet wird / selten aufkommet oder ausdauret/ sondern als eine genöthigte/oder unzeitige Geburt wieder verdirbt und erstirbt.

NB. Das Blum-Werck betreffend / ist die allerbequemste Zeit zum Säen zur Frühlings-Zeit im Monat Martio/ und zur Herbst-Zeit im Septemper / vom Neumond/oder sechszehen-bis auf den zwantzigsten Tag / nach der Regul/ und denen aus der Italiänischen Sprach also zu Teutsch übersetzten Versen:

Wann sich der Monden-Schein vermehrt/
alsdann so pflantze Blumen/
der Saamen in die Erd gehört/
wann er hat abgenommen/
durch diese Arbeit wirst du sehn/
daß sie gefüllt sich weisen/
von Farben schön gezieret stehn/
daß jederman muß preisen.

Den Mond-Wechsel betreffend/ hat selbiger in Warheit bey der Aussaat auch grosse Wirckung / und ist dahero gleichfalls wohl in Acht zu nehmen; Hiervon wollen wir auch einige Regeln und Unterricht ertheilen: 1. Was über der Erden / und Gras wachsen soll/muß im Wädel/das ist um das volle Liecht gesäet und gepflantzet werden: Als Erbsen/Phaselen/Melonen/Köhl/Kraut/Obst-Bäume u.a.m. 2. Was in dem Erdreich zunehmen und grosse Wurtzeln gewinnen soll/muß um das neue Liecht gesäet werden/ als Ruben/Pastenack/ Rettich / Meer-Rettig / Zucker-Wurtzeln / Seleri u. a. m. Wann diese Gesetze verkehret werden/so erfolget auch das Gegenspiel/und geben die Erbsen viel Blätter/ aber wenig Früchte / deßgleichen die Ruben viel Kraut und kleine Wurtzeln/der verständige Gärtner giebt hiervon folgenden Unterricht:

Was man in Mondes wachsen sät/
Dasselbe meist ins Kraut aufgeht.
Was man in Mondes-Abgang sät/
Dasselbe meist zur Wurtzel geht.

3. Was insonderheit das Blumen-Werck betrifft/und zwar mit dem es also beschaffen/ daß man nichts anders als schöne Blumen suchet/so folget auch / daß alle Arbeit am Säen / Verpflantzen / Saamen abnehmen / u. a. m. zu keiner andern Zeit / als ein baar Tag nach dem neuen Liecht / und so ferner im wachsenden Mond verrichtet werden solle/ was aber gefüllte Blumen hat/oder bekommen soll / damit handelt man zween Tag vor oder im vollen Mond selbst / massen solche Krafft deß Monds / in den gefüllten Ringel-Blumen / Nägelein und dergleichen mehr / sich sonderlich spüren lässet. Ein fernerer Unterricht hiervon ist drunten im dreyssigsten Capitel / bey dem Titul : Dünne und einfache Blumen/in dicke oder gefüllte zu verwandeln/zu finden.

Nicht weniger ist auch die Beschaffenheit der Lufft / bey der Aussaat / wohl zu beobachten und fleissig zu erwägen : Solche nun geschiehet niemahls bequemer / als an einem stillen und warmen Tag.

Wann aber übermässige Hitz oder Kält / Nord- oder Ost-Winde vorhanden seynd / soll man damit inne halten : Sintemahl die Saamen alsdann entweder verwehet/ oder da sie ja ins Erdreich kommen / von demselben nicht recht/ wie es seyn soll/angenommen und bewahret werden.

NB. Nach geschehener Aussaat / muß man nicht liederlich oder nachlässig seyn/ sondern Fleiß anwenden/folgende dreyerley Ungemach von denen neulich ausgestreueten Saamen abwenden.

1. Den Frost/ so man nehmlich im Früh-Jahr noch einigen Nacht-Frost vermuthet; Dannenhero bedecket man die Früh-zeitige Gurcken / Melonen / Spargen Taback/u.a.m. mit Stroh-Matten/Wedel/ Brettern/ deßgleichen mit Stroh- oder Glas-Glocken/Laternen oder Schirmen.

2. Damit die Vögel den ausgestreueten Saamen nicht auffressen / darwider sind die Stroh-Büsche / Stroh-Männer / Feder-Schnur und andere dergleichen Scheusal die besten Mittel. Einige andere Kunst-Mittel sind drunten zu End deß Capitels zu finden.

3. Allerley Ungeziefer / welche dem Saamen in der Erden / sonderlich aber denen herfür sprossenden Pflantzlein / nicht geringen Schaden zuzufügen pflegen / auszutilgen. Unter denen sind die Regen-Würme / die Erd-Spinnen und die Erd-Flöhe/welche/ wann das Erdreich durch Regen befeuchtet / gantze Blätlein / sonderlich von zarten jungen Köhl und Kraut abbeissen / auch wohl in die Erde schleppen und abnagen. Hierwider rühmet Petrus Laurenberg folgendes Mittel sehr hoch: Daß man nehmlich bald nach geschehener Aussäuung reine Asche in ein hären Sieb fasse / selbige dünn über die besäete Bette herzettele / und sie also damit bedecke: Sintemahl kein Wurm in der Asche dauren oder selbige vertragen kan / die Pflantzen aber wachsen ohne Schaden durch dieselbe empor. Andere Mittel sind drunten zu End des ersterwähnten Capitels zu finden.

Nun auch versprochner massen von dem Saamen der Zwiebel- oder Knollen-Gewächse etwas zu melden / gehet es damit sehr langsam her / und werdet ihr durch deren Saat zwar in geraumen Jahren wenig Blumen sehen / jedennoch / weil dardurch

durch über die massen schöne veränderliche Blumen von Farben zu weg gebracht werden können / mag man in Gedult stehen / und sich der Mühe nicht tauren lassen: Demnach hebet deren Saamen / wann er seine völlige Reiffung erlanget / (absonderlich von Tulipanen / die am besten vorkommen und spath getragen / von den weissen Farben / die inwendig eine schwartze Leibfarbe / oder blauen Boden haben) bis in September auf / bereitet ein Bett mit gehöriger Erde darzu / und saet im zunehmenden Liecht solchen Saamen entweder absonderlich / oder durcheinander darauf / lasset sie also unverruckt drey Jahr wachsen / und wartet sie inzwischen bey warmer und nöthiger Zeit mit gelindem Begiessen ab / sammlet alsdann nach solcher Zeit die kleinen Zwibeln aus der Erden / pflantzet sie auf ein an der darzu gemachtes Bette / und lasset sie also noch drey Jahr fortwachsen / so werden Crocus, Hyacinthen / Tulipen / und an der dergleichen / in vier oder fünff / die Corona Imperialis oder Käysers-Cron / Narcissen u. a. m. aber wohl kaum in sechs oder sieben Jahren zur Blüthe oder Blumen gelangen.

NB. Bey Aussaat anderer raren Blumen nehmet in Acht / daß das der beste Saame / welcher / wann ihr solchen ins Wasser werffet / zu Boden sincket. Diejenigen Saamen aber / so eine harte Rinden haben / und im Aufgang sich nicht wohl schicken wollen / die spaltet zuvor ein wenig auf / vermittelst dieses / werden sie die oben herunter dringende Feuchtigkeit besser empfangen / mehr Krafft erlangen / und viel leichter herfür käumen; massen bereits droben von dem Saamen insgemein / Erinnerung geschehen. Solchen Saamen / (wie gleichfalls schon in etwas erörtert worden) für schädlichen Würmern und Ungeziefer zu versichern / weichet ihn in Hauswurtz-Safft / säet ihn hernach in ein leicht durchsiebtes Erdreich / allwo sie / so viel möglich / die Früh-Sonne zwey oder drey Stunden / und die Sonne beym Untergang / so durchs Zudecken zu weg zu bringen (falls ihr sie nicht in Kästen oder Gefässe gesäet habt) In welcher Abend-Zeit ihr sie dann mit einem kleinen Besemlein oder subtilen Spreng-Wedel / gleichsam Tropffen-weis / nach gehabten warmen Tag besprengen müsset; wann sie nun herfür kommen / so lasset sie stets an der Sonnen / und wartet ihrer ferner nach Nothdurfft mit dem Begiessen / doch sehet zu / daß ihr der Sachen nicht zu viel thut.

NB. Endlich ist / nach Anleitung deß verständigen Gärtners / von allerley Saamen insgemein diese Erinnerung wohl zu beobachten: Die Saat oder der Saamen / so man säen wil / muß wohl reiff / voll / schwer und grob seyn / gut von Farbe / und weiß von Kern; so wil auch allezeit eine gute Erde / und eine gute Saat beysammen seyn / sonst ist alle Müh und Arbeit verlohren. Darum soll ein guter Gärtner bey dem Säen allzeit nachfolgende acht Puncten wohl in Acht nehmen.

1. Eine freye Lufft.
2. Einen warmen Platz oder Grund.
3. Wärme von oben.
4. Warme Natur in der Saat.
5. Eine gute fette Erde von unten.

6. Ei-

Digitized by Google

6. Einen fruchtbaren Thau und Regen.
7. Frey vor böser Lufft/Meel-Thau/dürren Wind und See-Dämpffen.
8. Daß auch die Saat nicht machlicht/übelriechend oder schimmlicht sey.

NB. Schließlichen will einem verständig-erfahrnen Gärtner geziemen/ eigentlich die Zeit zu wissen/ wie lang ohn gefähr ein jeder Saame in Erdreich zu liegen pfleget/ ehe er aufgehet/ angesehen ihme dieses öffermahls eine gute Nachricht geben kan. Ich wil aber hier denen jungen und noch unerfahrnen Gärtnern/ ingleichen andern Garten-Liebhabern/ die nicht eben Profession davon machen/ zum besten/ einen kleinen Entwurff einiger Saamen/ wie lang nehmliich selbige/ ehe sie herfür sprossen/ in der Erden liegen müssen/ nach Anleitung P. Laurembergii Lib. 1. Horticult. Cap. 17. mit beyfügen.

Also liegen und ruhen gleichsam in der Erden/ehe sie (nehmlichen von sich selbst) hervor sprossen oder aufgehen:

Mespel-Körner/Cornel-Kirschen/Mancholt-Saamen.	2. Jahr
Pönien-Körner/Spanischer Körffel.	1. Jahr
Welsche Nüsse/Mandeln/Pfirschen/Castanien.	6. Monat.

nehmlich vom Herbst bis auf den Frühling.

Dattel-Körner.	2. Monat.
Peterssilge.	40. Tage.
Hysop oder Yspen.	30. Tage.
Zwiebeln.	20. Tage.
Köhl.	10. Tage.
Bete oder rothe Ruben.	6. Tage.
Kürbisse/Kresse.	5. Tage.
Lactucke.	4. Tage.
Ruben/Senff/Spinat.	3. Tage.

Das XXIII. Capitel.

Was ferner bey der Einsamlung und Verwahrung der Saamen in Acht zu nehmen ist.

Die jenige Saat oder Saame/dessen Gewächse uud fernere Vermehrung man verlangen thut/ muß auf folgende Art und Manier eingesammlet werden/ als: Man lässet an einem Gewächs oder Pflantzen eine Blume/ oder zwo zum meisten/ und zwar der jenigen/ stehen/ so am schönsten und vollkommensten seynd/ auch am ersten herfür kommen/ die übrigen alle werden abgepflocket oder abgeschnitten: So bald der Saame zeitig/wird solcher mit Fleiß eingesammlet/ wohl verwahret und behalten/bis gegen den Herbst/ (diß ist bloß von dem Blumen-Gesäm zu verstehen) damit er alsdann gebührend möge gesäet werden/ ausgenommen der Nägelein- und Anemonien-Saamen/welche/ so bald sie gesammlet alsobalden einen Tag vor dem Vollmond/ wann sonderlich der Wind von Mit-

Mittag kommt / müssen in die Erde gesäet werden / weilen solcher vor allen andern Winden die Eigenschafft hat / die Adern und Gänge der Erden zu öffnen / auch dem Saamen Krafft und Stärcke zu geben; Wann aber etwan um solche Zeit dergleichen Mittägicher Wind sich nicht ereignete / und ein anderer kalter Wind bliese / daß gleichsam davon die Erden und das Feld erharteten / so soll man mit dem Säen bis auf den folgenden Vollmond inn halten und in Ruhe stehen.

Was ferner auch die Verwahrung deß Saamens belanget / erfordert solche auch sonderbaren Fleiß / daß sie in Kästlein / Gläsern / oder sonst in reinen und saubern Gefässen / massen bereits droben im vierten Capitel erinnert worden / wie auch in wohl-temperirten Kammern aufbehalten werden / dieweil ihnen nichts mehrers / als die Feuchte / und die übrige Wärme zuwider.

Etzliche pflegen auch den Saamen in Säcklein oder Krüglein mit engen Hälsen / deßgleichen in Büchslein / und engen Sächtelein aufzubehalten / und an trockenen Orten / da kein Wasser hin kommt / zu stellen und zu setzen. Der Zwiebel- Lauch- und Mag-Saamen oder Mahen / hält sich in eigenen Schelffen und Köpfflein; zuförderst aber muß der Saamen von Kürbissen / Melonen / Gurcken / Sonnen-Blumen / Türckischem Wätzen und dergleichen wohl verschlossen seyn / weil ihnen die Mäuse mehr als andern nachstellen. NB Uberdas ist hochnöthig / daß zu jeden Saamen / wann er eingefasset und verwahret wird / ein Zettelein mit seinem eigentlichen Namen und der Jahrzahl geschrieben / beygelegt werde; dergleichen auch von den jenigen schrifftlich zu erbitten / so aus der Frembde einigen Saamen zu senden pflegen / damit man deß Alters derselben zuverlässig gesichert / und nachmahls im Aussäen / nebens dem Kosten / auch Mühe und Arbeit nicht vergebens anwenden möge / wann vielleicht die Saamen alt und verlegen seyn solten.

NB. Diß ist auch absonderlich nöthig / dieses Orts zu erinnern / daß man nehmlich den Saamen in schönem Wetter / und im Abnehmen deß Monds ablesen / oder einsammlen lassen soll. Der Saame soll gesammlet werden / wann sich das Kraut geleget hat / und schon gantz dürr worden ist.

NB. Diß aber ist insgemein zu mercken / daß alles das jenige / was man sammlen will / es sey das Kraut selbst / oder Blümlein / Wurtzeln / Frücht und Saamen / alles bey schönen klaren Wetter / und im Abnehmen deß Mondes geschehen soll.

Der Kräuter und Wurtzel auch etwas zu gedencken: Die Kräuter / samt ihren Blättern / pfleget man gemeiniglich zu sammlen / wann sie gantz vollkommen und zeitig seynd worden.

Die Wurtzeln pfleget man deß mehrentheils einzusammlen / wann die Blätter von den Kräutern abgefallen. Deßgleichen auch die Blumen / als Borragi / Ochsen-Zungen / gut Heinrichs- oder Ringel-Blumen / wann sie vollkommlich offen seynd. So man aber Rosen und Capres-Blüh sammlen und aufbehalten will / soll man selbige allezeit abpflocken lassen / weil sie noch zu seynd.

Die Kräuter / welche ihr zum künfftigen Gebrauch aufbehalten wollet / die sollet ihr allwegen vorhero im Schatten säubern und dörren / dann also behalten sie desto

besser ihre Krafft / als wann man sie an der Sonne austrocknet und dörret. Darnach soll man sie in lederne/ aber nicht in leinene Säcklein / oder in höltzerne Kästlein oder Schubládlein legen / verwahren und aufbehalten ; Dergestalt werden sie ihre natürliche Krafft und Würckung nicht so bald verliehren / wie man dann an den Kräutern sihet/ die man dergestalt den Winter über will lassen aufbehalten.

NB Hier muß ich nicht unbillich andten / daß meines Erachtens die Apothecker und Materialisten nicht recht daran thun/ daß sie ihre Artzney-Kräuter auf offenen Böden/ und an die freye Lufft aufhängen oder legen : Dann solcher Kräuter Krafft und Tugend verschwindet solcher Gestalt nicht allein in den Lüfften und an der Sonnen : sondern sie bestäuben auch sehr/ werden staubig/unflätig/ voll Spinnenweben/ zugeschweigen/daß sie von den Spinnen selbst/auch von den Mücken beschmeisset/und von unzählich viel Ungezieffer besudelt und verunreiniget werden. Weßwegen ihnen dann billich von denen Herren Medicis, so Inspection über dergleichen Apothecken haben/ eine nachdrückliche Correction gegeben/ und Einhalt gethan werden solte.

NB. Keine Blumen soll man weder an der Sonnen/ noch im Schatten/ welcher von der Mittags-Sonne kommt / oder welche in der Höhe ist ; trocknen oder dörren lassen ; Dann dieweil sie zarter und weicher Natur sind / kan auch ihre Krafft desto eher von wegen grosser Hitz der Sonnen/ und Wärme der Lufft verschwinden und verzehret werden.

Dißfalls wollen die Provinzischen Rosen / so man sie anders ein lange Zeit kräfftig und gut behalten will / daß man sie in der Höhe und gegen der Mittag-Sonne an gelegenen Orten dörre und trockene / damit sie die Sonne ohne Unterlaß mit ihrem Glantz und Strahlen durchscheine / und doch gleichwohl die Rosen im geringsten nicht berühren möge.

Es ist am besten/ daß man die Blumen/ an einem wohl-temperirten Ort dörre/ und zum öfftern umwende / damit sie nicht faulen und verderben oder schwartz werden/ und also gute Sorg habe / daß sie weder ihre Farbe / noch die Krafft und ihren natürlichen Geschmack verlieren. Wann sie dann genug dürr und trocken seyn/alsdann soll man sie besonders in saubern irdinen Gefässen oder Krügen verwahren und behalten.

Nun auch etwas von den Wurtzeln : Wann man die Wurtzeln will gut behalten/ so soll man folgende zween Puncten in Acht nehmen/ dann entweder werden sie gantz frisch und grün zur Küche / als Steck-Ruben / Rettich/ Meer-Rettich/ rothe Ruben/ Möhren/ Pastenach/ u.a.m. oder aber dürr zur Artzney aufbehalten.

1. Wollt ihr die Wurtzel frisch und grün behalten/ so sollt ihr sie im frischen/ im Keller einscharren / oder ein wenig damit bedecken ; oder ihr möget sie im Garten in eine besondere Gruben vergraben/ gleichwie vieler Orten geschicht / da man Ruben/ Rettich/ Meer-Rettich/ den gantzen Winter durch zu erhalten pfleget.

2. Wollet ihr aber andere Wurtzeln/ als Calmus / Aland-Wurtzel / Bibenellen/ Lilien-Wurtzel/ Viol-Wurtzel/ Fenchel-Wurtz/ Entzian/ Wegwarten/ Stich-Wurtz u. a. m. dörr machen und aufbehalten / so sollt ihr sie vor allererst fleissig

aus

aus klaren und frischen Wasser waschen/darnach alle kleine Fäserlein hinweg schneiden/ endlich im Schatten gegen Aufgang der Sonnen aufhencken / wo nehmlich die Wurtzeln zart und dünn seynd/ als Wegwarten/ Bibenellen / Benedicten-Wurtzel u.a.m. Sind sie aber fett und groß / als die blau-Lilien-Wurtzel / Stich-Wurtz u.a.m. soll man sie gegen die Mittags-Sonne aufhencken.

NB. Wann ihr nun die Wurtzeln dermassen als gesagt / bereitet / auch genug dörr gemacht habt / so solt ihr sie gar hoch / gegen die Mittags- oder Mitternacht-Sonne aufhängen/ an einen Ort/ da kein Rauch / kein Staub / noch Strahlen der Sonnen darzu kommen noch erscheinen mögen In Betrachtung / daß der fürtreffliche Artzt Hippocrates der Meinung ist / daß man weder Kräuter / Blumen / noch Wurtzeln/ sie seyen frisch/ alt oder dörr/ in dem Wind oder freyer Lufft halten solle; sondern will vielmehr/ daß man sie in reine Geschirr/ Lädlein und Kästlein legen/und darinn behalten soll/damit sie also ihre Krafft nicht verlieren/wie geschicht/ wann sie in die freye Lufft gehängt werden solten.

Zum Beschluß dieses Capitels will ich dem curiosen Leser und Garten-Kunst-Liebhaber/ einen so nöthig-als nutzlichen Entwurff von mancherley Saamen Dauerhafftigkeit/ ordentlich nach dem Alphabet eingerichtet/mit beyfügen.

Es ist aber diese Curiosität/ wie viel Jahr nehmlich insonderheit eines jeden Gewächses Saamen gut und kräfftig bleiben könne / noch bis daher unerforschet oder ununtersuchet geblieben / und meines Wissens in keinem Authore zu finden/ ausser dem/ was hiervon der berühmte/ so gelehrte als Kunst-erfahrne Pater Carthäuser in seinem Niederländischen Garten-Büchlein aufgezeichnet und der Welt vor Augen gelegt/aus welchem wir dann folgenden kleinen Auffatz/ (den ein jeder nachgehends/ seines Gefallens / aus eigener Erfahrung vermehren und verbessern kan/) hierbey fügen wollen.

Dieses Paters Carthäusers Meinung nach / dauret der Saamen von

Amaranthus.	2. Jahr.	Balsamina Fœmina.	3. Jahr.
Anis.	3.	Cardabenedicten.	2.
Artischocken.	2.	Cardonen.	2.
Alcea Veneta.	2.	Erbsen.	2.
Ageley.	2.	Endivien.	2.
Anemonen.	2.	Fenchel.	6.
Angelicke.	1.	Fingerhut.	2.
Basilige.	1.	Gravinne.	3.
Borrage.	2.	Gurcken.	2.
Buglossen.	2.	Gold-Blumen.	3.
Blatte Bonen.	1.	Hysopp.	2.
Türckische Bonen.	2.	Indianische Kresse.	2.
Beis-Ruben oder rothe Ruben.	2.	Iris.	2.
		Körffel.	2.
Bocks-Bart.	2.	Köhl.	3.

Blumen oder Käs-Köhl.	2. Jahr.
Gemeiner Köhl.	3.
Katzen-Müntze.	3.
Kresse.	4.
Käysers-Cron.	1.
Kürbis.	2.
Kopff-Lactucken.	3.
Lilien.	1.
Löwen-Maul.	1.
Lupinen.	2.
Majoran.	1.
Möhr-Ruben.	2.
Melonen.	2.
Merveille.	3.
Melde.	2.
Motten-Kraut.	1.
Mond-Viole.	2.
Marien-Distel.	2.
Mohn-Saamen.	2.
Martagon.	2.
Melilot.	4.
Mutterkraut.	1.
Nägelein.	2.
Nigelle.	3.
Orobus Verus.	2.
Peterſilge.	3.
Portulac.	4.
Paſtinac.	1.
Pöonien.	2.
Peponen.	2. Jahr.
Pimpinellen.	3.
Plat-Erbſen.	2.
Pappeln.	2.
Radies.	4.
Rüben.	4.
Rheinfarn.	3.
Africaniſch Rheinfarn.	1.
Ritterſporn.	2.
Ragge-Blumen.	3.
Herbſt-Roſen.	2.
Sauer-Ampffer.	2.
Spinat.	2.
Senff.	6.
Seleri.	2.
Spargen.	4.
Sonnen-Blume.	2.
Stramonie.	2.
See-Blume.	2.
Sieben-Zeit.	2.
Tabäck.	6.
Thymian.	2.
Thlaſpi aus Creta.	2.
Tulipen.	1.
Valerian Græca.	2.
Winde.	2.
Zucker-Wurtzeln.	2.
Zwiebeln.	1.

Das XXIV. Capitel.

Unterricht / was für eine Ordnung in Pflantzung deß Blumen-Wercks zu beobachten.

ES ſoll billich ein jeder guter Kunſt-verſtändiger Gärtner/ wann er ſeinen Garten gebührender maſſen und in ſchöner Ordnung pflantzen will/ fürs erſte einen Abris oder Entwurff ſeiner Pflantzen aufs Papier bringen/ alſo daß er auf die Weiſe/ wie er in Willens iſt/ ſeine Zwiebel- oder Wurtzel-Blumen-werck/ in die Feldlein oder Bettlein zu ſetzen/ ſolches ebener maſſen auch alſo zuvorhero auf dem Papier entworffen und verzeichnet habe / daß er alſo ausführlich wiſſe die Beſchaffenheit ſeiner Blumen/ und wohin jegliche derſelben gepflantzet ſeynd. Im Pflantzen aber ſoll er auf dieſe Weiſe verfahren / daß er aus einem jegli-

jeglichen Bettlein die Erde ohngefehr eines Schuchs tieff heraus hebe / solche an den Weg / oder wohin sichs am besten schicken mag / werffe / die übrige aber / so noch am Boden bleibet / soll er geschicklich mit einem Grabscheid umstechen / doch wohl in Acht nehmen / daß die umhergesetzten Mauersteine (worvon droben im zwölfften Capitel Anweisung geschehen) sich nicht bewegen ; Wann nun solches geschehen / muß vorige Erde gesiebet / und also wieder auf sein Bette gethan werden / daß es seine gezimende Höhe erlange / auch dessenthalben zu besserer Gleichheit mit einem Rechen wohl abgeebnet seyn / darauf man dann die Zwiebel - oder Knollen - Gewächse auf die Weis hinein pflantzet / daß sie in gleicher Distanz oder Weiten voneinander stehen : Um dieses desto füglicher ins Werck zu stellen / kan man zuvor den Grund mit einem Linial zeichnen / auf die Art / wie man sonsten mit einer Spitze nach der Länge und Quer was abzumessen pfleget / und wo nun ein Creutz ist / in Mitten dessen werden die Zwiebeln eingelegnet / dergestalt / daß sie vier Finger tieff stehen / auch andere wieder so weit von denselben abgesetzet / sollen dann nach Gestalt der Grösse oder kleinen Art / mehr oder weniger / tieffer eingelegets / nach solchem mit ebenmässiger gesiebter Erden bedecket / so daß selbe noch zwey Finger höher über die beystehende Mauerstein herfür gehe / die wieder mit einem Rechen gleich abgeebnet wird. Da auch wegen des Regens oder Schweren halben / solche mit der Zeit niedersincke oder sich setzete / kan das jenige mit eben dergleichen / doch etwas magerer Erden / wann sie vorhero gesiebet / wieder erhöhet werden. Um die Feld - oder Bettlein - Bortierung herum / wie wir in erwähntem zwölfften Capitel dessen Meldung gethan / können entweder Anemone - Röslein / oder Tulipen gesetzet / und wohl in Acht genommen werden / daß man keine Ranunculos oder Hanen - Füß herum pflantze / weiln solche / sowohln in den Betten und Feldern / als Blumen - Töpfen oder Scherben / allein stehen wollen. Wann nun in solcher Ordnung die Pflantzung der Blumen - Bettlein vollführet / werden sie an allen Orten von übrigem Unlust mit einem Besemlein gesäubert / die Weglein aber mit Heyden - Besemen ausgekehret / die dißfalls besser seynd / als gar starcke / welche die Weg durch ihre Rauhigkeit gleichsam auskratzen / und dem Garten einen Unform zuziehen / wie die ungleichen Erdhauffen / da hingegen der schöne Schau - Platz der Blumen sich viel weitläufftig - und zierlicher erzeiget / wann / neben der schönen Blumen - Zierde / der Garten zugleich mit einer besondern Rein - und Sauberkeit der Wege vergesellschafftet ist.

Das XXV. Capitel.

Von der Manier und Weise / die man in Acht nehmen muß / so man in Töpfe oder Scherben pflantzet.

Nachdeme wir nun vorhero angezeigt und gewiesen / die Art und Weise / wie sowohl das Zwiebel - oder Kiel - Gewächse / als das Wurtzel - Blumen - Werck / in Bett oder Feldlein zu pflantzen ; So will sich nun gebühren / daß wir zugleich auch Anregung thun / wie solche in Geschirr oder Töpf n

sollen gesetzet werden: Dergleichen Geschirr oder Töpfe nun belangend/ sollen selbige wohl glasurt seyn/ dann sie sind dergestalt viel besser/ müssen darneben ein solche Proportion haben/ daß sie eben so hoch seyen/ als die Weite deß Mundlochs ist/ doch gegen den Boden zugespitzt sich auf ein paar Finger verliehren/ damit um so viel leichter/ und ohne deßtoweniger Verletzung die Pflantzen können heraus gezogen werden mit der um die Wurtzel sich enthaltenden Erden. Unten die Löchlein in besagten Blumen-Töpfen belangende/ sollen dieselben nicht mit blatten Ziegel-Brocken/ sondern mit kleinen Kieselsteinen aus fliessenden Wassern/ oder aber mit runden hart gebackenen Kügelein überlegt werden/ dann sie gehen wegen ihrer Rundigkeit so genau nicht zusammen/ daß nicht das Wasser solte darzwischen durchsincken können/ wodurch anderst/ wann das Wasser in den Geschirren verbleibt/ die Gewächse verderben. Auf diese Kugeln oder Kieselsteinlein aus Bächlein/ kan gute/ fette und linde Erden/ so durch ein enges Sieb geloffen/ gethan/ und dann die Pflantzen oder Wurtzeln darein gesetzet werden; Will man aber Knollen oder Zwiebel-Gewächse darein setzen/ so ist nöthig/ daß man auf obbesagte Weise mager und leichte Erden/ so gleichfalls zuvor durch ein enges Sieb geräutert/ in die Töpfe so weit thue/ dergestalt/ daß das Bette/ darinnen die Zwiebel- oder Knollen-Gewächse ligen/ sey vier Finger breit niederer/ als das Mundloch deß Geschirrs/ weniger oder mehr/ nachdeme die Eigenschafft deß jenigen Gewächses oder Pflantzen/ oder aber die Grösse desselben erfordert/ das man in die Geschirr oder Blumen-Töpfe setzen will; so soll auch nun jederzeit ein Blumen-Gewächs oder Zwiebel allein gesetzet werden; wann solche aber dergestalt groß wäre/ daß das Geschirr zu einem mehrern nicht fällig oder weit genug/ so soll man zu Vermeidung aller Confusion/ solche oder diese so weit von dem Rand deß Geschirres absetzen/ und zwar die von einerley Art seynd ein vier Finger weit voneinander/ damit sie einander nicht irren/ auch so viel desto bessere Nahrung haben mögen: Wann man nun Wurtzel-Knollen oder Zwiebel-Blumenwerck setzen will/ so soll man vorgesagter massen die Erden in den Töpfen oder Blumen-Geschirren hübsch eben machen/ und wann man alles behöriger massen hinein gestecket oder gepflantzet/ so muß man selbige mit leichtmässiger Erden wiederum wohl bedecken/ und zwar so weit/ daß solche etwas über das Geschirr oder Blumen-Topf heraus gehe/ weilen ohne das die Erde/ von wegen ihrer Schweren/ sich allzeit sencken thut und zusammen gehet. Es sollen endlich alle gepflantzte Sachen nicht so bald an die Sonne gesetzet werden/ sonderlich wann die Hitze in dem Herbst noch sehr groß ist/ sondern so es etwan Knollen- oder Zwiebel-Gewächse seynd/ soll man dieselbe eine Zeitlang an einen schattichten/ doch lüfftigen Ort stellen; Seynds aber Wurtzel-Blumenwerck/ so soll man so lang damit warten/ bis sie anfangen herfür zu kommen/ alsdann versetzet man selbige in einen freyen Ort/ und zwar in solcher annehmlichen Ordnung/ als man zur Lust und Zierde deß Gartens befindet nöthig zu seyn.

Das

Das XXVI. Capitel.

Unterricht von der Zeit / auch Art und Weis / die Pflantzen und Wurtzeln zu versetzen.

DJe Blumen werden so wohl in dem Frühling / als in dem Herbst verpflantzet / nehmlich im Monat Martio jener / und dann im Monat September dieser Jahrs-Zeit; Solche Verpflantzung aber soll geschehen im wachsenden Liecht / vom zehenden Tag desselbigen / bis auf den vierzehenden / und vornehmlich an dem zwölfften Tag gemeldtes wachsenden Mondes / sollen so balden die Blumen entweder in gute zubereitete Erden in die Feldlein / oder in gleichfalls wohl zugerichtete Geschirr oder Blumen-Töpfe verpflantzet werden; wohl in Acht darbey nehmend / daß solche gegen dem Winter fleissig für Schauer und Kälte / in einem verdeckten gegen die Sonne offenem und doch lufftigen Ort verwahret / in dem Sommer aber für übermässiger Sonnen-Hitz an einem schattichten Ort versetzet werden. Die Zwiebel- oder Kiel-Gewächse aber werden nicht ehender versetzet / es seyen dann zwey Jahr verflossen / alsdann verpflantzt man selbige in gute starcke / aber doch leichte Erden / um davon entweder im dritten oder vierdten Jahr seine Blumen zu haben. Worbey ich dieses zu vermelden nicht kan unterlassen / daß das kleinere Zwiebelwerck etwas höhers / auch einander etwas näher / hergegen das grössere etwas tieffer und weiter voneinander in die Bettlein deß Blumen-Feldes sollen versetzet werden.

NB. Wann die Gewächse zu dicht aufeinander stehen / ist es hochnöthig / daß man sie voneinander sondere / damit sie so wohl deß Erdsaffts / als der Wirckung deß Himmels desto freyer geniessen mögen: dann also breiten sie sich desto besser aus / und wachsen stärcker / die Bäume tragen grössere und schmackhafftere Früchte / ja auch der wilden Bäumlein Natur kan durch das Versetzen gezämet und verbessert werden.

NB. Etliche Blumen / als einfache Narcissen / Nägelein / Ringel-Blumen u.a.m. tragen dicke oder gefüllte Blumen / wann man sie offt verpflantzet; Hergegen gefüllete Nägelein / Leucojen und Rosen verlieren ihre Schönheit und werden einfach / wann sie unversetzet bleiben. Ja es ist das Verpflantzen so allgemein / daß davon fast kein Garten-Gewächs ausgeschlossen ist / ausser einiger Kuchen-Kräuter / so deß Verpflantzens nicht achten noch bedürffen.

NB. Zum Beschluß dieses Capitels / will ich eine nothwendige Regel beyfügen / so als allgemein zu beobachten / daß man nehmlich alle umgepflantzte Gewächse Anfangs vor der Sonnen-Hitz etwas verwahren muß: Also muß man die kühle Zeit / sonderlich deß Abends / in Acht nehmen / oder einige Beschirmung dafür machen; Was aber in den Töpfen / Scherben oder Geschirren gepflantzet ist / kan etliche Tage an einen schattichten Ort hinterhalten werden.

Das

Digitized by Google

Das XXVII. Capitel.

Unterricht von der rechten Zeit / auch Art und Weis / ſo wohl Wurtzel- als Zwiebel-Blumenwerck auszugraben und zu erhalten.

Die rechte Zeit/ ſo wohl das Zwiebel- und Knollen- als Wurtzel-Blumenwerck auszuheben / iſt von Anfang deß Junii/ durch den gantzen Monat Auguſtum durch / dann jenes / als das Zwiebelwerck / wird gemeiniglich alle drey Jahr ausgegraben / welches zu der Zeit am beſten von ſtatten gehet/ wann die Erden von der Sonnen ausgetrocknet / und nicht ſehr vom Waſſer befeuchtet iſt/ werden auch allezeit die zum erſten heraus genommen / welche am erſten Blumen herfür bringen / als da ſind die Narciſſen und Hyacinthen-Becher. In dem Ausnehmen muß man fürnehmlich in Acht nehmen / daß man mit einem Grab-Schäuffelein/ oder Kräuter-Häulein/ die Erde an einer Seiten deß Bettleins fürſichtig oben beyſeits thue/ und ſolches mit dergleichen Fleiß verrichte/ damit keine Zwiebel von dem Eiſen berührt werden/ wann ſolches auch geſchehe und ſich zutrüge/ ſoll man ſo bald gebrannten Leimen klein geſtoſſen/ nehmen/ ſolchen in den Riß oder verletzte Klufft ſtreuen / welche Artzney ihnen helffen / und ſie wieder zurecht bringen wird. Man muß auch fein ordentlich das Zwiebelwerck aus dem Feld heraus nehmen/ und nicht unterlaſſen/ ſolches Bett noch einmal übergehen und durchſuchen/ daß keine dahinten oder im Feld bleibe/ ſo darnach die richtige Ordnung der andern hinderte oder ſchändete/ welches alſo erfolglich von den hinterbleibenden in Acht zu nehmen iſt; Die kleine Brut wird auf kemerley Weis und Weg von der Mutter abgeſondert / ſondern alle mit deren Bälgen werden vereiniget / eingewickelt und von der Sonnen beyſeit gethan/ auch für den Regen wohl verwahret/ an einem warmen und trocknen Ort auf der Erden oder ſonſt andern Geſtell/ ſieben oder acht Tag/ gelaſſen/ dann in kleinen Küſtlein oder Schachteln behalten/ und an einem andern Ort Mitternachtwärts geſtellet/ welcher der bequemſte Wind für ſie iſt / weilen ſie auf dieſe Weiſe am allerbeſten friſch erhalten werden können / dabey man zuſehen muß/ daß das kleine Zwiebel-Blumen-Gewächs / als da ſind die Junchilien / Frittilarien u. a. m. ſolche ſo viel beſſer zu erhalten / in Papier eingewickelt / und dann auch in Schachteln ſollen verwahret werden.

Es ſeynd zwar auch andere/ die das Zwiebelwerck alle zwey Jahr ausnehmen/ dergeſtalt/ daß ſie ſolches jährlich aus einem Theil deß Gartens vom Anfang/ wañ Tag und Nacht im September gleich werden / beginnen / und halten ferner damit dieſe Ordnung / wann aus einem Blumen-Bettlein mit allem Fleiß alles heraus genommen worden/ ſo thun ſie ſorgfältig alle junge Brut hinweg / richten das Bettlein vorgeſchriebner maſſen aufs beſte zu/ und ſetzen ſelbige ſobalden darauf wiederum in ſolches Bettlein/ die übrige junge Brut der Zwiebel laſſen ſie davon/ um ſelbige in einen beſondern Ort nach Gutdüncken zu ſetzen; Und dieſe Ordnung halten ſie mit allen Blumen-Bettlein ihres Gartens.

Die

Die Wurtzeln belangend/ müssen selbige obangeführter massen auch heraus genommen werden / als da sind die Anemone und Agrimoni / die alle Jahr / so wohlen aus den Feldern als Blumen-Bettlein müssen gehoben werden / weilen sie der Fäulung so mächtig unterworffen; So bald sie getrocknet / und ehe man solche in Küstlein beyseits leget/ werden die kleinere Zäserlein davon abgesondert / und demnächst/ wie oben von dem Zwiebel-Gewächs gesagt/ aufbehalten. Die Ranunculi aber/ sobald die Blätter derselben dürr/ sollen von der Erden heraus genommen/und wann sie trocken/m Schachteln mit trockenem Sand verwahret und aufbehalten werden.

Die übrigen Pflantzen/ deren Wurtzel beständig verbleiben / die hebt man vom October bis in November aus der Erden / und verpflantzet sie so bald möglich/ jedes an seinen gehörigen Ort.

Das XXVIII. Capitel.

Unterricht vom Begiessen der Blumen-Gewächse / nehmlich zu welcher Zeit und Stund/ auch auf was Art und Weise solches geschehen soll.

Die Begieß- oder Wässerung / welche von dem gütigen Himmel geschiehet / ist zwar die allerbeste; Jedoch kan der Regen schaden / welcher fället/ wann die Gewächs zu blühen anfangen/ oder in voller Blüthe stehen. Auch schadet der Regen/ welcher mit Ungestümm fället/ lang dauret/auch mit starcken Winden zugleich anhält; In solchem Fall müssen die Gewächse/ welche in Töpfen oder Scherben stehen / entweder auf die Seite geneigt / oder gar unter Dach so lang gestellet werden. Den Mangel aber solches natürlichen Regens / muß die Hand deß fleissigen Gärtners zuweilen ersetzen: Und zwar nicht ohne Erkiesung einer tüchtigen Feuchtigkeit. Das Regen-Wasser / so zu rechter Zeit gesammlet / ist zur Wässerung sehr gut / sintemahl es durch die Sonne gleichsam gekocht und fruchtbar gemacht worden. Demselben kommet am nähesten das Sumpf-Wasser/weil es an sich gleichsam fett und von der Sonnen ebenmässig erwärmet ist/ ist etwas geringer/ als die vorigen/ jedoch besser als die Quell-Wasser / welche aus gegrabnen Zieh-Brunnen geschöpffet werden/ sintemahl selbige hart/ und so zu rechnen roh sind. NB. Der Mist aber von Schaafen und Rind-Vieh / verbessert alle geringe Wasser/ wann er darinn zerrieben wird.

Von der Zeit der Wässerung haben die Gärtner folgendes Gesetz: Im Frühling und Herbst / da man sich vor Nach-Frösten etwa zu besorgen hat/ soll kein Begiessen gegen Abend geschehen / sonsten möchte die Kälte oder Nacht-Frost / das Erdreich übereisen / und die Gewächse verderben. Hingegen in Sommer-Tagen/ bey warmen Sonnenschein / soll man so wohl Morgends / als um den Mittag deß Begiessens sich enthalten/ weil alsdann die Hitze der Sonnen das beste und subtileste Theil deß ausgesprengten Wassers an sich zeucht / und also die Gewächse desselben beraubet. Zu geschweigen / daß sie alsdann das Erdreich / sonderlich welches fett

Digitized by Google

ist/ gleichsam verschliesset/ und mit einer schädlichen Kruste oder Härtigkeit überziehet/ als welche den darauf folgenden Nacht-Thau verhindert/ daß er nicht an die Wurtzeln fliessen oder dringen kan. Derohalben ist der sicherste Weg/ daß im Sommer die Wässer-oder Begiessung gegen den Abend geschehe/ also/ daß dardurch das Land/ sonderlich die oberste Fläche ermürbet oder weich gemacht werde/ damit sie folgends den Nacht-Thau wohl einschlucken möge.

Was aber ein sandigt Erdreich betrifft/ dem schadet die Mittags Wässer- oder Begiessung so viel nicht/ weil seine Ober-Fläche von der Sonnen-Hitze nicht gebunden wird.

NB. Alle Gewächse sollen in der Frühlings-Zeit nicht ehe begossen werden/ es seye dann zuvorhero die Sonne zwey oder drey Stund aufgegangen gewesen; Zu Abends aber/ wann die Sonne will untergehen/ sollen selbige gar nicht begossen werden/ weilen die Kälte oder Nacht-Frost die Erde alsdann gar leichtlich können gefrierend machen/ als wordurch dann die Gewächse nothwendig verderben müssen.

NB. Bey der Befeucht-Begieß-oder Wässerung ist ferner wohl in Acht zu nehmen/ daß die Gewächse nicht überschwämmet und gebadet/ das ist überflüssig um den Stammen und Aeste benetzet/ sondern nur die Erde mit dem Wasser rings herum wohl befeuchtet werde.

Hingegen soll/ massen erwähnt/ die Begieß-oder Wässerung gegen den Abend/ und wann die Sonne bereits ist untergangen/ geschehen/ nicht aber deß Morgens/ weilen die übermässige Hitze deß Tages das Wasser dergestalt erhitzet/ daß dardurch die Erden gar zu warm/ auf diese Weise die Blumen-Gewächse dardurch dermassen geschwächet werden/ daß sie als krafft-los verwelcken/ auch endlich verderben müssen.

NB Es soll auch ein fleissig-und sorgfältiger Blumen-Gärtner sonderlich dieses hierbey wohl in Acht nehmen/ daß zu kleinen zarten Blumen-Gewächsen/ die noch jung seynd/ weniger Wassers/ als zu grossen erfordert werde/ und daß wie diese starckes Begiessens in ziemlicher Meng erdulten mögen/ also im Gegentheil jene gar gelinde Wässerung/ auch viel weniger Feuchtigkeit erheischen und haben wollen.

NB. Sonsten sind bey der Begieß-oder Wässerung noch ferner folgende Reguln zu beobachten.

1. Dieweil bey der Sommer-Zeit die Gewächs erhitzet/ so müssen sie mit gantz kalten Wasser/ welches allzugrosse Veränderung gibet/ ja nicht begossen werden; sondern es muß vorher/ bevorab das Brunnen-Wasser/ in Kufen geschüttet/ und also gestellet werden/ daß es die Sonnen-Strahlen wohl laulich machen mögen.

2. Muß man zur Begiessung kein salzigt Wasser gebrauchen/ massen solches die Gewächse ausbrennt.

3. Es muß auch im Begiessen ein Maaß und Unterschied/ so wohl an Bäumen/ als Kräutern/ Blumwerck und Saamen gehalten werden/ sintemahl überflüssige Wässerung eben so viel/ als überflüssiger Regen schaden kan. Zum Exempel/ wann man gar kleine Saamen/ als Rapunzel/ Taback und dergleichen gesäet/

da

da eben ein sehr trucken Wetter vorhanden / so muß alsdann die Begiessung ohne alle Hefftigkeit geschehen / sonsten kriechen solche Sämlein aus dem Erdreich herfür und ersticken.

4. Durch die Wässerung können nicht allein die Farben an Blumen und Früchten / sondern auch die Kräffte und Würckungen der Gewächse selbst verändert werden: Massen von dergleichen Secreten und Kunststücken in unterschiedlichen Capitlen gehandelt wird.

Endlichen ist noch zu erinnern / daß die Begieß- oder Wässerung nicht mit einerley Instrumenten geschiehet. In Befeuchtung der erwachsenen Bäume / kan man das Wasser wohl mit vollen Gefässen an die Wurtzel giessen; zu zarten Gewächsen aber brauchet man Begiesser oder Spreng-Krüge mit Seyhern oder kleinen Löchlein / damit das Wasser zertheilet / gleichsam als ein subtiler Regen ausgesprenget werde / massen dergleichen Geschirre droben im fünfften Capitel in Kupffer fürgebildet worden. Ferner sind noch andere Wässerungen bey einigen Gewächsen gebräuchlich: Als zu den Melonen / Gurcken / Kürbissen und dergleichen / setzet man einen Topf voll Wassers etwas erhöhet / hanget hinein ein wüllen Band oder Filtz-Lappen / der zuvor angefeuchtet / dergestalt / daß das eine Ende im Topf / das ander an die Wurtzel geleget sey / das feuchtet sie dann zur Gnüge. Einige stellen ihre Blumen-Töpfe in rund-irdene breite Schalen ohngefehr zwey oder drey Zoll hoch mit Wasser angefüllet / damit dergestalt die Wurtzeln durch die Löcher der Blumen-Töpf das Wasser allgemach an sich ziehen.

Das XXIX. Capitel.

Unterricht / zu welcher Zeit / auch auf was Art und Weis man das Unkraut ausjätten und abthun soll.

Die Zierlich- und Reinigkeit eines Gartens dienet nicht nur darzu / um bloß den Augen einen Lust zu machen / sondern es bestehet auch derselben vornehmste Ursach darinn / um allerley Blumwerck und andern Gewächsen ihren natürlichen Unterhalt und Nahrung zu verschaffen.

Darum soll ein fleissig-verständiger Gärtner / nicht eben die Weg allein in dem Garten sauber und rein halten / oder die Gänge um die Feldlein von dem / was im Weg ist / saubern / sondern er soll auch zugleich die Blumen-Bettlein von allem Gras und Kräutern / welche nichts taugen und unfruchtbar seynd / befreyen.

Die Zeit betreffend / soll solches Ausjätten nicht ins Werck gestellet werden / wann etwan die Erden gar zu fest und trocken ist / dann solcher Gestalt werden nur die Unkräuter entzwey gerissen / die Wurtzeln aber davon bleiben im Grund / welche hernach nur desto stärcker fortlauffen / und mehr und mehr sich ausbreiten. Es soll solch Ausjätten auch nicht geschehen / wann die Erde gar zu hart befeuchtet ist / dann auf solche Weise hencket sich gar viel Erden an deren Wurtzeln / welches denn denen umstehenden Blumen-Gewächsen nicht wenig Nachtheil verursachen kan. Derowegen

wegen ist die allerbequemste Zeit hierzu / wann die Erde nicht zu trocken / auch nicht allzunaß ist / sondern sowol in Trockene als Feuchte mittelmässig und geschlacht sich befindet. Worbey noch ferner dieses zu beobachten / daß / so bald das Ausziehen deß Unkrauts geschehen / man alsobald alles mit der Hand wiederum fein gleich und eben mache / damit in den Feldern kein Ungestalt oder Ungleichheit hinterbleibe.

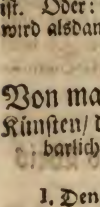
NB. Was massen allerhand schädliche Ungeziefer / als Ameisen / Raupen / Käfer / Schnecken / Regenwürmer / Oehrlinge / Erdflöhe / Engerlinge und dergleichen dem Blumwerck höchst-nachtheilig Geschmeiß auszurotten und zu vertilgen sey davon wird drunten in einem sonderbaren Capitel ausführlich gehandelt werden.

Zum Beschluß dieses Capitels / will ich ein gut und nützlich Secret mit beyfügen wegen deß Meelthaus: Wider den Meelthau / welcher den Blumen / Kräutern und Bäumen aus einer schädlichen Constellation widerfähret und nicht geringen Schaden verursachet / ist kein besser Mittel / dann daß man das rechte Horn von einem Ochsen mit Mist also verbrennen lasse / damit es auf allen Seiten deß Gartens / einen grossen dicken Rauch gebe. Dann solcher Rauch zertheilet und vertreibet die böse schädliche Lufft / welche eben die rechte Ursach solcher bösen Influentz deß Gestirns ist. Oder: Man setze hin und wieder im Garten viel junger Lorbeer-Bäumlein / so wird alsdann der Meelthau auf sie allein fallen.

Das XXX. Capitel.

Von mancherley curiosen / raren und seltzamen Blumen-Künsten / derselben Farben / Geruch / Blumen / Blüh-Zeit / wunderbarlich zu verändern / zu verwenden / und zu verrucken; Blumen so wohl feucht als trocken lang zu verwahren u. a. m.

1. Den Blumen / Tulipanen / Rosen / Nägelein / u. a. m. ihre Farben zu verändern.



Solche Blumen-Farb-Veränderung / kan geschehen auf dreyerley Art: Erstlich durch Anfeuchtung deß Saamens: Zweytens / durch Anfeuchtung deß Erdreichs: Drittens / durch Anfeuchtung deß Gewächses selbsten.

1. Durch Anfeuchtung deß Saamens: Petrus Laurenberg lib. 1. Horticult. c. 17. lehret den Saamen in einer gelben / rothen / grünen / blauen oder andern / jedoch unschädlichen und nicht zu scharffen Feuchtigkeit zu beitzen / auszutrucknen / wieder zu beitzen / und alsdann erst zu säen / so sollen die Blumen nachmahls eben in der Farbe erscheinen / als die Beitze gewesen. Tulipanen-Nägelein-Saamen u. a. m. sollen gleichfalls mancherley Farben Blumen bringen / wann solche zuvor mit guten Brandtewein befeuchtet worden; Es stecket in der Natur viel verborgen / so durch curioses Nachsinnen vermittels der Prob / der Erfahrung / und der Zeit entdecket werden kan.

2. Geschicht solche Blumen-Färbung durch zugerichteres Erdreich; die drey fürtreflichsten oder raresten Haupt-Farben / so die Kunst- und Blumen-Liebhaber an

an den Blumen suchen und verlangen/ sind schwartz/ blau/ und grün; Die schwartze wird aus der schuppichten Frucht deß Ellern-Baums/ welche an ihrem Stamme von sich selbsten vertrocknet/ hernach zu kleinen Meel/ oder Pulver gerieben: Die blaue aus getrockneten und gepulverten blauen Korn-Blumen: Und die grüne aus Rauten-Safft nachgesetzter massen zu wegen gebracht. Nehmet Schaaf-Mist/ knetet und arbeitet solchen mit Essig/ und ein wenig Saltz untereinander; Zu solchem Teich thut den dritten Theil von obgemeldten dreyen Farben/ welche ihr verlanget; vermischet und menget solches alles wohl/ machet ein Grüblein in gute Erde/ so groß die gemischte Materia ist/ setzet solche Materi oder bereiteten Mist-Klumpen in solches Grüblein/ pflantzet darauf ein Pflänzlein von den weissen Nägelein/ massen die weisse Farbe die Veränderung am besten annimt/ wartet solches mit gebührlichem Giessen fleissig/ so werdet ihr künfftig die gewünschte Farbe davon erlangen.

3. Kan man auch mit der Wässerung die Farben verändern; Man nimmet fette Erden/ trucknet sie in der Sonne so lange/ daß sie gleichsam zu kleinen Staube kan gerieben werden/ füllet mit solchem Erdreich ein Blumen-Gefässe/ setzet darein eine weisse Blume und setzet sie mit dem Gefäß an einen solchen Ort deß Gartens/ daß weder Regen noch Nächtliche Feuchtigkeit dahin kommen kan/ deß Tages aber bey stillem Sonnenschein an die Sonne/ alsdann begiesset man sie mit keinem andern Wasser/ als rothen/ grünen oder gelben; Das rothe bereitet man aus kleinen Brasilienholtz-Spähnen/ welche im Wasser bis auf den dritten oder vierdten Theil gekochet; Das grüne aus den rechten vollreiffen Wegedorn oder Kreutzbeeren/ wann sie zuvor ein wenig abgezogen und in Wasser gekochet; Das gelbe aus eben obgedachten Kreutzbeeren/ weil sie noch unreiff/ wann sie vorhero ein wenig aufgemacht/ oder auch aus Saffran/ so ebenmässig gekocht werden muß.

Mit solchem gefärbten Wasser begiesset man die gepflantzten Blumen/ Morgens und Abends/ und hütet man sich/ daß so wohl bey Tage/ als die Nacht über/ weder Regen oder andere Feuchtigkeit/ wie schon gedacht/ darzu kommen kan.

Noch hat man diese Verwandelung auf andere Wege versuchet/ also daß man Zinober oder andere unschädliche Farben zwischen die Schuppen der Zwiebel von weissen Lilien einstreuet: Oder daß man dergleichen in das Grüblein der Tulipen/ darauf der Stiel gestanden/ einflöset: oder daß man durch oculiren unterschiedener Farben Blumen auf einen Stock versetzet/ welches fürnehmlich bey den Topf-Nägelein statt findet.

Es wird aber solch oculiren auf folgende Art verrichtet: Etwas vor Bartholomäi treiben die alten Stöcke junge Augen an ihren Schossen; Solche Aeuglein schneidet man mit einem scharffen Messer aus/ jedoch also/ daß die Seele/ oder das Hertzlein darinnen bleibe: Setzet sie so fort in andere Schosse ein/ und verbindet sie/ wie sonst bey dem Aeuglein bräuchlich. Es erfordert aber diese Arbeit eine leichte und fertige Hand/ als welche ein solch Meisterstück/ daß auf einem Nägeleinstock zugleich weisse/ rothe/ und gesprengelte Blumen zu sehen sind/ verrichten soll: Wie solches Georg Viescher im 8. Cap. seines Blumen-Gartens bezeuget. Auch stünd

es zu versuchen / ob durch das Spalt-Pfropffen vielerley Blumen auf einen Nägeleinstock zu bringen wären.

P. A. Matthiolus l. 2. in Dioscorid. c. 153. ingleichen auch J. B. Porta. lib. 3. Mag. natur. c. 5. heissen den Saamen / von weissen / mit Saamen von rothen Nägelein vermischen / in ein Tüchlein binden / oder in ein Röhrlein (es sey von Holtz / oder von einem Federkiel) füllen / oder in einen Klumpen Schaaf-Mist zusammen drücken / und also vergraben: So sollen alsdann die Blumen gesprenget oder geschattiret erscheinen / solches stehet zu probiren.

Auch verwandelt die Farbe der Blumen der Rauch von angezündetem Schwefel / also daß eine rothe Tulipa oder Rose davon alsofort weis wird: Wann man nun die Helffte einer solchen Blume vor dem Rauch verwahret / so bleibet dieselbe roth / die andere Helffte aber erblasset. Deßgleichen können die Hyacinthen mit frisch übergetriebenem Spiritu Vitrioli gefärbet und verwandelt werden / dergestalt: Als / lasset nur den Dampff an den Gipffel gehen / die untersten Blumen aber benetzet mit dem Spiritu, so habt ihr einen Hyacinth / dessen unterste Blumen roth / die mittelsten blau / die obersten weis sind. Oder benetzet eine Blume um die andere / so erlanget ihr blaue und rothe Blumen auf einem Stengel: Oder wann ihr etliche Blumen durch den Dampff abgeweisset / so tuncket eine Schreibfeder in den Spiritum, und zeichnet darauf rothe Buchstaben: und so fort an.

NB. Wie mancherley noch andere schöne Veränderungen hieraus entspringen mögen / stelle ich eines jeden Blumen-Liebhabern / und Garten-Verständigen eigenem Nachdencken / und reiffen Nachsinnen anheim.

II. Eine weisse oder purpurfarbe Violette oder Nägelein Himmelblau zu machen.

DJe Anweisung und der Handgriff solcher Kunst / um dieselbe zu probiren und werckstellig zu machen / geschicht folgender massen: Schneidet Ochsenzungen oder Kornblumen / oder das gemeine Hundläufft; Cichorien oder Wegwart ab / bis auf die Wurtzel / welche zum wenigsten Daumens-dick seyn solle / spaltet solche Wurtzel in der Mitte ein wenig bedachtsam voneinander / damit der Spalt nicht zu weit hinab gehe / reisset ein Sprößlein vom Nägelein-Busch / setzt es geschicklich in die gemachte Wurtzel-Spalte / so daß sich die Spalte voneinander theile / bindets hernach mit einer zarten Weyde behände zusammen / und damit sich die Wurtzel wieder erquicken und erholen kan / so häuffet alten faulen Mist um die herumliegende Erde. Solcher Gestalt könnet ihr einer weissen Blumen leichtlich eine Purpurfarbe geben / wann ihr sie auf rothe Wurtzeln / welche etliche Siler (oder rothe Ruben) zu nennen pflegen / oder auch feuer-roth / wann ihr sie auf Borragen oder Ochsen-Zunge / auf vorbeschriebene Manier pfropffet.

III. Eine zweyfärbige rothe und weisse Violette auf einem Stock zu zielen und zu haben.

NEhmet zwey gute Violettenstöcke / nemlich einen rothen und einen weissen / theilet

einem

einem jeden die Wurtzeln oder Pflantzen in der Mitte voneinander / nehmet von einem jeden die Helffte / füget und bindet sie geschwind aneinander / bringet sie in gehörige Erde / und vergesset das Begiessen darbey nicht.

Gleicher massen könnet ihr mit den Tulipen verfahren / wann ihr zwo Zwiebeln derer nehmet / sie fast in der Mitte / der Länge nach / jedoch daß der mittelste Theil nicht verletzet werde / voneinander schneidet / und sie solcher Gestalt wieder aneinander füget / daß es gleichsam wieder eine Zwiebel werde / folglich mit einem Blat ungeleimet Papier umwindet / darauf mit einem Faden verbindet / und in behörige Erde setzet / so werdet ihr daraus einen etwas breiten Stiel wachsen sehen / der zweyerley Tulpen-Blätter bringen wird / jedoch müsset ihr euch nicht viel solcher Tulpen getrösten / massen unter zehen Paaren kaum ein Paar zu gerahten pfleget.

IV. An den Blumen den Geruch zu verändern / zu verbessern und zu vermehren.

Hiervon wollen wir etwas aus Joh. B. Ferrario lib. 4. Flor. c. 7. anführen / und bestehet solcher curiösen Kunst-Hand-Griff in folgendem Unterricht: Anfangs bereitet man / wie von Verwandlung der Farben gelehret worden / einen Klumpen aus Schaaf-Mist mit Essig durchknetet / mischet darunter zerlaßnen Bisam / Zibeth / und dergleichen wohlriechende Dinge / versetzet darein ein Blumen-Pflänzlein / und wartet dessen der Gebühr nach ab: So soll in der Blume / neben dem natürlichen / auch dieser fremde Geruch sich mercken lassen.

Darnach kan solches geschehen durch die Einweichung deß Saamens in wohlriechenden Wassern. Dahero pfleget man den Melonen-Saamen in Rosenwasser / zu Verbesserung beydes deß Geruchs und deß Geschmacks / vor der Saat oder Aussäung einzulegen. Die stinckende Blume von Tanaceto Africano soll einsmahls vertrieben worden seyn durch Rosenwasser / darinn Bisam zertrieben / also daß man den Saamen zween Tag lang darinnen weichete / wiederum im Schatten trocknete / und also dem Erdreich anvertrauete. Hierauf hat sich befunden / daß der Gestanck der ersten Blumen ziemlich gemildert: Nachdem man aber von selbiger den Saamen abgenommen / und abermahl also eingeweichet / hat die andere Blumen viel lieblicher gerochen: Diesen Saamen hat man gleicher massen gehandhabet / und befunden / daß die dritte Blume ihren wilden Geruch gantz verlohren / und einen aus Bisam und Rosen zusammengesetzten angenommen.

Auch durchstechen etliche im Verpflantzen die Wurtzeln der Topf-Nägelein / und fügen behände hinein gantze Wurtz-Nägelein oder Stücke davon gespalten / in Hoffnung / den Blumen dardurch einen starcken Geruch zugleich mit der Nahrung einzuflössen. Gemeine Centifolien-Rosen werden am Geruch mercklich verbessert / wann man sie auf Moscaten-Rosen propffet: Ob aber Rosen an Lieblichkeit deß Geruchs sehr zunehmen möchten / wann man beym Versetzen um ihre Wurtzeln Rosenkräntze windet / und sie damit eingräbet: oder wann man Knoblauch und Zwiebeln nechst bey Rosenstauden zielet / solches wollen wir der curiosen Prob / und daraus erfolgenden Erfahrung / anheim gestellet haben.

V. Dün-

Digitized by Google

V. Dünne oder einfache Blumen in dicke oder gefüllte zu verwandlen.

Dieses geschiehet vornehmlich durch fleissige Beobacht- oder Warnehmung deß Mond-Wechsels / zum Theil bey der Saat oder Aussäung / zum Theil aber bey der Verpflantzung. Gleich in der Stunde / so der Mond voll worden / sol man Nägelein / Ringelblumen / Mahen / u.a.m. aussäen / ob nun schon der Saame von gemeiner oder einfacher Art ist / so wachsen dannoch daraus viel gefüllete; darbey aber ist fleissig zu mercken und in Acht zu nehmen / daß man das überflüssige Kraut und Blätter zeitig beschneide oder abnehme / und nicht zulasse / daß die überflüssige Krafft in die Blätter gehe. Jetzt-bemeldte Zeit deß Vollmonds nehmet ferner auch im Versetzen in Acht / und zwar versetzet die einfachen Nägelein öffters / als einmahl im Frühling / dann abermahl im Herbst: Folgends wiederum im Frühling / und lasset sie indessen zu keiner Blühe kommen / sondern wehret ihnen durch Abbrechung der Knospen / so werden sie folgenden Sommer gefüllt erscheinen / wie solches der Fleiß und die Erfahrung klar und wahr machen.

NB. Von den einfachen Narcissen hat man gleichfalls probiert und erfahren / daß sie durch fleissige Verpflantz- und Wartung gefüllte Blumen zu tragen pflegen. Und dieses mag / meines Erachtens nach / im andern Arten Blumen und Gewächsen durch curioses Nachsinnen / vermittels deß Fleisses / zu weg gebracht werden / massen die Erfahrung / als eine Meisterin aller Dinge / öffters mit Verwunderung bezeuget.

VI. Gedoppelte Blumen zu ziehlen und zu weg zu bringen.

Nehmet zwo Zwiebeln von Tulipen / schneidet sie fast in der Mitten der Länge nach voneinander / jedoch also / daß der mittelste Theil nicht verletzet werde: Füget sie gerad aneinander / umwindet sie mit einem Blat Lösch-Papier / und darauf mit einem Faden / damit es gleichsam eine Zwiebel werde / und setzet sie behörlich in die Erde: so wird daraus ein doppelter Stiel / nicht rund / sondern etwas breit / herfür wachsen / und die Blume oben darauf mit zweyer Tulipen Blätter an der Zahl haben. Der jenige aber / so solches Kunststück der Verdoppelung probiren und versuchen will / muß nicht nur ein paar Tulipen-Zwiebeln daran wagen / sondern deren eine gute Anzahl paar-weis / gemeldter massen zusammen binden; Sintemahl öffters unter zehen oder zwölff Paaren / kaum ein oder zwey Paar recht zu gerathen pflegen.

Auch soll solche Verdoppelung / nach etlicher Meinung / geschehen können durch Zusammensetzung deß Saamens / also / daß man in ein Klümplein Schaaf-Mist etliche Saamen-Körner vest zusammen drücket / ein Papier einfach darum wickelt / es also in bequem Erdreich gräbet und zur Nothdurfft begeust / so wird daraus ein Gewächs mit doppelten Blättern oder Blumen. Man kan auch solchen Saamen in ein dünnes Röhrlein / so oben enger als unten (oder in einen Federkiel) schütten / nachmahls aufgericht eingraben / damit die herfür-schossende Stiele durch die Engigkeit ineinander wachsen / und an statt etlicher kleinen / ein einziges starckes Gewächs zu machen gezwungen würden.

VII. Das

VII. Den Blumen die Zeit zu verändern oder zu verrucken / daß sie frühzeitiger oder spather blühen.

DJeses Kunststuck bestehet in dreyerley Anmerckungen: Erstlich / daß das Blum-Werck zeitiger blühet als der Natur nach zu geschehen pfleget. Zweytens / daß es spather blühet. Drittens / und daß es nicht nur auf eine Zeit / sondern etliche Monat aneinander blühet.

1. Die Zeitigung oder Beschleunigung geschiehet entweder durch die Wärme deß Orts / oder durch fette und warme Bemistung der Wurtzeln. Wie man dann bey wohl bestallten Gärten in Pomerantzen-Häusern und auf Mistbetten im Frühling dessen an allerhand Gewächsen gnugsam Zeugniß siehet. Mertz-Violen / Nägelein und dergleichen / kan man frühzeitiger erlangen / wann man sie im Herbst in Erdreich mit Treff oder Wein-Beern oder Pferde-Mist vermenget / einpflantzet / und das Kraut kurtz abschneidet: Jedoch sterben und verderben öffters die Mütter / samt solchen frühzeitigen Kindern.

2. Hergegen die Verspätung / wird entweder durch Entziehung / oder durch spätere Verpflantzung / als durch welche ein Blumen-Gewächs zum wenigsten auf vier Wochen verhindert wird / ehe es wieder in sein Wachsthum und zum Trieb kommen: Oder durch Abbrechung der ersten Knöpflein verrichtet und zu weg gebracht. Ihr könnet auch euren Blumen die Zeit der Blüthe verändern / wann ihr die ausgenommenen Zwiebel / als Tulpen / Corona Imperialis, (oder Käysers-Cron) und die Narcissen / nicht in gewöhnlicher Zeit Michaelis / sondern erst auf den folgenden Frühling wieder in das Erdreich leget oder einsetzet / also werden sie ihre Blumen spat genug bringen / wann ihr auch den Nägelein die ersten Schossen allezeit ausbrechet / so könnet ihr sie damit nach Belieben aufhalten / und daß sie im spathen Herbst / oder gar erst Winters-Zeit zur Blüthe gelangen.

3. Die Continuation oder Fortsetzung betreffend / ist solche schwerer / als die beeden ersten. Maß lieben / und einige wenige andere / blühen von sich selbst fast den gantzen Frühling und Sommer durch: Hergegen ist der gröste Theil der Blumen flüchtig / und dauret jedwede nur ihren bestimmten Monat / oder nicht viel länger.

Hierzu gehöret nun ein gutes Nachsinnen / wie man dergleichen flüchtige Blumen viel Monat nacheinander erlangen möge. Zu den Lilien ist dieses Stuck erdacht worden / daß man etliche ihrer Wurtzeln nur zweene andere viere / andere sechs Zoll tieff in die Erde lege / damit sie zu unterschiedenen Zeiten herfür stossen möchten: Ja einige derselben / die zuletzt herfür kommen / hat man ehe noch die Blätter sich voneinander gethan / mit ordnen Geschürren bestülpet / und also durch Abwendung der Sonnen sie länger aufgehalten. Bey den Anemonen findet diese Fortsetzung fürnehmlich statt / wann man nehmlich denselben Wurtzeln nicht alle zugleich / sondern einen Monat nach dem andern etliche derselben einleget / so kommen sie auch zu unterschiedenen Zeiten zur Blüthe.

Es ist auch kein Zweiffel / daß man die Zeit der Rosen-Blüt verändern oder ver-

Digitized by Google

verrücken könne/sintemahl bekannt/wann die Rosenstöcke etwas spath im Aprill versetzet werden/ daß sie alsdann auf den Herbst zu blühen anfangen. Auch fast alle gemeine Rosenstöck/ wann der Herbst mit gutem Wetter lang anhält/ fangen zu Zeiten an noch einmahl zu blühen/wiewohl nicht so häuffig als im Früh-Jahr.

Die rechte Italiänische Monat-Rose grünet zwar stets/ aber sie ergeust sich sonderlich deß Jahrs zweymahl zur Blüt. Als anfänglich im Frühling treibet sie zugleich auf einmahl viel Knospen/ welche nicht einzeln/ sondern Dolten-weise/ je drey oder mehr beysammen sitzen: Solche ausgetriebene Knospen aber schliessen sich nicht zugleich/ sondern alle nach gerade auf/ und wann man die erst-kömmende wegbricht/ so wachsen immer einige Spältlinge nach/ welche also den gantzen Sommer über sich öffnen und blühen. Darnach treibet sie im Herbst zum andernmahl Knospen/ welche den Winter über aufblühen/ bis wieder zu dem Frühling. Hierbey ist auch nöthig/ daß man die jungen Stöcke im October der Erden gleich hinweg schneide/ damit sie aus dem harten treiben; Im Mertzen aber soll man sie nur bis zwey oder drey Zoll über dem Erdreich abkürtzen; Die erstarcketen Stöck aber haben dieses Abschneidens nicht nöthig/sondern sie blühen wohl ohne Schnitt.

Sonsten mag man der Monat-Rosen folgender Gestalt abwarten: Wann andere Rosen knopffen/ soll man ihnen ihre Knöpfflein abbrechen/ und sie also an der ersten Blüt verhindern. Darnach im Junio und Augusto stellet man die Gefäß mit den Monat-Rosen an ein Sonniges Ort/ und lässet sie daselbst ohne Begiessen stehen/ wann sie gleich anfangen zu welcken/ und etliche Blätter zu verlieren. Alsdann gegen dem Vollmond beschneidet man sie etwas/ und setzet sie in einander und weiters Geschirr/ jedoch also/ daß die Mutter-Erd am Stock bleibe: Schüttet auch gute frische Erde hinzu/begiesset sie starck/und haltet sie folgends wohl feucht/ so fangen sie an zu treiben/und bringen auf den Herbst ihre Rosen.

VIII. Rosen und andere Blumen eingemacht oder feucht lange Zeit zu erhalten und zu verwahren.

NEhmet Brandwein und Saltz jedes gleich viel/vermischet es in einen Topff/und werffet hinein so viel Knopff-Rosen oder Rosen/ so noch nicht aufgeschlossen/ bis der Topff gefüllet: Alsdann setzet einen Deckel darauf/ und bewahret ihn in einen Keller. Wann ihr davon brauchen wollet/ so nehmet etliche heraus/ und leget sie an die Sonne/ oder auf einen warmen Ofen/ so schliessen sie sich auf/ und werden denen frischen nicht sehr ungleich. Man hat auch inter Arcana Chymica ein künstliches Saltz/ wann damit frisch Brunnen-Wasser in gewisser Quantität durchsaltzen wird/ so kan selbiges Wasser allerhand hinein gelegte Blumen bey ihrer Farbe und Geruch lange Zeit erhalten: Wann aber solch Saltz über die Blumen gestreuet/ und nur ein wenig Wasser darüber gesprenget wird/ so werden sie gleichsam zu Erde/ und dauren lange Zeit also. Die rothe Topff-Nägelein/ wann sie vollkommen aufgeblühet/ tuncket man in Scheide-Wasser/ breitet sie aus auf einer höltzernen Tafel/ bis sie ausgedrucknet/ so werden sie härtlich/ und behalten ihre Farbe

sehr

schr schön; Was massen aber in Zucker und Hönig allerley Blumen und Früchte einzumachen und zu erhalten / davon soll drunten im Præservir Candir- und Confect-Buch weitläufftig Meldung geschehen.

IX. Wie man Rosen und mancherley Blumen lange Zeit trucken erhalten und bewahren soll.

HIerzu aber sind nicht alle Blumen dienlich oder tauglich / sondern fürnehmlich nur diese nachfolgende / welche man den Winter über zu Auszierung der Speisen und zu Artzneyen anzuwenden pfleget. Die rothe Farbe nimmt man von Nägelein/Pöonien/Rosen/ Balaustien: Die blaue von Kornblumen/ und Ritterspurn: Die gelbe von Ringelblumen/und Pfrimmen. Wann alle diese ihre vollkommene Reiffe erlanget / so pflücket die Blätter von den Knöpffen ab / schüttet sie gantz dünn auf eine Leinwand / oder Bret / oder in ein Erden-Gefaß / schiebet sie in einen nicht allzuheissen Ofen / und lasset sie schnell abtrucknen / sonst wo es langsam zugehet/verlieren sie ihre Schöne.

Hernach ziehet sie heraus / und verwahret sie zum Gebrauch an einem truckenen Orte. Ingleichen die Blum von Amarantb/ so gantz vor sich aufgetrucknet/ behält ihre Farbe bis in den Winter: Wann man sie aber alsdann mit Wasser anfeuchtet/wird sie noch lebhaffter/und dienet den Kräntzwindern.

NB. Hieher gehöret billich auch die Art und Kunst-Erfindung / nicht allein allerhand Blum-Werck / sondern auch mancherley Gewächs von Kräutern / zwischen Papier abzutrocknen / nachmahls mit Leim anzuhefften / und daraus Herbaria viva, Hortos siccos, truckene Gärten zu verfertigen: Welche wann sie sauber gemachet sind / viel Jahr dauren/ und so wohl Blumen als Kräuter ohnverweset erhalten werden können. Deren man sich dann so nützlich als rühmlich in Bibliothecken / Kunst-Cammern / auch raren beruffenen Lust-Gärten bedienen kan. Dessen giebet unter andern Zeugniß und Anlaß zur Nachfolge / das jenige Herbarium vivum, welches vor diesem zu Heydelberg mit grossem Fleiß und Mühe angeleget / bey Eroberung aber der Stadt / samt selbiger Bibliotheck nach Rom überbracht worden/ auch daselbst im Vatican annoch heutiges Tages unverletzet zu sehen ist.

Das XXXI. Capitel.

Von dem Küchen- oder Kraut-Garten / und zwar erstlich von desselben Gelegenheit.

NAchdem wir bis daher von dem Blumen-Garten / als welcher dem Gesicht und Geruch einige Ergötz- und Vergnügung giebet/ziemlich ausführlich Unterricht gethan und gehandelt: So schreiten wir nun / unserer versprochenen Ordnung gemäß / ferner fort / um den Kraut- oder Kuchen-Garten/ als wordurch der Geschmack / oder vielmehr Mund und Magen vergnüget/ auch die Küche proviantiret wird/ in seinen nothwendigsten Anmerckungen und Wisschaffien zu beschreiben.

Die Gelegenheit deß Kuchen-Gartens betreffend / haben wir solchem droben in dem neunten Capitel / nechst auf der Seite / oder hinter dem Blumen-Garten seine Stelle assigniret und zugeeignet. Es soll aber die Orts-Gelegenheit also beschaffen seyn / daß die Sonne an ihren Strahlen und Würckung / weder von Gebäuen noch Bäumen / so weit als möglich und nöthig / nicht aufgehalten noch verhindert werde.

Zu diesem will so wohl die fleissige Abwart- und Verpflegung / als nothwendige Aufsicht nicht wohl zulassen / daß solcher Kraut- oder Küchen-Garten weit von deß Haus-Herrens Forwerck oder Behausung abgelegen / sondern vielmehr / (da es anders die Gelegenheit leiden mag) gantz nahe bey demselben sey.

Insonderheit ist zu beobachten / daß solcher Garten gegen Mittag gerichtet werde / als an welcher Seiten die vornehmste Aussicht angestellet wird / damit man also nebens dem Nutzen / auch desto mehr Lust und Ergötzlichkeit geniessen möge / welches dann absonderlich im Abgang der Ermanglung deß Blumen-Gartens (als welche zwar belustigen / aber wenig eintragen / und einen Nahrhafften Landmann selten anstehet) desto füglicher geschehen kan.

Es seynd zwar andere der Meinung / daß der Küchen-Garten gegen Mitter-Nacht und nicht gegen Mittag zugerichtet werden soll / welches aber von denen heissen Ländern (da sie vielleicht gewohnet) als Franckreich / Spanien / Welschland ꝛc. nicht aber von unserm kalten Teutschland zu verstehen / als woselbst es solchen wenig nutzlich- und dienstlich seyn wurde / Ursach / weil an mehrentheils Orten die scharffen Winde und Nacht-Fröste in der Frühlings-Zeit den zarten Gewächsen nicht geringen Schaden öffters zufügen; Da im Gegentheil / so der Garten gegen Mittag liegt / die Gebäu aber Mitternachts-werts gerichtet seynd / halten alsdann solche die kalten rauhen Lüffte merecklich auf / daß sie denen Gewächsen / so zeitlich herfür kommen / desto weniger schaden mögen / verursachen auch benebens eine kräfftige Reverberation der Sonnen-Strahlen / als welche dergleichen Gewächsen nicht wenig zu statten kommet.

Wann dann solcher Ort oder Garten-Platz auch etwas gegen der Sonnen schreg oder abhängig gerichtet ist / hat er noch ferner diesen Vortheil / daß dann das Regen-Wasser auch desto besser ablauffen mag / welches dem Erdreich und Gewächsen sehr dienstlich und ersprießlich ist / massen alle wohlerfahrne verständige Gärtner der Meinung / daß die jenigen Gärten / so besagter massen etwas schreg oder abhängig / die besten und nutzlichsten seyen.

Solcher jetzermeldter Garten soll billich seine drey sonderbare Ein- oder Ausgänge haben: Nehmlich den ersten gegen deß Haus-Herrn Wohnung / den andern zu dem Baum-Garten / den dritten und letzten aber zu dem Umschluß deß Obst-Gartens.

Das

Das XXXII. Capitel.

Von der Grösse und Gestalt deß Kraut- oder Küchen-Gartens/ingleichen von desselben Austheilung.

DJe Grösse eines wohl-angelegten tüchtigen Kraut- oder Küchen-Gartens betreffend / so soll derselbe billich nach der Haushaltung deß Herren / der Güter/und deß Sitzes beschaffen seyn.

Ist die Haushaltung groß und weitläufftig/ daß man darbey viel Gesindes benöthiget / so erfordert auch dieselbe einen Küchen-Garten von solcher Grösse / damit besagte Haushaltung das gantze Jahr über daraus sattsam versehen werden könne. Da aber schon die Haushaltung klein / und man ausser derselben zu gleich einigen Gewinst / mit zu Marck fahren / und Geld lösen suchen wolte (massen auf denen bey grossen Städten nahe gelegenen Forwercken und Land-Gütern mehrentheils zu geschehen pfleget) so würde gleichwohl der Platz oder Raum müssen vergrössert werden. Insgemein aber davon zu reden / ist allzeit besser / einen kleinen wohlgebaueten/als einen grossen übelgebaueten Garten zu besitzen.

Von dem Nutzen eines Kuchen-Gartens / halten wohlerfahrne Haus-Herren und Gärtner insgemein so viel: Gleichwie nehmlich die Gärten durchgehends unter allen Land-Gütern/ nach ihrem Begriff/ am meisten abtragen; Also trage insonderheit ein wohl-angerichteter Kuchen-Garten / nach seiner Weite mehr ab / als einiger anderer Garten. Sintemahl das jenige/so man daraus ziehet/ so viel als ein Quinta essentia ist der Eintragung oder Nutzens deß Erdreichs / allein ist hierbey nöthig/ daß man sich desselben recht und nützlich gebrauche / und einem jeden Garten-Gewächs seine ordentlich und geziemende Stelle / die ihme am besten anständig / gebe und zueigne / in allem wohl abwarte/ damit man ein und andere Kräuter und Früchte zeitlicher bekomme / und dergestalt destomehr daraus lösen könne / weilen es dann/ zumahlen wegen der delicatezza am allermeisten gilt.

Ferner die Gestalt und Form deß Kuchen-Gartens belangend / halten erfahrne Gärtner darfür / daß es besser und bequemer sey / wann derselbe etwas länger als breit / oder aber durchaus gevierdt abgezeichnet und zugerichtet werde / wegen der Spatzier-Gänge/ die man in einen länglechten Garten viel zierlich-und vollkömmlicher anstellen könne; Also daß / wann ein Garten etwan 45. Schuch breit / soll er in die Länge 65. oder 75. haben / da er 60. Schuch in der Länge hat / soll man ihme 90. oder 100. in der Länge geben / da er 100. in der Breite / mag man ihm 150. bis 160. in der Länge zueignen und so fortan / je nach Beschaffenheit und Weite deß Platzes/ daran man eben nicht strictè gebunden ist / sintemahl es einem jeden frey stehet / sich nach der Form und Manier / so ihme am besten beliebt / auch die Gelegenheit oder Gestalt deß Ort mitbringen mag / zu regulìren und zu richten / wann im übrigen der Garten nur recht zugerichtet/und/wie es billich seyn soll/ gebauet wird.

Endlich auch von Abtheilung deß Kuchen-Gartens etwas zu melden / ist solche Abtheilung bey weitem nicht so künstlich/wie im Blumen-Garten/sondern geschiehet

schlechter Ding in länglichten Betten / deren nun viel oder wenig / nach deß Raums Gelegenheit und Grösse formiret und angerichtet werden ; Die Breite aber der Betten ist insgemein nicht über vier Fuß einer Rheinländischen Ruhten / damit man in Jätten oder Wieden die Mittel-Linie mit der Hand von beeden Seiten bequem erreichen möge ; Wo der Platz groß / kan man einen breiten Creutzgang in der Mitten zum Spatziren machen. Die kleinere Steige aber zwischen den Betten bleiben schmal / wie gebräuchlich / ohngefehr anderthalb Schuch breit.

Das XXXIII. Capitel.

Von der Beschaffenheit und Zurichtung deß Grund und Bodens.

Zuförderst ist zu wissen / daß nicht ein jeder Grund und Boden zu einem Kraut oder Küchen-Garten gut und tauglich sey / dann wo entweders der harte ungeschlachte Letten / oder der magere Sand-Grund all zusehr fürschlagen / und die gute Erde übertreffen / so ist dann solch Erdreich den mehrentheils Garten-Gewächsen zuwider und in ihrem Wachsthum verhinderlich ; Der beste ist ein schwartzer Grund / (massen droben im achten Capitel ausführlich Meldung geschehen) der nicht leimicht / kreidicht / steinicht noch naß / dann derselbe allem dem / so in einem mag gesäet oder gepflantzet werden / sehr angenehm / daß die Küchen-Kräuter desto besser und vollkommener herfür sprossen und aufwachsen.

Wann aber auch schon bey einem und andern For-Werck oder Land-Gut sich ein Platz befindete / da man zwar einen Küchen-Garten anrichten könnte oder wolte / der Grund aber nicht am besten beschaffen wäre / soll man doch deßwegen sich nicht abschrecken oder den Muth sincken lassen / sintemahl solcher Mangel / durch Ernst und Fleiß deß Eigenthums- oder Grund-Herrns / gar wohl kan und mag ersetzet und verbessert werden.

Die Zurichtung deß Grund und Bodens nun betreffend / wofern derselbe von Natur schwartz und gut ist / bestehet nur darinn / daß er ohngefehr zween Fuß tieff aufgehacket / wohl zerklopffet / von allen Steinen und Wurtzeln fleissig gesäubert / mit alten lang verfaulten Mist vermenget und also ein Jahr lang unbesäet gelassen werde ; So wird dasselbige Erdreich hernachmahls seine Gewächse mit vollkommener Schönheit und Nutzen von sich geben. Ist aber der Grund / wie allererst erwähnet / böß und mangelhafft / so muß er / und zwar vor der Mistung / erstlich verbessert werden / als folget.

1. Wo harter ungeschlachter Letten- oder leimichter Grund vorhanden / muß solcher zwey Fuß tieff eingehackt / und mit einem guten Theil Sand-Grund vermischet werden ; So wird er alsdann die Mistung desto besser annehmen und nutzbar werden.

NB. Noch besser aber ist es / wann / nach solcher Zubereitung / daß erste Jahr Erbsen hinein gesäet werden ; Das machet den Boden mild und reiniget ihn vom Unkraut.

2. Ist der Grund der Boden allzumager oder sandigt / so thut das Gegentheil / nehmlich nach geschehener Säuberung / menget ihn mit Leimen oder Letten / welcher den Sand-Grund dergestalt temperiret / daß er die darauf folgende Mistung kräfftig an sich ziehet.

3. Ein gar zu steinigter Grund soll gleichfalls zween Fuß tieff aufgehacket / und nach Wegwerffung der gröbsten Steine / durch eine Hurde / damit die kleinen Steine auch davon kommen / gerollet und endlich gemistet werden.

4. Ist der Boden dann gar zu naß / so muß man die übrige Feuchtigkeit / durch lange Gräben / oder andere grosse und tieffe Löcher / die mit kleinen Steinen ausgefüllet seynd abführen.

Folget noch eine andere Anweisung / wie der schadhaffte Grund und Boden zu verbessern sey.

ISt der Grund lett- und leimicht / so mischet man denselben mit Sand und abgefallene Wald-Streu

Den Sand-Grund vermenget mit einer guten schwartzen fetten oder groben Erden aus den Gräben; Item mit kurtzen Küh- oder Rind-Mist / auch mit zusammen gefaulten Laub und Spär-Erden.

Ist der Grund steinicht / so gräbet man eines halben Mannes tieff / um zu erfahren / ob sich der Grund verbessere; Findet man bessere Erde / so mache man etzliche Gräben und werffe die böse Erde vor sich / die gute aber hintersich aus; Alsdann vermenge man das Steinichte mit Aschen und Ruß / und werffe es zu erst auf den Boden hinunter / und die gute Erden oben darauf. Findet man aber keinen guten Boden / so wirfft man die Steine beyseit / und vermenget die übrige Erde mit Spän-Erde und guten Mist.

Begibt es sich aber etwann auch / daß der Boden zu naß / und also nicht allen Garten-Gewächsen bequem / sonderlich denen so den Winter durch im Garten verbleiben; So kan selbiger verbessert werden / wann man nemlich sandicht Erdreich darunter menget / auch Wasser-Gräben umher graben lässet / darein sich das Gewässer verfliesse / und die übermässige Feuchtigkeit / welche dem Garten schädlich ist / dergestalt sich verzehren möge.

NB. Es soll demnach ein jeder Gärtner / so viel ihme möglich / das Erdreich also zu verbessern trachten / und ihme dergestalt zurichten / damit er seinen Genuß und Nutzen daraus haben möge.

Wie nun / erwehnter massen / der schwartze Grund und Boden der beste ist / also dienet er auch am besten zu dem Garten-Bau / und ist entweder mürb und mager / oder hart und fett. Wir haben droben den Garten in drey Theil getheilet / als in einen Blumen-Kuchen- oder Kräuter- und dann in einen Baum- oder Obst-Garten: Diesem nach ist das hart und fette Erdreich am tauglichsten zu den Kuchen-Gewächsen und Kräutern: Die Baum-Gewächse erfordern gut mürb Erdreich; Die Blumen aber wollen etwas temperirte Erden haben.

Fol-

Folget nun ein so nützlich- als nothwendiger Unterricht/ was allerley Gewächse deß Kuchen- oder Kräuter Gartens/ deßgleichen auch deß Baum- und Blumen-Gartens eigentlich vor Erdreich erfordern.

EIn fettes und etwas feuchtes Erdreich/ so entweder von Natur also/ oder durch Mühe und Arbeit darzu bereitet wird/ erfordern die Kappis-Kraut/ und Köhl-Kräuter und Kuchen-Pflantzen; Als der Endivi/ die Wegwarten/ der Lactucken/ der Mangolt/ der krause oder braune Köhl/ der Welsche und Blumen-Köhl/ die unterschiedliche Arten des Retichs/ der Krehn oder Meer-Rettich/ oder Seleri/ der Welsche Peterlein/ der Garten-Rapuntzel/ der Portulac/ der Spargen/ der Hopfen/ die Artischocken/ die Melonen/ die Gurken/ und der Fengel/ die Bohnen/ der Türckische Waitzen/ die Zwiebeln/ der Lauch u. a. m.

Uber das die kleine und grosse Sonnen-Blumen/ der Majoran/ der Roßmarin/ der Türckische Veihel/ der Salbey/ die Gras-Blumen oder Nägelein u. a. m.

NB. Ein Gärtner muß sich mit den Nägelein nach der Jahrs-Zeit richten/ und selbige/ bey nassen Wetter/ in truckenen Boden/ bey vermutheter Dürre/ in bessern Grund/ allezeit aber in freye Lufft setzen.

In eine leicht und mürbe Erden setzet man die Weinrauthen/ den Knoblauch/ den Petersil oder gemeinen Peterlein/ den Saffran/ die Hysopp/ Saturan/ den welschen Quendel/ u. a. m.

Die Bäume und Stauden lieben gleichfalls ein gut dünn Erdreich oder Boden (verstehet aber keinen brennenden Sand/ sondern Erdreich/) das sich zwischen den Fingern zerreiben lässet/ und nicht gar zu mager ist.

NB. Wann die Bäume einer Tungung benöthiget sind/ muß solches nicht gar zu offt/ auch nicht in grosser Menge/ noch der Wurtzel zu nahe geschehen. Dergleichen Arten sind der Apffelbaum/ Birnbaum/ Kirschbaum/ Castanienbaum/ u. a. m.

Die Stauden-Gewächse sind/ der Weinstock/ die Berbers-Staude (Weinäuglein/ von etzlichen Wein-Nägelein genannt) der Buchs/ Süßholtz/ Wachholder-Stäudlein/ die Jeunling oder Rosen von Jericho/ allerhand Arten der Rosen/ die Johannis-Beerlein/ die Closter- oder Stichelbeerlein/ die Brombeer/ die Hol- oder Himbeer u. a. m. Alle diese Gewächse/ Bäume und Stauden/ lieben ein fettes hartes Erdreich.

Eine mittelmässige Erde aber/ nehmlich nicht gar zu fett/ auch nicht gar zu dürr/ erfordern die Blumen/ und sonderlich die Zwiebel-Gewächse/ die Tulpen/ die Käysers-Cronen/ Anemonien/ Türckische Bünde/ Gold-Wurtz/ Lilien/ Zeitlosen/ Narcissen/ Hyacinthen/ und dergleichen mehr.

NB. Dahero/ wann in Blumen-Feldern der Grund zu fett oder geil ist/ pfleget man das Drittel Sand darunter zu vermengen.

NB. Ein Gärtner hat auch fleissig auf die Gewächse Achtung zu geben/ welche in freyer Sonnen und Lufft/ und welche Gewächs im Schatten gesetzet werden sollen/ als da sind: Die Erdbeer/ der Majoran/ der Roßmarin/ die Blumen-Stauden/ die blaue und weiße Mertzen-Violen/ das Cyclamen, oder Schweins-Brod/

der

der Venus Nabel/ die Hasel-Wurtz/ die Mäyen-Blümlein Lilium Convallium genannt/ die gefüllten Schlüsselblumen/ die Weißwurtz/ oder Hanenfuß oder Ranunculus, das guldene Leberkraut/ die Bärentatzchen oder grossen Schlüsselblumen/ das Pyrola oder Wintergrün u.a.m. Diese alle können die freye Lufft und Sonne nicht vertragen/ und wollen also lieber im Schatten stehen.

Andere wollen eine freye Lufft/ offenes Feld und Sonne haben/ als die Kürbis/ die Cucummern oder Gurcken/ die Melonen oder Pföben/ Saffran/ Fenchel/ der gefüllte Metter/ und fast die meisten Blumen und Bäum.

Das XXXIV. Capitel.

Von Austheilung der Geländer oder Garten-Bette/ samt einem Unterricht/ an welch Ort und Stell ein jedes Garten-Bett soll gesetzet werden.

Die sonderbare Ab- und Austheilung eines auf ebenem Land gelegenen Kraut-Gartens/ mit seinem Betten ohne Latten/ und Kripffen mit Latten/ item Furchen/ Gängen und andern betreffend/ wie es nehmlich mit dem allen beschaffen seyn soll/ daß man nehmlich zugleich Lust und Ergötzlichkeit/ auch Nutz und Gewinn daraus ziehen und bekommen möge/ ist davon ohne Weitläufftigkeit dieses zu melden: Aussenher an den vier Seiten deß Platzes sollen die Kripffen kommen/ mit Latten/ als welche hierzu sehr dienstlich eingefasset/ aber nicht zu breit/ damit man im Jätten oder Wieten nicht darauf steigen müsse/ sondern von der Hand darüber langen möge. In dem innern Platz dann soll vornenher gegen Mittag/ und hinten gegen Mitternacht/ an jedem Ort ein Bett/ dem breiten Ort nach des Gartens abgezeichnet werden/ doch nicht breiter/ dann daß man zu beyden Seiten von den Furchen bis in die Mitte langen könne/ und nicht mit Schaden darauf steigen müsse/ das übrige Erdreich dann soll nach Länge des Gartens/ von Mitternacht gegen Mittag in Bette erst-ermeldter Breite abgetheilet werden/ den Gängen oder Furchen der Kripffen nach/ mag man an der Weite etwan zwey Schuch oder aufs höchste dritthalben/ geben/ denen andern innern Furchen nur anderthalben/ damit also das Erdreich an einem ohne das nicht gar weitläufftigen Ort desto nutzlicher möge gebraucht werden/ am äusserstem Ort dann der Kripffen/ sollen Stöcklein gesetzt/ und Latten daran geschlagen werden/ auf daß der Garten eine fein lustig und zierliche Einfassung bekomme/ hierzu sind sehr dienstlich die Carmisin-rothe Rosen-Stauden/ als welche nicht hoch aufwachsen und wenig Schatten geben/ deßgleichen die Himbeer-Johannes-Beer und Kräusel-Closter- oder Stachel-Beer-Stauden; die andern Gattungen Rosen/ als Leib-farb und weiß/ möchten füglicher gegen Mitternacht gepflantzet werden/ damit dieselben mit ihren hohen Stauden und vielem Schatten den Gewächsen desto minder nachtheilig seyen; Diese Abtheilung ist von einem mittelmässigen/ aber nicht allzuweiten Garten-Platz zu verstehen.

Digitized by Google

Dafern aber ziemlicher Platz/ Weite und Raum vorhanden/ ist es nutz und gut/ den Kuchen-Garten/ der Betten/ Gängen und Furchen halber (mit den Kripffen hat es/ als vor gemeldt/ seine Verbleibung) etwas anderst/ und zwar auf nachfolgende Form abzutheilen.

Erstlich/ daß an statt eines Garten-Bettes/ der Breite nach gegen Mittage/ wie bereits oben vermeldet/ man zwey nehme/ dafern aber selbige sich zu lang befinden/ soll man sie in Mitten durchschneiden/ daß sie also viere geben/ jedes in der Breite/ wie schon angedeutet; Die zwey äusserſten könte man mit mancherley schönen Blumen-Kräutern besetzen/ hintenher dann gegen Mitternacht/ soll ein gleichweiter Platz abgezeichnet/ aber nur zwey Bette daraus formiret werden/ das eine für Kapis-Kraut (Weiskraut/ Kopf-Köhl oder weisser Köhl) und Köhl/ das andere für frühe Ruben und Rettich/ weilen dergleichen Gewächs viel einen mehrern Platz oder gröſſern als andere erfordern.

Der innere übrige Platz soll der Länge nach abgetheilet werden/ wann es aber irgend zu lange Bette geben möchte/ sollen selbige gleichfalls in der Mitten des Gartens getheilt/ und also eine Creutz-Furche oder Spatzier-Gang dardurch gemacht werden/ derselbe/ wie auch die Furchen/ den Kripffen nach/ sollen 3. in 4. Schuch breit kommen/ die andern aber nur anderthalbe/ oder aufs höchste 2. Schuch breit seyn.

NB. Die Betten sollen fein ordentlich/ jedes mit seiner sonderbaren Gattung Saamen besäet/ und derselbe nicht untereinander vermischet/ noch das 100. unter 1000. geworffen/ und also ein Mischmasch gemacht werden; ausser dem/ was man nicht lang lassen stehen/ sondern bald ausziehen will.

Die erwehnten Kripffen/ könten gleichfalls an denen Orten der Sonnen wohl gelegen/ mit schönen Blumen gezieret werden/ (sonderlich/ wo kein absonderlicher Blumen-Garten vorhanden) an schattichten Orten aber mögen sie mit Mäyen-Blümlein/ Erdbeeren/ gefüllten Schlüssel-Blumen/ wie auch etwann mit Artzney-Kräutern/ als Hirschzung/ Alantwurtzel/ Weiswurtz u. a. m. welchen der Schatten nicht unangenehm besetzet werden.

NB. Deßgleichen wo es die Gröſſe oder Weitdurfft des Platzes zugibet/ mögen an statt der Rosen gegen Mitternacht/ davon droben Erwähnung geschehen/ Bag-Reben gepflantzet werden/ damit man in heisser Sommers-Zeit darunter desto füglicher spatzieren/ rasten/ oder aber mit anderer Kurtzweil sich belustigen könne. Im Fall aber die Lufft des Orts den zarten Reben zu rauh und undienstlich wäre/ mag man an statt deren einen schönen mit Reiffen gebundenen Obst-Haag (davon droben im neunten Capitel deutlich und weitläufftig Anweisung geschehen) von mancherley Gattung Früchten/ es sey gleich Kern- oder Stein-Obst/ formiren und aufziehen/ wie dann solches gar leichtlich ins Werck zu richten/ da man anders in Pflantzung der Bäume geübt und erfahren ist.

Andere lassen sich eine andere Abtheilung belieben/ so zwar auch nicht unbequem scheinet/ und folgender Gestalt practiciret werden kan: In Mitten des Gartens solt ihr die Geländer oder Bett austheilen/ also daß die Kraut-Köhl- und Ruben-Bette

den

den gröſten Raum oder Platz in ſich begreiffen; Darnach ſollet ihr zwey andere darneben graben/ und eines mit zweyerley Rettich-Saamen/ das andere aber mit kleinen Steck- oder Pfeffer-Rüblein/ Beiß- oder rothen Ruben/ Meer-Rettich/ oder/ nach eurem Belieben/ mit etwas anders beſäen.

Wann ihr ſolches gethan habt/ ſo ſollt ihr einen Gang oder Weg drey Schuch breit richten/ und hernach erſt andere ſonderliche Bettlein/ als zum Spinat/ (oder grün Kraut) Mangolt/ Molten/ Sauerampffer/ Steinklee/ Senff/ Fenchel/ Peterſil u. a. m. anſtellen. Dann wiederum einen andern Weg dreyer Schuch breit formiren; Alsdann wiederum ein geviertes Bett für Lauch/ darneben aber zwey andere für Zwiebeln/ Knoblauch/ oder ſonſt für andere Gewächs/ das runde Zwiebeln oder Wurtzeln träget/ deßgleichen auch zu Paſtenach (Welſchen Peterlein) machen laſſen.

Dißeit ſolcher Bettlein ſollt ihr wiederum einen groſſen Spatziergang viertehalb oder vier Schuch breit formiren/ und darnach viel andere Bettlein anrichten/ darein ihr allerhand ſchmackhafftig und wohlriechende Kräuter und Wurtzel/ auch winteriſche Eß-Kräuter oder Küchen-Speiſen ſäen könnet. Es wäre auch nicht unbequem/ wann ihr ein ſonderliches Bettlein für Salbey/ eines für Yſop/ ein anders für Majoran/ deßgleichen für Roßmarin/ Thymian/ Cypreß/ Saturey/ Frauen-Müntz/ Baſilien/ Lavendel/ Spick/ Poley/ auch eine Art Camillen/ u. a. m. anrichtetet/ als deren Kräuter aller man ſich nicht nur nutzlich in der Küchen/ ſondern auch im Haus zur Artzney öffters ſehr wohl bedienen kan.

Ferner wäre es auch ſo nothwendig/ als nutzlich/ daß man/ am Ende des Gartens/ etzliche gevierdte Ländlein (und zwar nahe dem Haag- oder Scheid-Mauer/ zwiſchen dem Kuchen- und Obſt-Garten) anrichtete/ darein man allerley heylſame Artzney-Kräuter und Wurtzeln/ (woraus man die Haus-Apothecke beſtellen kan/) als: Baldrian/ Haſelwurtz/ Löffelkraut/ Hauswurtz/ Meiſterwurtz/ Alantwurtz/ Beyfuß/ Eydiſch/ Entzian/ Angelica/ Hirſchzung/ Wallwurtz/ Samickel/ Scabioſen/ Bethonienkraut/ Benedictenwurtzel/ Eberwurtzel/ Tormentill/ Odermenig/ Weißwurtz/ Natterwurtz/ Hundszungen/ Oſterlucey/ Tauſendguldenkraut/ und andere dergleichen mehr ſäen und pflantzen könnte.

NB. Die Geländer oder Garten-Bett ſollt ihr allwegen gegen die Mittag-Sonne richten/ und ziemlicher maſſen hoch machen/ das Erdreich mit gutem Roß- oder Rind-Miſt tungen und untereinander vermengen/ dann alſo den Grund eine Zeitlang unbeſäet ligen laſſen.

Hernach ein Geländer oder Bett im Mertzen bey zunehmenden Liecht/ mit Lattich/ Bortzelkraut/ und andern Salat-Kräutern (dann ſie gehen im Mertzen ſo wol und ſicherer auf/ als im Hornung) beſäen/ wann ſie dann Fingers hoch gewachſen ſeynd/ ſolt ihr ſie verſetzen/ und in ihre eigene Bettlein verpflantzen.

NB. In gedachtes Geländer oder Bett/ mögt ihr auch Pimpinellen/ Saurklee/ Hopffen/ Kreſſe/ Pfefferkraut/ u. a. m. hin und her ſäen/ darnach aber/ wann ſie aufgegangen ſeynd/ weit voneinander ſetzen laſſen.

NB. Ihr sollet aber gute Achtung geben / daß ihr keine alte/ verlegene/ verfaulte/ nasse oder schimlicht und verdorbene Saamen zum Aussäen nehmet.

NB. Am Ende deß vorgemeldten Geländers oder Bettes/ ohngefehr zwey Hand vom Rand/ möget ihr eure Artischocken säen.

NB. Ein sonderlich Geländer oder Bett/ (als schon erwähnet) solt ihr für allerhand lieblich-holdseelig und wohlriechende Kräuter machen / als welche man deß Winters dörr oder trocken zur Küche behalten / und sich deren zur täglichen Speiß in Suppen und Brühlein bedienen kan. Man mag auch mit solchen die Ränder am Blumen-Garten/ deßgleichen am Irrgarten bortiren / umsetzen und zieren. Dergleichen seynd/ der Rosmarin/ der Majoran/ der Salbey/ der Saturey/ der Thymian/ der Basilien-Garten-Balsam/ Frauen-Müntz/ u.a.m.

NB Die Citrullen/ Cucumern/ oder Gurcken / deßgleichen die langen und runden Kürbisse / sollet ihr in ein ander Geländer oder Bett / gegen dem lebendigen Hag oder Reben-Gezelt zu / säen und setzen lassen.

Noch ein ander lang und schmal Bett aber solt ihr von allerley Art Melonen-Saat besäen / dieweil man diese zum öfftern besprengen / und derselben Wurtzeln Wasser geben muß.

NB. Was Art Kräuterwerck ihr aber nicht versetzen / sondern in ihren Betten verbleiben lassen wollet/ als die Cucumern oder Gurcken/ Melonen / und dergleichen Früchte / dasselbig solt ihr mittelmässig zertheilen / und mit laulichten Wasser / das nemblich eine Zeit lang an der Sonne in besonderen Geschirren gestanden / und etzliche Tag vorher geschöpfft worden ist/ öffters/ sonderlich bey dürr und heissem Wetter/ begiessen ; Wiewohlen fast alle Garten-Kräuter und Gewächs (massen auch droben im 26. Capitel bereits vermeldet worden) welche man in die Betten oder Geländer gesäet hat / wiederum versetzet seyn wollen : Solche Verpflantzung aber verursachet / daß die Küchen-Kräuter / Früchte und andere Gewächse desto frecher wachsen/ auch schöner/ gröSSer/ besser und schmackhafftiger werden.

Das XXXV. Capitel.

Nützliche Säe-Ordnung des Kuchen-Gartens / oder Unterricht von bequemer Zeit und Gelegenheit/ wann und wie allerley Küchen-Kräuter zu säen seyen ; nach wie viel Tagen auch ein und anderer Saamen aufzugehen pfleget.

DJe meisten Kuchen-Kräuter/ sonderlich was in dem Erdreich wachsen und starcke Wurtzel gewinnen soll/ müssen um das neue Liecht gesäet werden : Welche Regul bey Ruben/ Rettich/ Pastenach und dergleichen mehr zu beobachten; Hergegen was über der Erden in Kraut/ Stengel und Frucht wachsen soll/ als Köhl/ Kraut/ Erbsen und dergleichen / muß um das volle Liecht gesäet und gepflantzet werden / massen hiervon bereits droben im 22. Capitel Erinnerung geschehen.

Son-

Sonsten ist eine allgemeine Regul / daß die meisten Kuchen-Kräuter und Gewächse wollen im zunehmenden Monden/ und zwar von dem ersten Tag / bis an den sechsten gesäet / deßgleichen auch verpflantzet oder versetzet werden. Dann welche Kuchen-Kräuter oder Gewächse im abnehmenden Monden gesäet werden/ die wachsen entweder langsam/ oder schlagen gar um / werden untüchtig und verderben. Zu dem geschicht es auch offt und viel / ohnangesehen daß der Saamen / welcher im zunehmenden Monden gesäet worden/ auch noch überdas an sich selbst gut / schön/ dick/ vollkommen/ auch innwendig weis / nicht verlegen noch verdorben ist: Jedennoch so ein böser Aspect oder widrige Constellation vorgehet/ solche gleichwohl verursachet/ daß solcher Saamen nicht zunehmen/wachsen/ und wie er soll/ übersich kommen will. NB. Wiewohl nun zwar einige mit Palladio widriger Meinung sind / als welcher schreibet: Daß das Erdreich/welches an sich selbst gut/ auch milde und gelinde Lufft hat/ und zu dem mit guten springenden Bronnen-Wässerlein befeuchtet und besprenget wird/ vort sich selbst gut und fruchtbar sey/ und daher keiner sonderbaren Lehr oder Regul/ wie man sich im Säen zu verhalten habe/ gebrauche. Doch gleichwohl kan mir kein Feld- und Garten-Verständiger laugnen / sondern muß vielmehr folgende zwey Stücke bekennen und zugeben: Erstlich/ daß alles das jenige / was gesäet oder gepflantzet wird/ zwey äusserliche Ding habe/ das eine ist die Wurtzel/welche mit dem Erdreich ihre Gemeinschafft hat: Das andere aber ist der Stengel samt dem Kraut oder Laub / welches auch seine eigene Lufft und der Planeten Influenz oder Himmels-Lauff hat.

Für das andere / so muß er auch als vernünfftig bekennen und zulassen die Observationes oder Bemerckungen der Himmlischen Cörper / was derselben Aufsteigen/ Lauff und Ruckgang/ Zusammenfügungen / und Gegenschein/ deßgleichen auch gesechsten/ gevierten und gedritten Schein betrifft; nicht weniger muß er auch statt finden lassen den Lauff und die Gestalt des Mondes / als welche alle ihre sonderbare Würckung haben/ und das jenige / so im Erdreich verborgen liget / herfür bringen/ deßgleichen auch was gewachsen ist / alles durch ihre Himmlische Cooperation / Influenz und Würckungen regiren/ vergrössern/ verkleinern/ vermehren/ verminderen/ besser oder geringer machen.

NB. Die feuchten und nassen Gründe / deßgleichen die/ welche die Flüß-Wasser feuchten oder wässern/ sollen allezeit im neuen Liecht besäet werden/ dann die holdseelig-neu-angehende Mond-Zeit empfähet gleichsam den herfür-wachsenden Saamen: Zu dem mag ihnen die trockene Zeit des Sommers / von wegen des Gewässers / gar nichts schaden.

Die jenigen Gründe aber/ so grossen Mangel an Wasser haben/zudeme auch das Wasser beschwerlich dahin zu bringen ist; Da ist am besten / daß man solcher Orten allezeit im Herbst säen lasse. Es möchte zwar auch im Frühling geschehen/ doch mit dem Beding/ daß man das Erdreich dreyer Schuch tieffer graben lasse. Wegen des Wassermangels wäre das beste Hilff-Mittel / daß man das Schnee- und Regen-Wasser/ welches Winters-Zeit zu fallen pfleget/ steiffig aufbehalten möchte.

NB. Wann man im Sommer-Quartal säen will/ so muß es im Heu- oder Augustmonat geschehen/ wann der Mond im Wachsen oder Zunehmen ist. Will man aber im Herbst säen/ so thue mans allwegen im Herbst- und Weinmonat. So man dann zur Frühlings-Zeit säet/ so muß es im Hornung und Mertzen geschehen.

NB In kalten frostigen und rauhen Ländern und Orten/ da die Sonnen-Strahlen nicht zu hitzig noch zu starck scheinen/ soll allezeit die Frühlings-Saat spat/ hergegen die Herbst-Saat desto früher geschehen; Also im Gegentheil soll man in warmen und heissen Ländern mit der Säung im Frühling eilen/ die Herbst-Saat hergegen etwas säumig und desto später bestellen lassen.

NB. Aller Saamen geräth jedermahl besser/ wann er bey temperirter oder mittelmässig-warmer Zeit/ als bey frostig- oder allzuhitzig und dürrer Zeit gesäet wird.

NB. Der Saame/ welchen man säen will/ soll nicht über ein Jahr alt seyn/ dann welcher älter ist/ der mag (etzliche wenig ausgenommen/ massen droben aus dem 23. Capitel ausführlich zu ersehen) schwerlich aufkommen/ und ist wenig nutz. Derowegen/ je frischer und jünger die Lauch-Zwiebel-Melonen-Gurcken- oder Cucummern-Saat ist/ je eher und behender solche Gewächs aufkommen; Hergegen je älter Peterlein-Mangolt-Wohlgemuth-Kressen- und Coriander-Saamen seynd (jedoch daß sie nicht all zu alt/ faul und verdorben seyen) je eher und besser solche Kräuter aufgehen und wachsen.

NB. Folgende Kräuter/ als Köhl/ Spinat/ weiß Wegwart oder Cichori, Knoblauch/ Lauch und Zwiebeln sollen im Herbst gesäet werden/ dann sie mögen die Kälte wohl dulten und erleiden.

Nachfolgende aber/ als Köhl/ Senff/ Kressen/ Coriander/ Mören oder gelbe Ruben/ Steck-Ruben oder Pfeffer-Rüblein/ weiß und rothe Ruben/ Rettich/ Peterlein/ Fenchel/ Pastenach und andere dergleichen mehr/ welcher Wurtzeln und Kraut man in täglichen Suppen oder sonst in der Küche und zur Speiß gebrauchen kan/ mögen so wohl im Herbst als Frühling gesäet werden.

NB. Sie gerathen aber allezeit viel besser/ wann man sie an warmen und heissen Orten im Heumonat/ in temperirten und mittelmässigen im Augustmonat/ in kalten und frostigen aber im Herbstmonat säet.

Lattich/ Saurampfer/ Purtzel-Kraut/ Mangolt/ Kräen-Fuß/ Saturey/ Gurcken/ Melonen/ deßgleichen die Artischocken und alle andere dergleichen zarte Kräuter-Saamen/ soll man alleweg im Frühling säen. Es kommen auch offters alle die Kräuter viel ehe auf und fort/ welche im Mertzen und April/ als die jenige/ so im Herbst gesäet worden seynd. Jedoch alles nach Gelegenheit und Unterscheid der Zeit.

NB. Für allen Dingen aber soll der Saamen/ welchen man säen will/ wohlzeitig/ vollkommen/ schwer/ satt/ dick und schön von Farbe seyn: Er soll auch/ da er gebrochen wird/ weissen Kern oder Meel/ aber gar keinen Staub geben; Dann der Staub vom gebrochenen Saamen zeiget an/ daß er verdorben und gar kein nutz sey.

Fol-

Folget nun auch ein kurtzer Bericht/ in wie viel Tagen ein jeder Saamen/ nachdem er gesäet worden/ aufzugehen pfleget.

Obwohlen zwar die Art und Eigenschafft des Erdreichs/die Gütigkeit oder Milde des Himmels/ die Bequemlichkeit der Lufft/ wie auch das Alter des Saamens/ nicht wenig Ursachen seynd/ daß ein Saame eher und besser herfür kommt und aufgehet: Dieweil solche Kräuter/ welche man bey schönen hellen Wetter/ warmen und gegen der Sonnen gelegenen Orten/ darzu von frischen guten Saamen in gut und wohl-zugericht Erdreich gesäet hat/ allwegen viel ehe aufgehen und sich säen lassen/ als die andern/ welche zu anderer widerwärtiger Zeit/ mit beykommenden verkehrten Eigenschafften in nicht dergleichen gut Erdreich seynd gesäet worden. Jedoch so hat ein jeder Saamen gleichwohl auch seine eigene und gewisse Zeit/ (da ihm anderst sein Recht geschicht/) wann er aufgehen und sich sehen lassen soll. Auf solche Zeit nun soll man wohl Acht geben/ und derselben fleissig wahr nehmen/damit man beyläufftig sehen und wissen könne/ wann ein jeder Saamen zu säen sey/ und wie die Früchte darvon eingesammlet werden sollen.

Der Spinat/ Basilien-Kraut/ die Steck-Ruben/ weisser Senff/ gehen gemeiniglich den dritten Tag/ nachdem sie gesäet worden/ auf. Der Lattich und Dillenkraut am vierdten Tag/ die Cucummern/ Citrullen/ Melonen/ der Senff am fünfften/ das Purtzel-Kraut/ Mangolt im Sommer am sechsten/ und im Winter am zehenden Tag; Melten am achten/ der Köhl am zehenden/ Lauch am neunzehenden/ meistentheils aber am zwantzigsten/ der Coriander am fünff und zwantzigsten/ bisweilen auch etwas später/ sonderlich wann der Saamen frisch ist: Wohlgemuth und Garten-Ysop erst nach dreyssig Tagen: Der Petersil oder Peterlein am vierzigsten Tag/ auch wohl gar erst am fünffzigsten Tag.

NB. Es ist aber dißfalls sehr viel an der Frische und Güte des Saamens/ deßgleichen nicht weniger an der Kunst und Fleiß des Gärtners gelegen; Dann/ wie bereits gemeldt ist/ die Cucummern oder Gurcken/ Lauch/ Citrullen/ Melonen ꝛc. kommen viel ehe vom frischen Saamen/ als vom alten herfür. Hingegen aber Peterlein/ Spinat/ Kressen/ Kirch-Ysop/ Coriander/ Wohlgemuth u.a.m. gehen ehe auf vom alten/ als von dem frischen Saamen. Auch kommen die Gurcken-Kern viel ehe herfür/ wann man sie vorher etwas in Milch oder in Laugen geweichet hat.

Deßgleichen geschicht auch mit der Artischocken und andern Kuchen-Gewächsen und Kräutern mehr/ wie solches hernachmahls in der absonderlichen Beschreibung solcher Kuchen-Kräuter und Gewächse mit mehrern zu vernehmen seyn wird.

Folgen zum Beschluß dieses Capitels zwölff Anmerckungen von Beschaffenheit des Monds/ bey Säen und Pflantzen der Küchen-Kräuter und Gewächse/ wie auch von andern Umständen so insgemein fleissig müssen in Acht genommen werden.

1. WAs nicht in Saamen schiessen soll/muß um den Neumond/ was man aber groß und dick begehret/ um den Vollmond gesäet und gepflantzet werden.

2. Gewächse/ so unter sich in die Erde wachsen sollen/ müssen im abnehmenden

die

die aber über sich schiessen sollen/ müssen im zunehmenden Mond in den Grund kommen. Also auch:

3. Wovon man Wurtzeln oder Früchte begehret/ im abnehmenden/ wovon man aber Blätter oder Blumen begehret/ im zunehmenden Monden gesäet und begattet werden.

4. Mit dem Versetzen/ muß es eben also gehalten werden; Am nutzlichsten aber ist es/ wann das Versetzen auf einen Regen geschicht.

5. Es ist nützlicher/ die Saamen nicht zu vermischen/ sondern auf jedes Bett etwas sonderliches zu säen/ ausser denen Kräutern/ die bald ausgezogen werden. Also kan man auch unter den Salat wohl Zwiebeln/ Monat-Radies und dergleichen säen.

6. Vorige Regul ist auch von dem Versetzen und Pflantzen zu verstehen/ damit nicht Wurtzel/ Kräuter und Früchte durcheinander wachsen/ sondern jedes seine Stelle bekomme.

7. Es ist ein Unterscheid bey Umgrabung des Grundes zu halten: Sintemahl lange Wurtzeln ein tieffere Umgrabung/ als andere Gewächse erfordern.

8. Kuchen-Gewächse/ so die Kälte wohl vertragen können/ wollen zeitiger/ und die zarten etwas später gesäet und gepflantzet werden.

9. Wann bey kalten Nächten etwas zu bedecken/ so soll die Bedeckung nicht ohnmittelbarer Weis auf die Gewächse geschehen/ sondern man soll etwas an Gereis oder rein Stroh darzwischen legen/ damit an ihnen nichts verletzet werde.

10. Dergleichen Beobachtung soll auch geschehen zur Winters-Zeit bey dem Einmachen und Verdecken: Sintemahl die Gewächse leicht verfaulen/ wann Mist den gantzen Winter darauf liget.

11. Was zu Anfang des Frühlings aufgedecket wird/ soll nicht so fort gantz bloß gelassen/ sondern zu Nacht wieder bedecket werden/ wie auch zuweilen am Tage.

12. Die Aussaat von Erbsen/ Phaselen oder Bonen/ Lactucken/ Spinat/ Radies und dergleichen/ davon man öffters junge Frucht geniessen will/ muß im Frühling und Sommer Monatlich wiederholet werden.

Das XXXVI. Capitel.

Absonderliche Erzählung der Küchen-Gewächse/ samt nutzlichem Unterricht/ was massen dieselben erzogen/ verpflantzet gewartet/ und in der Küche gebraucht werden sollen.

Von dem Lactucken/ Kressen und Rettich.

Will man bald frühen Lactucken/ Kressen und Rettiche haben/ so muß man vor allen Dingen auf ein Mist-Bett/ nach beliebter Läng und Grösse bedacht seyn/ dasselbige legt man an einen solchen Ort/ der sich gegen Mittag ziehet/ und den gantzen Tag in freyer Sonne liget. Daselbst nun lässet man eine Grube auf sechs Fuß tieff auswerffen/ dieselbe mit frischen Pferdmist füllen/

und

und den Mist fein dicht und vest aufeinander tretten / dann übergiesset man ihn mit Wasser / damit er gantz durchaus erhitze / ferner lässet man zweyer quer Hände hoch gute kurtze Erde darauf bringen / und stecket es im Jenner oder Hornung gegen den vollen Schein / nachdem sich weich und offen Wetter ereignet / mit Lactuck-Kressen- und Rettich-Körnern / wartet solchen fleissig mit Bedecken und Giessen / auf das beste / so kan man innerhalb vier oder fünff Wochen / neuen Salat und Rettiche auf die Tafel geben und verspeisen lassen.

Haupt- oder Kopff-Lactucken und Spanischer Lactucken.

MIt dem Haupt- oder Kopff-Lactucken hat es diese Beschaffenheit / man säet ihn zu unterschiedlichen mahlen in wohl gemistet Erdreich oder fetten Boden etwas weit voneinander / und zwar gegen deß Monds-Fülle / so bekommt er grosse Häupter / und schliessen die Köpffe sich besser zusammen.

Wann er aufgehet / muß man ihn überziehen / und fein rein halten / daß er nicht zu dichte stehe.

So er verpflantzet wird / wachsen die Häupter um so viel desto gröser. So dürre Zeit vorhanden / muß die Begiessung nicht unterlassen werden / sonsten schiessen sie zu geschwind in Saamen : Welches etzliche mit Auflegung eines Stuck Dachsteins zu verhindern pflegen. Der rechte Kopff-Lactucken schliesset sich von sich selbst : Der Caputziner-Lactucken aber / wie auch beederley Sommer-Endivien wollen / und zwar bey warmen Sonnenschein / zusammen gebunden seyn / so werden sie innwendig schön gelb.

NB. In der Küche wird dieser Lactucken mit Essig / Baum-Oel / Saltz- und Pfeffer zum Salat bereitet ; Deßgleichen wird er auch warm an Hüner und Lamm-Fleisch gekochet ; Man kochet ihn auch allein / mit Butter / Saltz und Gewürtz / wie die Artischocken oder Blumen-Köhl bereitet.

Kresse / Nasturtium hortense.

DEssen ist zweyerley Sommer- und Winter-Kresse ; Der Sommer-Kresse / wird auf zweyerley Manier / erstlich auf ein Bett / als andere Kräuter gesäet / oder man machet runde Grüblein in guter Ordnung / leget den Saamen ziemlich dick hinein / bedecket ihn mit kleiner gesiebter Erde / so wächset er Ballenweiß herfür / und ist also bequemer zum Abschneiden / um ihn allezeit frisch zu haben. Die Aussaat kan alle vierzehen Tag oder öffters widerholet werden. Die Kresse liebet ein etwas feucht und fett Erdreich. Lasset von dem erst-gesäeten etwas zum Saamen stehen / aufs künfftige Jahr zu gebrauchen.

Winter-Kresse wird durch Saamen und Wurtzeln fortgebracht / wo sie einmahl in Garten gesäet wird / ist dessen Untergang nicht leicht zu besorgen / sie tauret den gantzen Winter durch / wil einen sandigt und wässerichten Grund haben. Es wird darum Winter-Kresse genennet / weil jene mit dem Sommer vergehet / diese aber den gantzen Winter ihre Stelle vertritt / und zum Salat gebraucht wird ;

Digitized by Google

Dann wann die Blätter zum Gebrauch abgeschnitten werden / so treiben die Wurtzeln immer wieder neue herfür.

NB. Kresse wird mit andern Kräutern in der Kuche zum Salat gebraucht; Auch im Majo etlicher Orten auf Butter-Brod gessen / dann sie zertheilet und eröfnet/dienet auch wider den Scharbock.

Schwartz- und weisser Rub-Rettich.

Dieser erfordert einen mürben / tieff aufgehacketen und untenher feuchten Grund/ sonsten bleibet er klein/oder wächset zu sehr ins Kraut und Saamen.

Die Zeit zu säen ist im abnehmenden Monden / gegen das letzte Viertel; Um Urbani ist die rechte Zeit / so schossen sie nicht leichtlich mehr / werden alsdann den Winter durch im Sande im Keller erhalten.

NB. Doch kan die Aussaat alle Monat geschehen / um allezeit jungen Rettich in der Küche zu haben.

NB. So man süssen lieblich Rettich haben wil / so soll man den Rettich-Saamen in süssen / gesottenen Wein weichen/ dergleichen geschicht von Hönig- oder Zucker-Wasser. Etliche sind der Meinung / daß alle Gattungen von Rettich milder/schmackhaffter und nicht so scharff/ auch weniger wurmstichig werden/wann man sie öffters mit Saltz-Wasser begiesset / dann das Saltz-Wasser bricht ihnen die heffrige Schärffe.

NB. Ein sonderlich Secret und Kunststück / beyderley Rettich / weis und schwartz/ so groß zu zielen/ das eine Ruben etlich Pfund wieget.

Hacket im Frühling das Bett drey Fuß tieff um durchmistet es wohl mit Schaaff-Mist / quellet den Saamen / machet Löcher zwey Zoll tieff / und einen Fuß breit eines vom andern / leget in jedes Loch zwey Körner / und wann sie aufgehen/ so ziehet das geringste weg; Im Fortwachsen treibet der Rettich mehr über sich / als in das Land; Derowegen beschüttet ihn zum öfftern mit Erde / gleich einen Maulwurff-Hauffen / haltet ihn wol feucht / und schneidet das Kraut immer obenher / doch nur bis an das Herts-Keimen hinweg / so werdet ihr schön und grossen Rettich/ eures Begehrens/ziehen.

NB. Der Rettich wächset im Winter und feuchten Wetter / allwegen mehr in die Dicken / und in die Wurtzeln / sind auch allezeit viel zärter und geschlachter; Im Sommer aber und heiß-truckner Zeit/wächset er meist in die Stengel und Blätter.

NB. Der Rettich wird meist roh mit Saltz / auch mit Oel / Essig und Pfeffer/ gleich einem Salat/ genossen / und gehöret jetzt-ermeldter Rettich vor die starcke/ der folgende Radies oder Stengel-Rettich aber/vor die zarten Mägen.

Radies / Monat- oder Stengel-Rettich.

Dieses kan man säen / so bald man das erste Melonen- oder Mist-Bett bereitet/ alle Monat durch / bis in den October / und zwar allezeit mit abnehmenden Mond/entweder allein Reihen-weis/ oder unter andere Salat-Kräuter hin und her.

NB. Wol-

NB. Wollet ihr gantz frühzeitigen und schönes Radies oder Stengel-Rettich gewinnen: So machet mit einem Pflantz-Holtz ohngefehr Fingers tieff Löcher in die Erde / zwey in drey Zoll von einander / lasset in ein jedes Loch zwey Radies-Körner fallen / schüttet alsdann so viel Sand darauf / als in einen Finger-Hut gehen mag / und lasset die Löcher also offen stehen / so werdet ihr in kurtzer Zeit schönen und delicaten Rettich überkommen.

Den Saamen gut davon zu überkommen / ist dieses zu beobachten / lasset etliche von der ersten Aussaat stehen und schossen / wann sich nachgehends die kleinen Schöttlein deß Saamens öffnen / daß die Körner daraus zu fallen beginnen / so schneidet die Stengel ab / hänget oder leget sie längst einem Geländer / damit sie desto besser trucknen und zeitigen.

NB Dieser Radies / Monat- oder Stengel-Rettich ist gut bey der Mahlzeit zu geniessen / dienet insonderheit denen / so mit dem Stein und Grieß geplagt seynd; Oeffnet auch die Verstopffung der Leber und deß Miltzes.

Meer-Rettich oder Krähn.

IST an vielen Orten Teutschlands ein gemein Gewürtz deß Fleisches und der Fische. Meer-Rettich wird im Garten an ein feuchtes Ort / wo er nicht viel hindert / eingelegt / hat keiner sonderlichen Wartung vonnöthen.

Seine Vermehrung geschicht bloß von dem öbern Theil der Wurtzel / da das Laub gesessen / solche in Stücklein geschnitten / daß an jedem ein Treib-Aug sitzen bleibe; Im Frühling oder Herbst leget dieselben mit abnehmenden Liecht wieder in die Erde / so treiben sie wohl / ergrössern sich / und bringen grosse Wurtzeln.

NB. Der Meer-Rettich wird / wie bekannt / an Fleisch und Hüner gekocht / auch klein gerieben mit Mandeln / Zucker und Essig zu einer Salsse gemacht / oder statt einer Duncke bey Gebratens / Fleisch und Fischen aufgesetzet.

NB. Dienet sonderlich denen / so kalt und feuchter Natur / und welche einen kalten Magen haben. Deßgleichen sollen ihn öffters geniessen die zum Scharbock geneigt / und die mit dem Stein geplagt sind.

Haber-Wurtzel / Bocks-Bart / Artifi, Salsifix.

HAber-Wurtzel werden im Hornung / so bald die Erde zu gewinnen / gegen das letzte Viertel gesäet; Wiewohl es besser / daß man sie in der Fasten / oder gar erst im Majo mit abnehmenden Mond / auf gut Land säe; Sie wollen ein gutes Land haben / im Aufwachsen wohl gewiedet / und wann sie zu dichte stehen / verzogen werden.

NB. Wann sie die Blüthe oder Blumen bekommen / müssen solche an Stecken gebunden / und der Saame / wann er zu zeitigen beginnet / also so fort behutsam abgenommen werden / weilen er wegen seiner Leichte gerne zerstreuet und verfleucht.

NB. Die Wurtzeln werden in der Küchen gebraucht / und nachdem sie aufgequellt / auch die schwartze Haut davon gezogen / entweder zum Salat gebraucht / oder auch an Hüner / Lamm-Fleisch / Hechte und andere Fische gekocht. Deßgleichen werden sie auch vor sich selbst / als andere Kuchen-Kräuter mit Saltz / Butter und Gewürtz abgemachet.

Scorzonera, Spanische Haber-Wurtz oder Schlangen-Mord.

Dieſe ſäet man gleichfalls im Frühling mit abnehmenden Mond-Reihen-weis/ vier Reihen auf ein Bett; Einige ſäen ſie auch zu der Zeit/ wann ſie beginnet zu verblühen. Die Sammlung des Saamens wird eben ſo verrichtet/wie bey voriger Haber-Wurtzel vermeldet worden. Die Wurtzel bleibet den gantzen Winter in der Erden/ dauret etzliche Jahr/ ob ſchon Saamen trägt/ und wird immer gröſſer; Sie dringet auch nicht ſo tieff in die Erde/ als die gemeine Salſifix, ſondern wächſet etwas nach der Seite.

NB. Dieſe Wurtzel wird nicht nur in der Kuchen/ ſondern auch in der Apothecken mit Nutzen gebraucht: Maſſen die Herren Medici ſich in gifftigen contagioſen Fiebern/ in der Peſt-Seuche/ auch in Miltz-Kranckheiten/ für den Schwindel und ſchwere Noth/ſich deren zu bedienen wiſſen.

NB. In der Küche belangend/ iſt dieſe Wurtzel viel zarter als die gemeine Haber-Wurtzel zu eſſen; Wann mans zum Salat oder ſonſt zur Speiß brauchen wil/muß man die ſchwartze Haut zuvor abziehen/ darnach in rein Waſſer ein wenig weichen/ damit ſich die Bitterkeit ausziehe/ nachmahls wird ſie gekocht und zugerichtet/wie von der Haber-Wurtz vermeldet worden.

Zucker-Wurtzel/ Siſarum Germanorum.

Dieſe werden in Hoch-Teutſchland Geierlein/ von etzlichen zahme Garten-Rapuntzel/ von andern Zucker-Rüblein genannt; Man kan ſie ſo wohl auskäumen/ als Saamen erzeugen/ doch iſt es beſſer mit den Käumen/ weilen es durch den Saamen gar langſam hergehet. Man reiſſet oben die Käumen/ deren viel beyſammen/ von ein ander/ und ſetzet ſie im Frühling oder Herbſt/ im abnehmenden Mond/ in einen guten mürben Boden oder gut fett und fruchtbar Erdreich. Den Saamen ſäet man im October oder November/ weil er lang in der Erden lieget/ ſo gehet er dann beſſer auf/als im Sommer.

NB. Diß iſt ſonderlich merckwürdig und zu erinnern/ daß man das Kraut der Zucker/Wurtzeln/ wann es ſchon in die Stengel ſchieſſet/ nicht abhauen oder abſchneiden ſoll/ weil dardurch das Wachsthum der Wurtzeln verhindert wird/ welches eine ſonderbare Eigenſchafft dieſes Gewächſes iſt/ nehmlich je mehr ſich das Kraut und die Stengel ſtärcken/je gröſſer auch die Wurtzeln werden.

NB. Diß iſt ein gar und geſundes Eſſen/ und können ſolche Würtzeln auf dreyerley Art in der Kuchen gebraucht werden. Erſtlich werden ſie an Hüner/Rind- und Hammel-Fleiſch gekocht/ oder allein mit Butter und Gewürtz bereitet. Zweytens/ kan man ſie/ wanns halb mürb ſeyn gekocht/ aus einem gelinden Teich/ in Schmaltz oder Butter backen. Drittens/oder man ſchneidets/nachdem ſie gekocht/ voneinander/machets mit Saltz/ Eſſig und Baum-Oel/zu einem Salat. Sie ſind von Natur warm/ werden leicht verdäuet/ und geben ziemlich viel Nahrung/ ſind daher dem Magen geſund. Die Weiber pflegen ſie den Männern gern aufzutragen/

mit

mit Vorgeben / daß sie gar gesund seyen. Sie treiben den Urin / Stein und Grieß / widerstehen auch dem Gifft.

Garten-Cichorien / Cichorium Sativum, sonst Wegwarten oder Hindläufft genannt.

Diese erfordern einen guten starcken Grund zu ihrem Wachsthum; Man säets auch bald im Frühling / sonderlich im Mertzen / im Abnehmen deß Monden / wann sie etwas erwachsen / werden sie / wo sie zu dichte stehen / verzogen / und das Unkraut daraus gewieder. Gegen Winters wird das Kraut samt der Wurtzel ausgezogen / und im Keller in Sand verwahret. Etzliche werden im Frühling wieder in die Erden gepflantzet / um den Saamen davon zu sammlen.

NB. Die Wurtzeln werden in der Apothecke gebraucht / und in Zucker eingemacht / sie kühlen und eröffnen die Leber / werden insonderheit in Fiebern sehr gebraucht.

NB. In der Küche werden die Wurtzeln gleichfalls auch die Blätter an Hüner und Fleisch gekocht. Deßgleichen werden Wurtzeln und Keimen oder Blätter auch zum Salat bereitet. Sonderlich werden die gelben Keimen unter den Masculat oder Kräuter-Salat vermenget.

Erd-Artischocken / Erd-Aepffel / Adenes Canadenses, sive Flos solis glandulosus.

Diese brauchen schlechte und geringe Wartung: Im Mertz oder April grabet die Erde etwas tieff / in einem Winckel / oder Ort / da sie / wegen der grossen Vermehrung / nicht viel hindern / zerschneidet die Knollen in Stücken / doch also / daß die Augen oder Wartzen nicht verletzet werden / oder nehmet nur die Scheiffen / daran noch die Augen sitzen / und bringet solche in die Erden / etwann zween Zoll tieff / und einen Fuß lang von einander / so wachsen sie alsobalden / und vermehren sich solcher Gestalt / daß man sie nicht leichtlich wieder aus einem Garten bringen kan.

Im Herbst gräbet man aus / so viel als man deß Winters durch zur Küche benöthiget ist / legets gleichfalls in den Keller / und bedeckets mit Sand / damit man sie zum Gebrauch bey der Hand habe; Die / so im Garten den Winter überbleiben / bedürffen keines Bedeckens / dann der Frost schadet ihnen nichts.

NB Ihr Kuchen-Gebrauch ist genug bekannt / und können sie wie die hernach folgenden Tartuffeln zubereitet werden.

Tartuffeln / Papæ Indorum sive Peruanorum, vel Adenes Virginiani.

Tartuffeln können zwar durch den Saamen fortgebracht werden / es gehet aber gar langsam damit zu: Ist derohalben besser / man nehme die rothe Knollen derselben / und lege sie in der Fasten mit dem vollen Mond ein / zween Zoll tieff / und vier von einander / in ein fett / mürbes und etwas sandigtes Erdreich / so wachsen sie wohl / vermehren sich mercklich / blühen im Sommer schön Purpur-weis / und bringen hernach runde Aepffelein voller Saamen.

NB. Im Herbst / auf das längst im October / weil sie den Winter-Frost ohne

Schaden nicht wohl ertragen mögen) gräbet man sie aus der Erden / liesset die gröſten aus zur Speise / verwahrets im Keller mit Sande ; Die kleinern aber thut man nur bloß in einen Kober/setzets in ein Gemach/so vom Frost befreyet/die werden dann im Frühling zur Vermehrung wiederum ins Land gebracht.

NB. Tartuffeln sind eine delicate / gut und nutzliche Speis in der Kuchen / und können den gantzen Winter durch gebraucht werden : Man bereitet sie fürnehmlich auf viererley Art : Erstlich siedet sie im Wasser mürbe / und wann sie erkaltet / so ziehet ihnen die auswendige Haut ab / alsdann gleſſet Wein darüber / und lasset sie mit Butter / Saltz / Muscaten-Blüh und dergleichen Gewürtz von neuen kochen / so sinds bereit. Zweytens/kan man sie mit Hüner-Rind- oder Kalb-Fleisch-Brüh kochen und abwürtzen ; Oder über Kalb-Hammel-Rind-Fleisch / oder Hüner kochen und anrichten. Drittens/schneidet man die abgesottene Tartuffeln in runde Scheiblein/und prägelts in der Pfanne in Oel oder Butter : Oder man schneidet Zwiebeln daran mit Essig / und lässets also durch einander braten. Viertens / machet man auch / so sie abgesotten / mit Saltz / Pfeffer / Essig / und Oel einen Salat daraus. NB. Am besten aber sind sie / so mans (wie die Italiäner pflegen) in Tunichen / mit Roßmarin / Oel und Gewürb / (deßgleichen mit Lorbeer-Blättern) einmachet ; So werden sie weit in andere Länder verführet und für eine rare delicate Herren-Lust gehalten.

Seleri, sive Apium peregrinum, oder welscher Liebstöckel.

ISt ein Art vom grossen Petersil / welche aus Italien zu uns in Teutschland gebracht / und bey wenig Jahren her gekannt worden : Man bereitet darzu ein lang wohl getunates und fettes Bette/ und säet darauf den Saamen/ erstlich gar früh im Hornung aufs Mist-Bett / oder so bald die Erde offen/ darnach wieder im April/ oder May/allezeit im zunehmenden Mund ; Deß Gewächs wil mit Jätten und Begiessen wohl gewartet syn. Wann er einer queren Hand hoch erwachsen / so verpflantzet man ihn Reihen-weise / und häuffelt die Erde bey trockenem Wetter von beyden Seiten je mehr und mehr auf / bis an die Hertz-Schoß/ und lässets a so fortwachsen. Gegen dem Winter wird er bey hellem und trockenem Wetter ausgehoben/in den Keller gebracht/und in Sand verwahret.

NB Der Kuchen-Gebrauch ist zweyerley / roh und gekocht ; Nehmet so viel tüchtige Wurtzeln / als euch genug duncket / schneidet die kleinen Stengel und Zasern davon / schabet und waschet ihn rein mit Wasser/ legts zierlich in eine Schüssel : Setzet absonderlich eine Tuncke darbey/von Pfeffer/Saltz und frischem Baum-Oel bereitet.

Der Hertz-Schoß wird wegen seiner sonderbarlichen Weiche und Zärtigkeit für das beste und delicateste gehalten. Man nimmet sie auch also gantz mit dem Hertz-Schoß/säubert s/wie gemeldt/ thuts in ein Kesselein oder Pfann/ gieſſet darauf rein Wasser/und siedets wie Spargen : Wann sie weich genug/so gieſſet man Essig und Baum-Oel darüber/bestreuets auch mit Saltz und Pfeffer.

NB. Der

NB. Der Saame hiervon wird hier zu Lande nicht erlangt / sonndern muß aus der Fremde gebracht werden.

Bulbo-Castanum, oder Pepperle.

Dieses Gewächs säet man um Johannis Baptistæ und wartet sein deß Sommers mit Jätten und Begiessen. In der Fasten gräber mans aus der Erden / gebrauchts in Küche an statt deß Salats / oder kochets bey Fischen / Lamm-Fleisch / und Tartuffeln.

Peterſil / Paſtinach / Möhren / rothe Rüben / Lauch / Knoblauch und Zwiebeln.

Diese alle werden in der Fasten / gegen das letzte Viertel / gesäet / so wachsen sie fein unterſich. Man muß auch wohl zusehen / daß der Mond nicht etwann im Krebs oder Scorpion gehe / sonſten werden die Wurtzeln wurmicht und brandicht.

Peterſil / Peterlein / Apium hortenſe ſive petroſelinum.

Diß ist eines der best und nutzlichsten Kuchen-Kräuter: Wil im zunehmenden Mond / wann das Abſehen auf das Kraut ist / die aber grosse starcke Wurtzeln bringen / sollen im abnehmenden Mond gesäet seyn. Er kan auch wohl im Herbst gesäet werden / so man im Frühling / frühe junge Peterſil verlanget. So man wil / daß er nicht Saamen tragen soll / säet man ihn auf Johannis / und brauchet den Winter über davon.

NB. Zum täglichen Gebrauch ist besser das Kraut abſchneiden als abbrechen / sonderlich soll mans mit einem darzu gehörigen Messerlein / fein dichte bey der Erden abſchneiden / so wird die Wurtzel wieder schöne junge Blätter schiessen. Die Wurtzeln lasset in der Erden / daß sie recht groß werden / auch den Winter durch; So viel ihr aber in der Küche nöthig / könnet ihr / ehe der Frost das Erdreich schlieſſet / ausziehen / und im Keller in Sand vergraben.

NB. Zu den Saamen lasset die jenigen / welche in Stengel schlessen / und schneidets nicht ehe ab / bis er völlig reiff ist. Der zweyjährige Saamen ist besser zur Aussaat / als der nur eines Jahres alt ist / weilen er sich besser vermehret. Dieweil unter allen Küchen-Saamen dieſer der längſamste und mehrentheils erſt nach Monats-Frist aufgehet / also pflegen etliche den Saamen eine Nacht zuvor weichen zu lassen / so kommet er gemeiniglich vierzehen Tag eher.

NB. Peterſilkraut und Wurtzel-Gebrauch in der Kuche ist mehr als zu viel bekannt / und dahero unnöthig ferner etwas davon zu melden.

Paſtinack / welſcher Peterlein oder Pfingſt-Wurtzeln.

Diese wollen ein leimicht / von Steinen wohl gereinigtes / Knie-tieff gegrabenes / mit alt-verfaultem (nicht aber mit frischem) Küh-Mist getungtes Erdreich haben / damit sie wohl unterſich in lange gerade starcke Wurtzeln wachsen können.

Der Samen wird im Mertz und April / mit abnehmenden Mond / nicht sparſam (wegen vieler Zufälle / denen derſelbe unterworffen) gesäet werden; Wo er zu dick aufgangen / können die kleinesten leicht ausgezogen werden.

NB. Auch

NB. Auch muß in dessen Aufwachsung/ das Unkraut fleissig ausgewiedet: Und in trockenem Wetter das Begiessen nicht vergessen werden.

NB. Wie sie in der Kuchen an Hüner/ Kalb-Rind- und Lamm-Fleisch/ deßgleichen an Fisch gekocht werden/ ist sattsam bekannt. Sie werden auch/ wann sie zuvor in Meel gewöltzet/ in Butter oder Oel gebacken/ und in der Fasten-Zeit an statt der Fische genossen; Auf solche Weis zubereitet/ sind sie den Miltzsichtig-schwermüthigen Leuten gar nutzlich/ haben auch bey Manns- und Weibs-Personen die Tugend als Zucker-Wurtzeln.

Möhre oder gelbe Ruben.

MOer-Ruben werden im Mertz gesäet/ wollen ein leimicht und etwas sandicht Erdreich haben/ das Land muß Knie-tieff darzu umhackt und gegraben werden/ als beym Pastenack vermeldet. Der Saame wird gleichfalls im abnehmenden Monden gesäet. Die Ausgrabung zum Kuchen-Gebrauch soll nach dem vollen Mond/ und zwar im spathen-Herbst/ so viel die Zeit leiden mag/ geschehen/ sintemahl sie dergestalt den Winter durch/ im Sand viel frischer bleiben.

NB. Den Saamen zu erlangen/ lässet man etliche den Winter über in den Garten stehen/ die dann das folgende Jahr in Saamen schiessen. Besser und gewisser aber ist es/ daß/ wann sie ausgenommen worden/ etzliche der schönsten/ gröstenund besten ausgeschlossen/ den Winter aber im Sande behalten/ und dann im Frühling zur Besaamung wieder in die Erde versetzet werden.

NB. Welcher Weg bey allen dergleichen Gewächsen/ auf daß man allezeit mit guten Saamen versehen sey der sicherste ist.

NB. Wie die gelbe Meer-Ruben in der Küche gebraucht/ ist jederman bekannt/ Sie werden mit Lamm- und Schaafs-Fleisch/ deßgleichen mit Kalbs- und Schaafs-Füssen gekocht/ sie können auch mit Majoran und Zwiebeln gleichsam abgewürtzet werden. Mann bereitet sich auch zu einem Salat folgender Gestalt: Siedets in Wasser erstlich mürb/ schälet die Haut ab/ schneidet runde Scheiblein davon machets ab mit Essig/ Baum-Oel/ Saltz und Pfeffer. Man mag sie auch backen und zurichten/ als von dem Pastenack vermeldet worden.

Rothe Ruben/ Beiß-Ruben/ Beta Rubra.

DEren Pfleg und Wartung ist einerley mit den Pastinack und Möhr-Ruben/ was die Bereitung deß Bodens anbelanget. Die Aussaat geschiehet nach Ausgang deß Winters/ im abnehmenden Mond folgender Gestalt: Man machet Reyhen-weis/ mit einem Pflantzen-Stock Löcher/ etwan ein Glied deß Fingers tieff und einer Hand breit von einander/ leget in jedes Loch zwey oder drey Körnlein; Wann sie nun erwachsen und Blätter einer Hand breit bekommen/ so verziehet sie/ und lasset nur ein Wurtzel in jedem Loch stehen/ die andern pflantzet eines Fusses weit voneinander/ benehmet ihnen aber zuvor die Fasen und kleinen Neben-Wurtzeln. Die jenigen/ so nicht verpflantzet werden/ wachsen zwar mehrentheils zerspalten/ bringen aber gemeiniglich grössere Wurtzeln als die verpflanzten/ hergegen wachsen die verpflanzten länger und schöner.

NB. Der

NB. Der Saame wird gleich so gesammlet als von den gelben Möhr-Ruben vermeldet worden.

Kurtz vor Winters/ und ehe der Frost den Erdboden schliesset/ werden sie nebens andern Wurtzeln ausgenommen/ und im Keller im Sand/ zum nothwendigen Kuchen-Gebrauch verwahret.

NB. Die gemeinste Art ist/ daß wann sie gekocht/ geschelet und erkaltet/ man sie zu Scheiblein oder kleinen Plätzen zerschneidet/ mit Baumöl/ Saltz/ Essig und Pfeffer zum Salat bereitet. Deßgleichen werden sie auch mit halb Wein/ halb Essig/ Meer-Rettich oder Krähn/ Kümmel oder Coriander (etzliche nehmen auch Barwe darzu) auch Pfeffer in Fäßlein eingemacht/ so bleiben sie etzliche Wochen gut/ und können zum Fleisch und Gebratens statt einer Tuncke aufgesetzet werden.

NB. Ihre Krafft und Tugend ist den Möhr-Ruben nicht ungleich; sie erweichen den Leib: Der Safft wird auch äusserlich zur Haupt-Reinigung gebraucht/ so er nehmlich aus der Wurtzel gepresset/ und in die Nase gezogen wird.

Stöck-Rüblein/ Napus sativa.

DJe Steck-Rüben sind unterschiedlicher Grösse worunter aber die kleinsten die besten/ als welche an lieblichen Geschmack den Vorzug haben.

Sie wollen ein wohl-gebauet mürbes Erdreich haben/ damit sie desto tieffer wurtzeln mögen.

NB. Man kan sie des Jahrs zweymahl säen/ nehmlich im Früh-Jahr und zu Anfang des Augustmonats; Man soll aber den Saamen mit kleinen und reinen Erdreich vermischen/ damit er desto dünner möge gesäet werden. Der Saame soll über drey Jahr nicht alt seyn/ dann so er älter ist/ wächset ungeschlacht Köhl-Kraut daraus.

NB. So man auch den Saamen/ zwey oder drey Tag vorm Säen in Milch/ Most oder Hönig-Wasser weichet/ so werden alsdann die Rüblein gut/ süß und wohlgeschmack. Man muß sie auch fleissig mit einem Grab-Eisen jätten und umgraben. Die schönsten und grösten Rüblein soll man allwegen zum Saamen stehen lassen.

NB. Wann man sie will säen/ so soll man warten/ bis das Erdreich vorhin von einem gelinden Regen genetzt und befeuchtet worden/ dann also gehen sie ehe auf/ und wachsen desto frecher.

NB. Man muß sie an kein schatticht Ort säen/ dann der Schatten ist ihnen gantz entgegen/ obschon das Land oder Grund an sich selbst gut und fruchtbar ist.

NB. Soferu die Steck-Rüblein sollen gut seyn/ müssen sie über sechs Wochen nicht in der Erden stehen bleiben/ (verstehe/ wann sie zu ihrer Grösse gewachsen) dann sonsten werden sie wurmstichig/ voller Fasen und widerich zu essen.

Des Winters/ sonderlich im November werden sie ausgegraben/ und in Kellern oder an einem andern Ort/ der vom Frost befreyet ist/ verwahret. Man mag sie nur schlechter Ding über einen Hauffen oder Klumpen schütten/ und mit etwas

Sand bedecken / so mögen sie den gantzen Winter über / und bis in die Fasten / der Küche zum besten erhalten werden. Sie werden also an sich selbst / gantz mit fetter Fleischbrüh / deßgleichen an Gäns/ Tauben / Lamb-Schaaf-Schwein- und Rind-Fleisch gekocht / man pflegt sie auch in Meel zu schwingen/und aus Butter zu prägeln oder zu bachen.

Gemeine weisse Rüben / Rapum & Rapa.

DEren sind unterschiedliche Sorten klein und groß / rund und lang / werden etzlicher Orten unter den Köhl / Salat und dergleichen Küchen-Kräuter gesäet und Mäyen-Rüben genennet. Die gemeine weisse Rüben / sehen denen vorerwähnten Steck-Rüben nicht fast ungleich / ausser daß sie in der Grösse und Geschmack einander nicht gleichen.

NB. Diese Ruben wollen viel lieber im Herbst-Monat / als sonst zu anderer Zeit gesäet seyn/ sie erfordern einen guten/ fetten und wohl-erbaueten Grund.

Die Ruben gerathen viel besser / wachsen auch viel schöner und schmackhaffter in der Kälte/ Schnee und Regen/ als wann schön und hell Wetter ist.

NB. Es ist hoch zu bewundern / daß aus einem kleinen Körnlein solche grosse Frucht wachsen soll/ massen man etzlicher Orten Ruben findet/ so dreyssig bis viertzig Pfund schwer sind.

NB. So man will grosse und dicke Ruben haben / so soll man die jungen Rüblein / wann sie eines Fingers dick seynd / ziemlich weit voneinander setzen / darnach mit guten Grund beschütten / und mit Füssen darauf tretten / so wird sich dann die Nahrung / welche sonst in das Kraut und Stengel schlägt / untersich in die Wurtzel ziehen.

NB. Sie werden im Wein- oder Winter-Monat ausgegraben und eingeführet/ damit sie aber des Winters desto bequemer behalten werden/soll man sie in besondere Gruben verwahren.

NB. Die Ruben sind feucht und windigt / geben / so sie mit Fleisch oder dessen Brüh gekocht werden / eine gute Nahrung ; Sonderlich sind sie gut mit Hammel- oder Schaaf-Fleisch gekocht.

Rüblein-Rapuntzel.

WErden auch Garten- oder Winter-Rapuntzel genannt ; Wann sie durch Saamen einmahl in den Garten kommen / besaamen sie sich selbst : Ihr Saame ist so klein / daß er fast für den kleinesten gehalten wird.

NB. Deren Wurtzel ist ein angenehmes Essen zum Salat / auch an zarten Fleisch gekocht / die gröbsten Blätter werden davon gethan / die andern aber können mitgenossen werden.

Lauch / Esch- und Schnitt-Lauch / Porrum commune, porrum sectile.

DEr Aesch- und Schnittlauch kan zwar aus Saamen gezeuget werden / dieweil es aber langsam damit hergehet / brauchet man mehrentheils die Vermehrung durch die Wurtzeln. Nehmlich man reisset so wohl im Frühling als Herbst / einen

Klumpen

Klumpen Wurtzel voneinander/und setzet jedes Zwiebelein besonders/welche sich dann in kurtzer Zeit vermehren. Es wird der Schnittlauch auch unter den krausen Lattich gesäet/er stehet ein Jahr ehe er Saamen träget/und will gute schwartze Erden haben. In den Baum-Garten wird der Schnittlauch um die Garten-Bette herum gesetzet/ daß man ihn dergestalt in der Kuche zur Speiß gebrauchen möge; Es können unterschiedliche Speisen damit gut und schmackhafftig gemacht werden.

Knoblauch / Allium.

Wird gleichfalls durch die zertheilten Wurtzeln oder Zwiebeln (weil es mit dem Saamen gar langsam daher gehet) am besten zu weg gebracht; Er erfordert kein naß oder fett/sondern ein trucken Erdreich/wird zween Finger tieff/und drey oder vier weit voneinander/etwas vor dem vollen Mond (etzliche pflantzen ihn auch im abnehmenden Mond/ oder mit dem neuen Liecht/ so soll er groß und dick wachsen) und in trockener Zeit gepflantzet/ fleissig gejättet/ auch bey dürrem Wetter begossen / massen er durchs Begiessen den starcken Geruch mercklich verlieret.

NB. Der Knoblauch stincket nicht so übel/wann man ihn im abnehmenden Liecht säet/ auch sie/ weil der Mond noch unter der Erden ist / ausnehmen lässet. Das Gegenspiel geschicht/ so man den Knoblauch im zunehmenden Mond/ und weil der Mond noch neu ist / säen und ausgraben lässet.

NB. Um Johannis Baptist / oder Petri und Pauli Tag/ werden die Stengel geknüpfft/ damit sie nicht höher schossen / sondern die Wurtzeln in der Erden desto besser wachsen können; Zu Anfang des Augusti/ oder längst um Bartholomäi wird er ausgezogen und an die Sonne geleget / damit er wohl austruckne und vor Fäulung bewahret werde.

NB. Die Knoblauch-Köpffe halten sich lange / so sie ins Stroh gelegt / oder in Rauch aufgehenckt / oder auf einen truckenen Boden an die Balcken gehängt / oder mit Saltz-Wasser benetzet werden; Aber solches soll bey denen/ so man wieder setzen will/ unterlassen werden/ sonsten wird er unfruchtbar.

NB. Der Knoblauch bekommt einen lieblich-süssen Geschmack / so man ihn/ im Setzen oder Säen in süssen Most einen gantzen Tag beissen lässet. Er wächset auch grösser und besser/ wann die Körner oder Zeen/ zween Tag vorher ehe man sie setzet/ in Milch gebeisset werden.

NB. Der Knoblauch wird so wohl von vornehmen als geringen Leuten in gebratener und gekochter Speis genützet; Zu dem ist er der Bauern Artzney und Theriack.

Zwiebeln / Cepa vulgaris.

Zwiebeln sind unterschiedlich / rund oder lang / roth oder weiß / klein oder groß. Die Wurtzel oder Zwiebel machet keine Absetzlinge / daher sie allein durch den Saamen müssen vermehret werden.

NB. Der Grund darzu muß nicht sandigt/ sondern feucht / fett und wohl gemistet seyn. Der Saame soll im Mertz oder April mit abnehmenden Mond / und zwar gar dünne / damit die aufwachsende Zwiebeln einander nicht hindern / gesäet wer-

werden. Man erwählet darzu ein absonderlich Bett / oder vermischet den Saamen mit Lactuck / Salat / Pastinack / Saturey und andern dergleichen Saamen / und streuet sie auf ein gemein Bett.

NB. Um Jacobi pfleget man das Zwiebel-Kraut mit Füssen zu tretten / damit die Nahrung in die Zwiebel gehen / und dieselben desto gröſſer wachsen mögen.

Mit Ausgang der Hunds-Tag / oder zu End des Augustmonats / kommen die Zwiebel zur Zeitigung / alsdann wollen sie aufgehoben / und entweder bey gutem Wetter an der Sonne oder in einem Gemach getrucknet werden; Folgends soll man sie in die Höhe an einen truckenen Ort hängen.

NB. Zu Saat-Zwiebeln / soll man die gröſten und schönſten erwählen / den Winter über im Keller verwahren / und dann so bald der Frost nachläſſet in gutes Erdreich Reihen-weis und tieff genug / einen ziemlichen halben Fuß voneinander verpflantzen; Wann sich dann im Aufwachsen der Saamenstengel / mehr als ein Kopf / aus einer Zwiebel zeiget / so laſſet nur den gröſten stehen / und brechet die Kleinen alle hinweg / damit der Saame desto vollkommener werde. Wann der Saame beginnet schwartz und der Stiel trocken zu werden / so gemeiniglich im Augustmonat geschicht / so schneidet ihn ab / legt solchen in ein trucken Gemach / und verwahret ihn bis zu fernerer Aussaat.

NB. Die Zwiebeln sind nicht undienlich an Fleisch und andern unterschiedlichen Speisen zu kochen: Sind gesund den jenigen / die viel scharff / dick und zähes Geblüt und dergleichen Schleumigkeit bey sich haben: Aber denen / so viel hitzig und gallicht Geblüt haben / sind sie ungesund.

NB. Dieſes ist von der sonderbaren Natur der Zwiebeln insgemein denckwürdig / daß / da andere Gewächse und Thier im zunehmenden Monden / diese hergegen im abnehmenden lebhaffter / kräfftiger sind / auch besser und lustiger wachsen. Von welcher wunderlichen Eigenschafft bereits Plutarchus in seinen Schrifften Meldung gethan.

NB. In der Küchen ist / über bereits geschehene Meldung / der Zwiebel-Gebrauch so gemein / daß kein Koch noch Köchin sich gern ohne dieselben finden läſſet.

Von allerley Köhl-Kraut: Als Kappis-Köhl / Weiß Kraut / Kopf-Köhl / Weiß-Braun-Kraus- und Welschen Köhl / Saphoischen Köhl / Blat-Köhl / Blumen- und Rüben-Köhl.

SJe viel- und mancherley Arten des Köhls / so in den Gärten gebauet werden / laſſen sich am füglichſten in zwo Ordnungen bringen / nehmlich in Kopf-Köhl / und Blat- oder Blätter-Köhl; Zum Blat-Köhl / deſſen Blätter / also genutzet werden / und die sich nicht schlieſſen / gehören der gemeine grüne Köhl / der gemeine braun und rothe Köhl / kraus brauner Köhl.

Zum Kopf-Köhl / deſſen Blätter in Köpffe sich schlieſſen / werden gezählet: Der Kappis-Köhl / weiſſe Kopf-Köhl / weiß / roth und braun / Kraut- oder Kopf-Köhl / der Wersich / Saphoische oder welsche Köhl / und der Blumen- oder Käs-Köhl. Alle

dieſe

diese Kraut- und Köhl-Gewächse wollen kein leimicht / mager oder sandicht / sondern allein ein gut schwartz / fett / wohl-erbautes und gemistetes Erdreich haben. Ohnangesehen aber diese Köhl-Kräuter keine Lufft scheuen / sondern allenthalben gerne wachsen: Jedoch wachsen sie viel frecher / breiter und grösser in kalten Landen / massen man solches sattsam in Teutschland sehen kan.

NB. Deßgleichen seynd die Köhl-Kräuter allwegen schöner / lieblicher / gesunder und schmackhafftiger / im Frost / nehmlich im Herbst / Winter und Frühling / dann im Sommer / sie wollen offt getüngt und wohl gemistet seyn; Sie wollen auch öffters gewietet oder gejättet / und mit gutem Erdreich bedecket werden.

Cappis-Kraut oder weisser Köhl / Kopf-Köhl / weiß-braun-roht Kraut / pfleget man in grosse Garten-Bett zu säen und zu pflantzen; Wann es aber anfähet in Stengel zu schiessen / und solche fünff oder sechs Blättlein überkommen haben / alsdann soll man sie / es sey Herbst oder Frühling / wann es nur bey schönem Wetter geschicht / versetzen. Solche Setzlinge aber erfordern ein fett gut und wohlgemistet Erdreich.

NB. Bey kühlen Nächten soll man solche Pflantzen allwegen fleissig mit Stroh bedecken lassen / dergestalt werden sie desto besser und frecher in Blätter und Köpffe schiessen.

NB. Der gemeine Blat-Köhl / und fast alle die obermeldte Köhl-Kräuter (ausser dem Blumen-Köhl) werden zu Anfang des Mertzens gesäet / und dann in dem May verpflantzet. Den Kopf-Köhl begattet um den vollen Mond / so werden die Köpf desto grösser.

NB. Der gemeine Köhl / welchen man den langen oder grünen Blätter-Köhl nennet / soll allwegen mitten im Augüst- oder Herbst-Monat gesäet werden / wo man anderst in der Fasten / oder noch im Winter jungen Köhl davon zu haben gedencket.

Man soll sich wohl fürsehen / daß man keinen alten Köhl-Saamen zur Aussaat nehme / dann aus solchem alten Saamen wächst kein Köhl / sondern nur Rettich / daher das Sprichwort lautet: Es wird Köhl gesäet / und wächset doch Rettich. Sonsten behält der Köhl-Saamen seine Art und Natur am kräfftigsten bis in das vierdte Jahr / er bleibet auch wohl bis in das sechste Jahr / wann er fleissig und recht gehalten wird.

NB. Wann ihr sehet / daß die Köhl-Blätter sich färben und gelb werden / so ist es ein Zeichen / daß sie Wasser bedörffen.

NB. Wollet ihr guten wohlgeschmackten Köhl haben / so sollet ihr ihm allwegen die erstgewachsene Blätter abrupffen / so wir er alsdann viel lieblich- und anmuthiger zu essen.

NB. Wann ihr Köhl verpflantzet / so beschneidet ihnen die Wurtzeln / damit sie nicht zu sehr gegen das Erdreich tringen. Setzet sie auch nicht zu tieff / damit man oben die Spitzen sehen könne.

NB. Etzliche besprengen die Köhl-Kräuter mit Saltz-Wasser / der Meinung / daß sie geschlachter und zärter darvon werden sollen.

NB. Man pfleget auch Salpeter auf die Köhl-Pflantzen zu rädern/ oder mit Aschen zu bestreuen/ und dergestalt sollen sie vor Raupen und Ungezieffer versichert seyn.

NB. Köhl will bey keinen Wein-Reben gepflantzet seyn/ dann sie mögen einander nit vertragen.

NB. Man muß dem Kraut und Köhl die verdorbene böse Blätter abnehmen/ sonsten werden die guten auch mit angestecket und verderben.

NB. Mit Abnehmung der Kraut und Köhl-Köpffe eilet nicht/ sondern wartet bis ziemlicher Frost einfället/ bringet ihn auch nicht alsofort in den Keller/ sondern an einen truckenen lüfftigen Ort/ leget allwegen das Obertheil unterwerts/ damit die Feuchtigkeit heraus flieſſe/ und er also desto länger dauren könne; Hernachmahls leget die Köpffe im Keller auf Bretter/ so nicht allzuhoch von der Erden/ sonderlich die/ so ihr zum Saamen behalten wollet.

NB. Saamen mag man von allerley jetzt bemeldten Köhlen leichtlich erlangen/ auſſer der einige Blumen-oder Käß-Köhl ist so zart/ daß sein Saame in Teutschen Landen nicht reiff werden mag.

Blumen-oder Käs-Köhl / Saphischer und Ruben-Köhl.

Diese haben fast gleiche Wartung/ wann sie sechs oder sieben Blätter erreichet/ werden sie in gute Erde im vollen Mond/ ohngefehr zwey Fuß weit/ voneinander versetzet.

NB. Setzet aber ja den Blumen-Köhl in keinen sumpffigten/ sondern in einen etwas sandigten Grund/ dann sonsten gewinnen die Wurtzeln Knotten/ welche selbigen verzehren. Vergesset das Begieſſen und Wieten oder Jätten darbey nicht/ so wird der Blumen-Köhl seine Blumen bald nach Johannis und so ferner bringen/ nehmet ihn dann/ wann es zu reiffen beginnet/ aus der Erden/ setzet ihn in Keller in Sand/ um davon im Winter in der Kuche zu genieſſen.

NB. Wer schönen und guten Käß-oder Blumen-Köhl zu zielen Vorhabens ist/ muß vor allen Dingen darauf bedacht seyn solchen Saamen aus warmen Ländern/ sonderlich aber aus Italien/ aufrecht und unverfälscht zu erlangen/ denselben säe er im Mertzen auf ein Mist-Bett im vollen Mond/ und verfahre ferner damit/ wie bereits vermeldet worden.

Der Krauß-braune Köhl.

Will gleichfalls ein gut fett gemistetes Land haben/ die Pflantzen/ wann sie vier oder fünff Blätter gewonnen/ werden um Medardi-Tag/ oder mitten im Sommer/ im vollen Liecht/ wie bereits erwähnet/ verpflantzet.

NB. Es ist gewiß und bekannt/ daß der braune Stengel-Köhl viel gesünder/ als der geschlossene oder Kopff-Köhl/ massen dann in Westphalen/ Nieder-Sachsen/ deßgleichen in Pohlen und Preussen sehr viel gehalten wird/ und ist so wohl Edlen/ Burgern und Bauern/ ja allen Einwohnern insgemein/ eine sehr angenehme Kost. Man saget im gemeinen Sprichwort/ wann ein Reiff oder Frost darüber gegangen/

so sey

so sey ein Speck- Schuncke darein gefallen / und das darum / weil er sich alsdann besser und mürbe kochen lasset / auch einen lieblichen Geschmack gewinnet; dieser Kohl ist ein recht Artzney- und Wund-Kraut er erwärmet und trucknet ohne einige Schärffe / widerstehet dem Gifft / öffnet den Leib; Ist sonderlich den Podagricis, Lungensüchtig- und Engbrüstigen ꝛc. sehr gesund.

Brassica rapicaulis, Rapocauli Caulirapum, Caulorapum oder Rüben-Köhl.

Den Ruben-Köhl säet man im Frühling auch in ein gutes Erdreich / wartet die jungen Pflänzlein mit Begiessen fleissig / damit die Erdflöhe solche nicht abfressen. Wann sie erwachsen / versetzet man sie in gutes fettes Land / wartet ihrer mit Behacken / und verwahret sie dann des Winters im Keller.

NB. Wie der weisse Köhl / oder Cappis-Kraut / klein gehackt oder geschnitten auch Viertel-weis eingemacht / und Sauer-Köhl genennet wird / ist bereits bekannt.

Der Saphoische / welsche Köhl oder Wersich / wird insgemein an Rind- und Hammelfleisch gekocht. Man schneidet auch die Köpflein in vier Theil / siedets mit Wasser ab / machets hernach gar mit Fleischbrüh und Butter und bestreuets mit Gewürtz. Der Kraus oder braune Blätter-Köhl / wird mit Speck / auch mit Lambs- und Schöpsenfleisch gekocht. Der Cauliflori, Käs- oder Blumen-Köhl wird gesäubert / hernach so gantz mit Fleischbrüh / Saltz und Gewürtz bereitet. Oder siedet ihn in Wasser ab / machet ihn gar mit Butter / Gewürtz und Saltz. Vom Ruben-Köhl nehmet die Ruben / schälet sie / schneidet mittelmässige Scheiblein daraus / so weit sie weich / und nicht hart oder holtzigt seynd / dann siedet solche Scheiben / und machet sie ab / wie erst beym Käs- oder Blumen-Köhl vermeldet worden.

NB. Es sind sonsten noch viel veränderliche Zubereitungen der Köhl-Kräuter / welche wir aber den Köchen überlassen.

NB. Es wird auch aus dem weiß und rothen Kopff-Köhl oder Cappis-Kraut / deßgleichen aus dem weissen und grünen Saphoier oder welschen Köhl ein Salat klein geschnitten / und mit Essig / Oel / Saltz und Pfeffer abgemacht. Deßgleichen kan aus den Sprossen oder Hertzlein des krausen braunen Köhls ein delicater Salat bereitet werden. Nicht weniger aus dem Käs-Köhl oder Cauli flori, wann dieselben Stäudlein halbiert abgesotten / dann kalt mit Oel / Essig / Saltz und Pfeffer bereitet werden. Aus den Hertzlein des Ruben-Köhls ist / auf gleiche Manier ein guter Salat zu bereiten.

Mangolt / Beiß-Kähl / Römischer Köhl / *Beta.*

Dessen sind zweyerley Geschlecht / weiß und roth: Deren Körner werden meistentheils an die Rücken der Bette / fast Schuch-weit voneinander gesetzet / weil sie grosse Pflantzen machen und viel breite Blätter bringen.

NB. Wann die Kälte gantz vorbey / so wird der Saamen so wohl von dem Sommer- als Winter-Mangolt mit wachsenden Mond in ein gut mürb Erdreich gesäet. Wann die Pflantzen das sechste Blat erlanget / so versetzet die besten / wie vermeldet /

meldet / auf ein wohl-durchmistet Land/ brechet/ im Verpflantzen / die Spitzen von den Wurtzeln ab / so wachsen sie desto besser in die Blätter.

NB. Bey Einsamlung der Blätter ist zu merken/daß sie nicht müssen abgeschnitten/ sondern seit-werts abgebrochen werden/ dardurch werden die übrigen gestärcket.

Wie der Mangolt bey der Haushaltung und in der Küche zu nutzen sey / ist bereits bekannt.

Spinat / grün Kraut / Spinachia.

SPinat erfordert gleichfalls eine wohlgemistet Erdreich / soll nicht zu dichte gesäet seyn/ damit er desto gröſſer wachsen könne; Das Land/ daraus die gelbe Möhr-Ruben gezogen worden / ist ihme sehr dienlich.

NB. Die Zeit der Aussaat ist den gantzen Frühling durch / im Mertz / April und May. Die letztere Aussaat aber geschicht um Bartholomäi / damit er sich den Winter über noch stärcke: Jener wird deßwegen Sommer- dieser aber Winter-Spinat genennet.

NB. Den Gebrauch zum Kochen betreffend / so ist der Spinat / fast das zarteste unter allen Muß- Kräuteren / welches auch den gröſten Theil des Jahres genützet werden kan. Wegen seiner eigenen Feuchtigkeit/darff es in Kochen nicht viel Wassers; Hüner/ Lammfleisch und dergleichen/ können mit keinem Kraut bequemer / als mit Spinat gekocht werden. Diß Kraut ist fast in allen Kranckheiten bequem zu genieſſen/ dann es sänfftiglich den Leib erweichet/ kommt der hitzigen Leber und Lungen wol zu statten. Deßgleichen gibt es / mit Zuthuung etwas Saueramppfers / denen Febricitanten eine erquickende Kühlung.

Saueramppfer und Sauerklee.

DEs Saueramppffers ist mancherley Geschlecht / aber der grosse Spanische / und der mit den runden Blättern / ist im Garten der gebräuchlichste / wird im Mertz gesäet/ blühet im Majo/ bringt seinen Saamen im Julio / er stehet lieber im Schatten / als an der Sonnen.

NB. Wann er einmahl gesäet wird/ vermehret er sich hernach selbst genug.

Der Sauerklee ist mit dem Saueramppfer gleiches Geschmacks und Gebrauch/ auch von gleicher Krafft und Würckung / auſſer daß der Sauerklee diesen an Zartheit weit übertrifft.

NB. Der Saueramppfer und Sauerklee werden entweder einzeln / oder mit etzlichen andern Kräutern zusammen mit Essig/ Oel oder Butter zum Salat bereitet. Deßgleichen am Lamm-Kalb- und Hünerfleisch gekocht. Es werden auch daraus/ wann man sie nehmlich mit Fleischbrüh aufwallen und durchzwingen läſſet / gar gesunde Bouillons, oder Kühl-Getränck / in hitziger Kranckheit und Fiebern sehr bequem und nutzlich zu gebrauchen / gemacht.

Endivien / Intybum sativum, sive Endivia vulgaris.

DEr Endivien ist auch unterschiedliches Geschlechts / als wie der Lactucken: Als da ist Sommer- und Winter-Endivien/ Endivien mit breiten / mit krausen/ mit schmalen Blättern. Sie erfordern aber alle ein fettes wohlgebautes Erdreich.

Mit

NB. Endivien wird im Junio nach dem neuen Liecht gesäet/ziemlich dichte/ damit man öffters davon ausziehen kan; Im Aufwachsen muß er wohl gewiedet/ und wann er fünff oder sechs Blätter gewonnen/ ohngefehr anderthalben Schuch breit voneinander verpflantzet werden. Wann sie nun etwas starck erwachsen/ und sich auf der Erden ausbreiten/ so bindet die jenigen/ so ihr zur Speise gebrauchen wollet/ bey truckenem Wetter/ mit Bast oben zusammen/daß sie inwendig nicht faulen/sondern schön weis und gelb werden.

Wollet ihr sie aber früh und geschwind weis oder gelb haben/ so stürtzet Töpffe darauf/und überschüttets mit warmen Mist.

NB. So ihr sie zum Winter-Gebrauch wollet beysetzen/ so schneidets vor dem Frost ab/ bringets in den Keller/ und legets umgekehrt in truckenen Sand/ so habt ihr allezeit Salat davon auf euerm Tisch zu brauchen.

NB. Zum Saamen lasset die schönsten schiessen/ welche von sich selbst beginnen weislicht zu werden/ auch sich selbst/ ohne Binden/ etwas zu schliessen scheinen. Lassets wohl reiffen/ ja überreiffen oder zeitigen/ sintemahl der Saamen nicht ausfället: Und nachdem er wol getrucknet/ so klopffet ihn aus. Diß ist von dem Winter-Endivien zu verstehen: Den Sommer-Endivien belangend/ so ist selbiger weis oder braun/beede aber sind ein Geschlecht der Lactucken/wie an ihrem Saamen leicht zu sehen/ob schon die Blätter so spitzig scheinen/als am Endivien. Sie können auch beederseits so wenig als der Lactucken ausdauren/ derohalben damit/ als mit dem Lactucken/wie Anfangs gemeldet/zu verfahren.

Portulaca, Borgel oder Burtzel-Kraut.

ISt zweyerley Sorten/wild und zahm: Die wilde hat schmale Blätter/die zahme mit breiten Blättern wird im Garten gezeuget/ es brauchet keiner sondern Wartung/wird in ein gleichsam verlohren/dürr oder sandigt Ort und Erdreich gesäet: Wann es einmahl gesäet worden/hilfft es sich hernach selber fort/als das Körbel-Kraut.

NB. Verlangt ihr Saamen davon/ so wartet so lange bis er am Stengel recht schwartz wird/ alsdann nehmet ihn ab/ lasset ihn an der Sonne wohl austrocknen und verwahret ihn wie andere Saamen. Man hält darfür/ der neue Saamen sey nicht so gut zur Aussaat/als der von zwey oder drey Jahren.

Deß jungen Portulaes Küchen-Gebrauch ist wie anderer Salat-Kräuter/ doch daß es wegen seiner kalten Eigenschafft mit Kressen/ Pfeffer-Kraut/ oder andern wärmenden Kräutern vermischet werde.

NB. Der starck-erwachsene Stengel/ wie auch die Lactucken und Endivien-Stengel/ können als Wegwarten und Scorzoneren mit Zucker candiret werden/ geben eine treffliche Kühlung dem hitzigen Geblüt.

NB. Die Frantzosen haben im Gebrauch/ die Portulac-Stengel in Saltz einzumachen/und den Winter über zum Salat zu gebrauchen. Deßgleichen können die Kölblein von den Stengeln abgepflücket/ rein gewaschen/ mit Essig/ Saltz und Oel bereitet/und an statt der Cappern aufgesetzet werden.

Pfeffer-Kraut / Lepidium.

IST ein Winter-Gewächs / wann es einmahl gesäet wird / vermehret es sich selbst genug. Es wird unter die kühlende Salat-Kräuter vermischet / wegen seiner angenehmen Schärffe / auch wohl gedörret / und an statt deß Gewürtzes zum Speisen gebrauchet.

NB. Es blühet fast den gantzen Sommer durch / das Kraut in die Schlaff-kammern gestreuet / tödtet die Flöhe.

Garten-Körffel / Cherefolium.

GEmeiner Garten-Kerffel kan gesäet werden bey Ausgang deß Winters; Seine Aussaat wird nachmahls öffters / auch bis in den Herbst wiederholet.

NB. Der nach St. Johannis gesäet wird / pfleget nicht in den Saamen zu schiessen. Er vermehret sich zwar von sich selbst aus dem ausgefallenen Saamen / es ist aber besser / daß man ihm seinen Willen nicht lasse.

NB. Der junge Kerffel wird unter den Kräuter-Salat / deßgleichen zu den Fleisch-Suppen nutzlich gebraucht; Er macht einen Appetit zum essen / ist eine besondere Artzney für den Stein / verstandenen Urin / und das Geblüt zu reinigen.

Spanischer Körbel / Myrrhis major.

WIrd auch wegen seines anmuthigen Geruchs Cicutaria odorata genennet: Er wird im Vorjahr an ein absonderlich Ort gesäet / dann er zuweilen etliche Monat in der Erden lieget / ehe er aufgehet.

NB. Wird auch zum Salat / oder mit Fleisch-Brüh / deßgleichen mit Milch und Pfeffer zur Suppe bereitet. Dessen Krafft und Tugend ist wie vor gemeldt.

Pimpinelle / Pimpinella vel Sanguisorba major.

IST ebenmässig ein gut gesund Salat-Kraut: Der Saamen wird im Frühling mit zunehmenden Mond in ein wohlbereitetes Bett gesäet / wann sie aufgehet / so reiniget sie wohl vom Unkraut. Das Verpflantzen dienet ihr nicht.

NB. Dieses Krauts Gebrauch ist zum Salat / oder im Wein davon getruncken / reitzet den Menschen zur Frölichkeit / reiniget das Geblüt / treibet den Stein und Urin / deßgleichen die Monat-Zeiten: Ist gut wider alle Verstopffungen der Leber / der Lungen / der Nieren; Dienet wider Stein / Sand / Grieß / kalte Pisse (Stranguria oder Harnwinde) Colic / Husten / Keichen u. a. m.

Fenchel / Fœniculum.

DEssen sind zwey Geschlecht / einer süß der andere bitter. Der süsse wird in Welschland / deßgleichen auch in Braband gezogen / wie Seleri, und mit Saltz und Pfeffer genossen. Sie bedürffen beede nicht sonderer Wartung noch Sorgfältigkeit / wann nur der Saamen kräfftig und das Erdreich gut ist; Jedoch erfordert der süsse mehr Aufsicht / als der bittere.

NB. Man pfleget die gar kleinen Gurcken oder Kümmerlingen / mit den Fenchel-

chel-Dolden/ deßgleichen mit Essig/ Pfeffer und Saltz in Fäßlein einzumachen / das ist gar ein gut und lieblich Essen/zu Fleisch und Gebratens.

NB Deßgleichen pfleget man auch die gantzen Stengel und Dolden / in irdenen Geschirr allein / mit Essig und Saltz einzumachen : Ist sehr gut den Augen/und schärffet mercklich das Gesicht.

Dille / Anisum hortense.

GArten-Dill gehöret auch mit unter die Kräuter / die keiner grossen Pfleg-noch Wartung bedörffen ; Wird im Martio in sandigte Erd an offenen Platz gesäet / blühet im Junio/wo ein guter Frühling fället/sonst im Julio/auch wohl erst im Augusto. Wo er einmal gesäet wird/vermehret er sich hernachmals mehr als zu viel.

NB. Dessen Blätter/ Blüthe und Saamen/ deßgleichen die Wurtzel/ wärmen und trücknen/vermehret den Frauen die Milch u. a. m.

Dragun / Tragum vulgare.

GArten Dragun/ wird/ weil der Saame unkräfftig/ durch Zerreissung der Wurtzeln in kleine Stöcklein vermehret / beklebet gar leicht / es geschehe im Frühling oder Herbst. Er gehöret unter die gesunden Salat und Artzney-Kräuter / gibt auch den Speisen einen wurtzhafften und kräfftigen Geschmack / sonderlich ist er gut / so er bey Fischen gekocht wird.

Löffel-Kraut / Cochlearia.

GRünet Sommers und Winters / wohin es gesäet wird / bringet erst das andere Jahr seinen Saamen / es vermehret sich zwar selbst / doch ists besser durch die Aussaat fort zu bringen.

NB. Das Löffel-Kraut ist ein vortrefflich Remedium und Artzney-Mittel wider den Scharbock. Wird auch / wann es noch jung ist/ unter dem Kräuter-Salat genossen.

Spargen / Asparagus.

SPargen wird im Martio im zunehmenden Mond fein dichte/in einen guten / jedoch mehr sandig/ als leimichten Grund gesäet / und nach Jahrs-Zeit die davon gewachsene Wurtzeln ausgehoben / und zwey Fuß voneinander gepflantzet ; Die jährigen Wurtzeln kommen viel besser fort / und treiben auch ehe / als die so zweyjährig versetzet werden.

NB. Die Erde/dahin man sie verpflantzet / muß zwey Fuß von unten mit Kühe-Mist getunget werden / und zwar Schicht-weis oder in Furchen/ nehmlich eine Schicht Mist und eine Schicht Erde / auf daß das Wasser desto besser durch dringen könne.

Wann ihr nun die Pflantzen also darauf gesetzet/ so werffet ohngefehr drey Finger hoch Erden darüber / lasset sie also drey Jahr (oder so ihr den Sparches schön groß haben wollet/ vier oder fünff Jahr) nacheinander wachsen/ ehe ihr davon schneidet. Wann solche Jahr vorbey seynd / so schneidet immer fort / und lasset die aller kleinsten zur Saat stehen/damit die Pflantzen sich je mehr und mehr verstärcken.

Digitized by Google

NB. Deß Winters bedecket sie mit guten Schaaff-Mist / wiewol es einige für unnöthig halten wollen.

NB. Deß Spargen Küchen-Gebrauch ist vornehmlich zweyerley : Erstlich werden die Stengel in Wasser gesotten oder aufgequellt / fein ordentlich in eine Schale oder Schüssel geleget / daß die Kolben in Mitten der Schüssel erhöhet / als eine Traube zusammen stossen / nachgehends mit Oel / Essig / Pfeffer und ein wenig Saltz zum Salat bereit / so hat er einen lieblichen Geschmack / und je gröber er ist / je herrlicher ist er auch zu essen ; Er erwecket Apetit zur Speiß / giebt aber wenig Nahrung / ist darzu feucht und wässericht. Zum andern kan er auch warm gekocht über andere Speisen / insonderheit an Hüner / Tauben / Lamm- und Kalbs-Fleisch / wie auch über Hecht / Persing / Karpffen u. a. m. gerichtet werden. Er schicket sich auch wohl bey die Olopadriten.

Folget ein anderer Unterricht von Aussaat deß Spargen.

MAn richtet im October oder November / von fetter wohl zubereiteter Erde ein Bett zu / machet unterschiedene Krufftе Rheyen-weiß nach deß Bettes Länge / säet den Saamen darein / und streichet solche Krüfftе wiederum mit dem Rechen gleich. Der Saamen lieget über acht Wochen in der Erden / ehe er heraus grünet ; Auf diese Weise werden die allerbesten Spargen gezeuget / nur daß es langsam mit daher gehet / massen man allererst nach drey oder vier Jahren / denselben als tüchtig / schneiden und zur Speise gebrauchen kan.

NB. Weil dieses Gewächs allezeit steiget / so muß mans mit der Erde und etwas Mist überschütten / so offt man siehet / daß die Wurtzeln sich entblösen.

NB. Zur Winters-Zeit müssen sie mit Küh- oder Pferd-Mist / (etliche halten den Schaaf-Mist für besser) bedecket werden.

Hopffen-Spargen / Hopffen-Sprossen / Lupulus salictarius.

DEß Garten-Hopffens Pflantzung ist bekannt / und unnöthig viel davon zuschreiben / geschicht meist durch Einlegung der Wurtzeln.

NB. Der Garten-Hopffe so wohl als der wilde Hopffe / haben die Eigenschafft / daß sie im Frühling Käumen herfür stossen / welche dem Spargen ziemlich gleich / ja fast an Gütigkeit überlegen seynd ; Diese werden in der Küchen eben so zubereitet / als von dem Spargen vermeldet worden.

NB. Hopffen-Salat ist sehr gesund / er öffnet die verstopffte Lungen und Leber / treibet den Urin und die Menses, reiniget das ungesunde Geblüt u. a. m.

Artischocken / Strobel-Dorn / Carduus hortensis.

DIese werden im Mertzen gesäet / weil es aber damit gar langsam hergehet / ist viel besser / daß sie von den Neben-Schossen oder Encken der alten Artischocken fortgepflantzet werden ; Diese pfleget man im Mayen / um den vollen Mond / ohngefehr zwey Fuß voneinander zu pflantzen.

NB. Die Erde / dahin man sie verpflantzen will / muß Knie-tieff aufgehackt / gereini-

reiniget/ und mit guten alten Miſt wohl/ vermiſchet werden; Es wäre auch gut/ wo es ſeyn kan/ daß man einen Platz darzu erwählete/ der gegen der Sonnen gelegen/ und/ ſo viel möglich/ gegen Norden etwas beſchirmet wäre.

Wann dergeſtalt damit verfahren wird/ ſo bringen ſie gegen den Herbſt ihre Frucht/ und kommet ihr alſo geſchwind zu Artiſchocken.

Gegen Winters werden ſie bis auf einen Fuß hoch von der Erden abgeſchnitten; Das Fuß-hoch noch ſtehend bleibende Kraut/ wird gleich den Endivien/ oben zuſammen gebunden/ mit Erde ſo hoch bedecket/ daß das Kraut zwey Finger hoch oben am Ende heraus raget/ und dann mit Pferd-Miſt über und über beleget/ ſo kan ihnen dann weder Froſt noch Regen nicht leichtlich ſchaden.

NB. Die Artiſchocken ſind eine Speiß für delicate Perſonen/ ſonderlich aber für junge Eheleute. Sie werden erſtlich mit Waſſer geſotten/ nachmahls mit guter Fleiſch-Brüh/ Butter/ Pfeffer und Muſcaten-Blüh bereitet. Wo man aber Artiſchocken die Menge hat/ ſchneidet man nur die Böden oder Kern heraus/ und richtets zu/ entweder wie jetzt gemeldt; Oder man prägelts in Butter/ Ingwer und Saltz darüber ſtreuend. Von einigen werden auch dieſe Böden/ nachdem ſie in Waſſer abgequellet/ mit Eſſig/ Oel/ Saltz und Pfeffer zu einem Salat bereitet. Auf groſſer Herrn Tafeln werden auch ſolche Artiſchocken-Böden zu Paſteten/ deßgleichen in Olopadrien vorgetragen.

Erbſen/ Piſum.

DJe Zeit/ frühe Erbſen zu ſäen/ iſt im Frühling/ ſo bald die gröſte Kälte vorbey; Um das erſte Viertel/ wann der Mond ein lüfftiges Zeichen durchgehet/ ſo hängen ſie ſich voll/ und bekommen keine Würmer.

NB. Vor der Stund der Ausſaat/ hat man einen alten Weiber Glauben/ daß es ſoll ſeyn neun/ zehen oder eilff Uhr Vormittag/ ſo ſollen mehr Erbſen in einer Schotten als ſonſten wachſen.

NB. Es ſind viel der Meinung/ daß die Erbiß-Brühe die Kindbetterin reinige/ die Milch ihnen vermehre/ auch die Gelb- und Waſſerſucht vertreibe: Aber ſie irren in Wahrheit ſehr/ ſintemahl die Erbſen kühlen und trücknen: Sollen demnach/ maſſen Matthiolus erinnert/ wir Teutſchen billich verhüten/ daß denen Kindbetterinnen/ auch denen ſo purgiren/ keine Erbsbrühe gegeben werde.

Gurcken/ Cucumern/ Kümmerlinge/ Cucumis.

DEren Ausſaat belangend/ geſchicht ſelbige zwey oder dreymahl/ und zwar die letztere um Johannis/ damit ſie nicht alle zugleich die Reiffung erlangen; Und da eine mißräth/ doch die andere gerathe.

NB. Wann man ſie nun frühzeitig wil haben/ kan man ſie mit den Melonen zugleich aufs Miſt-Bett ſäen/ um den vollen Mond/ und den Saamen vorher/ wann man wil/ in Hönig-Waſſer oder Küh-Milch weichen; Um Gregorii/ auch mit vollen Schein iſt die beſte Zeit ſie zu verpflantzen/ und kommet ihre Wartung mit den Melonen gutes Theils überein/ doch können ſie etwas mehr Kälte vertragen;

Hergegen erfordern sie viel mehr Befeuchtigung als die Melonen. NB. Von dem Abnehmen der Gurcken ist bekannt/ daß solches geschehen müsse/ ehe sie groß und gelb werden/wofern sie anders eine angenehme Speiß seyn sollen.

NB. Zum Saamen aber lasset einige bald/ von denen ersten/ so schön weiß und lang seynd/ so lange liegen/ bis sie an dem Kraut gantz mürb und gelb werden. Schneidet sie alsdann auf/ trocknet den Saamen wohl an der Lufft/ verschliesset ihn dann mit Fleiß/weilen ihm die Mäuse sehr gefehr seynd.

NB. Wie die Gurcken oder Kümmerlinge zur Küche zu gebrauchen/ ist bereits bekannt/und ist ein Lust-Essen/ dessen sich billich ein Liebhaber der Gesundheit/ wegen ihrer bösen Feuchtigkeit/enthalten soll/es sey dann/daß sie mit Pfeffer/Saltz/Oel und guten Essig wohl corrigirt seyen. Die im Saltz eingemachte; Dergleichen die kleinen mit Essig und Fenchel eingesetzte (von deren Zubereitung ich auch etwas melden wil) sind zwar etwas gesünder.

NB. Wie die grossen Gurcken mit Saltz und Dillkraut in Kufen oder Fässern eingemacht werden/ ist bekannt; Es ist aber eine noch andere und künstlichere Art/ die kleinen Kümmerling in Essig/ Saltz/ Pfeffer und Fenchel-Kraut einzumachen/ und verhält sich damit also: Nehmet die Gurcken oder Kümmerlinge ab/ wann sie noch gantz klein/ und nicht viel gröser/ als Haselnüsse sind/ waschet sie rein/ legets in ein Sieb/ oder schüttets auf ein Tuch/ lassets wieder trucken werden. Darnach nehmet ein Fäßlein/belegets unten mit Wein-Laub/darnach menget Saltz und grob gestossenen Pfeffer wohl durcheinander/ leget unten ein Lag Fengel/ dann streuet darauf Saltz und Pfeffer/ dann ein Lag Kümmerling/ wieder ein Lag Fengel/ wechselt damit um/ bis das Fässlein voll werde/ doch daß ihr allezeit vermenget Saltz und Pfeffer darzwischen streuet. Darnach giesset guten Wein-Essig darüber/ bedecket es mit Wein-Laub/ und beschweret in etwas den Deckel: So werden sie nicht alleingut und schmackhafftig/sondern dauren auch ein gantzes Jahr.

Kürbisse/ Cucurbita.

DEren sind auch mancherley Sorten/ klein und groß/ länglicht und rund: Sie wollen eine fette Sonnen-reiche Erde haben/ und mit Fleiß an bequeme Oerter/es sey an Latten/Stangen/Geländer oder Lauben verpflantzet seyn.

NB. Wann nun die Kürbisse recht reiff seynd/ schneidet man sie mit dem Stiel ab/ und leget sie auf Bretter an einen temperirten Ort/ also/ daß sie nicht aufeinander rühren. Die Kern/ oder den Saamen hebet man auf/ wann sie zur Speiß nach und nach verbrauchet werden.

NB. Die grossen Kürbisse werden statt eines Gemüses für das Gesind mit Milch/wie bekannt/gekocht/ Die kleinen Stern-Kürbis/wann sie noch jung seynd/ lassen sich auf zweyerley Art zurichten; Erstlich also: Man spaltet sie zwey oder dreymahl voneinander/ und schneidet so wohl die auswendige Schale als das Kern-Haus hinweg/ das übrige siedet man so gantz mit Wasser ab/ bis es mürbe wird: alsdann giesset das Wasser davon/und hergegen eine gute Fleisch-Brühe daran/würtzets und richtet also die gantzen Schnitten ohnzerbrochen an. Zum andern kan

man

man die also zugerichtete rohe Schnitten mit Butter und Gewürtz in einen Pasteten-Teich setzen/ und wie gebräuchlich/ im Offen backen lassen.

Citrullen oder Citroullen.

IST auch eine Art von runden Kürbissen/ doch werden sie für besser und wohlgeschmächer gehalten/ haben im übrigen mit den Kürbissen einerley Pfleg- und Wartung/ ist derohalben unnöthig viel davon zu melden: Insonderheit erfordern sie einen gleichen Boden/ die Frucht ist grün/ der Saame schwartz/ röthlicht oder Aschefarb. In einem Waitzen-Hauffen kan die Frucht über drey Monat erhalten werden.

NB. Die Sammlung derselben ist/ wann sie recht reiff sind/ darum man sie August-Citrullen nennet/ diese verderben nicht so gar geschwind auf der Erden/ sondern zeitigen je mehr und mehr. Bey dem ersten Frost werden sie früh gesammlet/ und aufgehäufft an die Wärme gelegt/ daß sie des Tages über abtrocknen; Darnach verwahrt man sie an einem temperirten Ort auf Brettern/ man muß sie wenig berühren. Uber alles wollen sie vor Frost verwahret seyn/ widerigen Falls verderben sie gar leichtlich.

NB. An etzlichen Orten/ sonderlich in Franckreich/ wird mit den Citrullen das Meel angefeuchtet/ und mit unter das Brod gebachen/ welches dann davon schön gelb/ besser und wohlgeschmacker/ auch etwas fetter wird; Solches Brod ist insonderheit den Hecticis und Schwindsüchtigen/ auch den jenigen/ die eine Erkühlung vonnothen haben/ sehr annehmlich und gesund.

Melonen/ Pfeben/ Pepones.

ES dürffte nicht unbillich jemand Wunder nehmen/ warum wir/ in dieser unserer Special-Beschreibung der Garten-Früchte/ eben die Melonen auf die letzte gesparet/ als denen doch billich vor fast allen andern der Vorzug gebühret hätte/ in Betrachtung des Frantzösischen Sprichworts: Que le Melon est la pliece maistresse de tout le Sardinage. Das ist: Die Melonen seyn das Meisterstück eines gantzen Gartenwercks; Aber wir haben mit Willen/ dem Teutschen Sprichwort gemäß/ das best aufs letzt versparet/ deme nun verhoffentlich in gleicher Würde mit dem ersten auch sein Recht wiederfahren soll.

Zum förderstен ist vonnöthen/ daß man sich um auserlesenen guten Saamen aus Italien/ Franckreich/ Ungarn oder Niederland bewerbe/ damit der überflüssige Fleiß und Mühe/ so sie ohne das vor andern Kuchen-Gewächsen erfordern/ nicht vergeblich angewendet werde. Auch könnet ihr aufheben die Kernen von denen besten und früh-zeitigsten Melonen/ die in eurem Garten gewachsen/ deren Früchte ihr selbst genossen/ und nach eurem Apetit gut befunden habt.

Ferner ist nothwendig/ daß man zu Pflantzung der Melonen einen solchen Ort oder Platz erwähle/ welcher wohl gegen der Mittag-Sonne lige/ und vor bösen schädlichen Winden befreyet sey. Zu mehrerer Versicherung umziehet solchen Ort mit einem Gebüsche von langem Stroh/ in Form als Stroh-Matten gebunden/

(so

(so etliche Stroh-Wände zu nennen pflegen) und befestigets mit starcken Pfählen/ daß es die Winde nicht loßmachen können.

Darnach so wil das Mist-Bett nicht oben hin/ und nach gemeiner Art/ sondern mit besondern Fleiß zugerüstet und zubereitet seyn; Solche Zurüstung aber deß Mistbettes/ oder so genannten Melonen-Bergs/ kan auf folgende Art geschehen: Erstlich brauchet man darzu höltzerne lange Kästen/ zween Fuß hoch/ selbige füllet man bis auf die Helffte mit Roßmist (oder/ welches viel besser/ mit Schaaf- oder Ziegen-Mist) die andere Helffte bis oben an/ beschüttet mit gesiebter guter Erde/ welche mit einem Viertheil Weiden- oder Eichen-Erde angemischet sey. Solchen Kasten stellet an eine Mauer oder Geländer/ wo selbst er von schädlichen Nord-Winden befreyet/ hergegen von Süd/ Ost und West freye Sonne habe/ und derselben ungehindert genieſſen möge.

Wann nun das Melonen-Bett jetzt-beschriebener massen bereitet ist/ so setzet den Saamen/ nachdem er zuvor zwölff Stunden lang in Malvasier/ süsser Küh-Milch/ oder gezuckerten Rosen-Wasser geweichet (dergestalt wird die Frucht süsser und annehmlicher) um den vollen Mond/ nach beschriebener massen hinein.

NB. Die beste Zeit/ den Saamen in das Erdreich zu bringen/ ist in unsern kalten Teutschen Landen/ zu Ausgang deß Mertzens/ oder Anfang deß Aprils/ alsbald vor/ mit/ oder nach dem Wädel oder Vollmond/ und mag am bequemsten also verrichtet werden: Man drücket mit einem liegenden geraden Stab einige lange Striche/ etwann drey oder vier Zoll weit von einander/ gelinde in das Erdreich/ fasset hernach die Finger der einen Hand spitzig zusammen/ und drucket Löcher in die Striche gleichfalls drey oder vier Zoll weit von einander/ und so tieff/ als das halbe Erdreich/ so über den Mist geschüttet ist; Zu ein jedes der eingedruckten Löcher leget zwey oder drey Saamen-Kernlein/ scharret die Erde wieder darüber/ und klopffet sie fein sanfft zu.

NB. Ausser dem ist wohl Achtung zu geben/ weil die Erhitzung deß Mist-Betts Anfangs zu heffig/ daß man den Saamen nicht ehe stecke/ als bis darinn eine temperirte Wärme verspühret wird/ welches ohngefehr den dritten Tag nach der Zurüstung geschiehet.

NB. Etliche haben auch den Gebrauch/ daß sie den zuvor gequellten Saamen in ein feucht wüllen Tüchlein legen/ und ihn also an einem warmen Ort liegen lassen/ bis er keimet; Alsdann stecken sie ihn/ wohin sie wollen.

NB. Alle Nächte/ wie auch am Tag/ so es rau und unfreundlich Wetter ist/ müsset ihr das besagte Mist-Bett/ oder den Melonen-Berg/ wohl bedecken/ es geschehe nun gleich mit Holtz-Thüren/ Stroh-Matten oder Rohr-Flechten.

Wann nun die Aussaat auf jetztbemeldte Art verrichtet worden/ auch das Wetter favorabel und gut/ so kommen die ersten Blätlein gemeiniglich in sechs Tagen/ oder noch eher herfür/ da dann das Bedecken am fleissigsten beobachtet seyn will. Mit dem Bedecken fahret so ferner fort/ bis den Pflantzlein das fünffte oder sechste Blat gewachsen/ alsdann ist es Zeit/ sie zu versetzen oder zu pflantzen. Mit dem

Ver-

Versetzen aber hat es folgende Beschaffenheit: Ihr müsset hierzu in Bereitschafft halten lange Bette / von mürben und fetten Grund / darein versetzet sie zwey in drey Fuß weit voneinander / die Löcher müssen ohngefehr einen Schuch breit und einen tieff seyn: Solch Versetzen soll vermittels zweyer von eisernem Blech gemachter Verpflantzer geschehen / so beede eine Form oder Weite haben; Mit dem einen hebet so viel Erde aus auf dem zubereiteten Pflantzbett / als er in sich fassen kan: Mit dem andern aber hebet aus / auf dem Mistbett / ein Melonen-Pflänzlein / also daß der Mutter-Grund gantz daran bleibe / und setzet es sobald in das gemachte Loch des Pflantz-Betts / nehmet alsdann den Drat aus dem Versetzer / und öffnet ihn so viel / daß ihr ihn gemächlich heraus ziehen könnet / die Pflantze aber mit dem Erdreich darinn bleibe; Welche Art des Verpflantzens unter allen die bequemste ist.

NB. Weilen aber nicht überall solche Verpflantzer oder Versetzer gebräuchlich seynd / als ist dafür folgender Unterricht zu mercken: Obbemeldte Löcher mag man mit guten alten Mist / bis auf zwey Finger zufüllen / in Mitten aber ledigen Platz lassen / darein man die jungen Melonen-Pflänzlein / mit ihrem Mutter-Grund / als woran das meiste gelegen / setzen könne; Im Ausziehen soll man der kleinen Würtzeln / so viel möglich / verschonen / welches dann geschicht / wann man den Grund zugleich mit nimt / so viel und tieff / als einer mit beyden Händen fassen mag / und wann der Ort nahe / soll man denselben nicht aus den Händen lassen / sondern so stracks dahin tragen und setzen.

NB. Diese Arbeit aber soll gegen Abend / und / so viel es möglich / an einem hellen Tag verrichtet werden. So auch die Zeit warm und trocken / sollen sie des Tages vor der Sonnen gedecket werden / wenigst fünff oder sechs Tage lang / damit dergestalt die neuen Pflänzlein im Schatten bleiben / bis daß man siehet / daß sie anfahen zu wachsen und zuzunehmen: Indessen bewässert sie auch / und säubert sie öffters vom aufwachsenden Unkraut / damit sie bald Erde fassen / und desto frecher und kecker fortwachsen mögen.

NB Weilen auch die Melonen ferners die Eigenschafft und Natur an sich haben / daß die Frucht niemahls aus dem ersten Grad / oder so genannten Hertz-Keimein / sondern allezeit aus denen Neben-Aesten herfür wächset / also muß man denen zeitlich zu Hülff kommen / widrigsfalls die Frucht mercklich verhindert wird: Dieses geschicht aber also: Wann das Melonen-Pflänzlein etwann fünff oder sechs Blätter bekommen / soll man ihnen das Hertzlein / oder die Spitze säuberlich mit den Fingern ausbrechen / (solches soll aber nicht mit Abklemmung der Nägel / wie etzliche pflegen / sondern mit Ausstoffung eines Fingers geschehen) so gibt es alsdann bald Aeste oder Neben-Schösse / welche bald anfangen Frucht zu zeigen / welches sonst gar langsam geschiehet / so man alles nach gerath-wohl und ohne Unterscheid aufwachsen lässet.

NB. Es ist aber an solchem Ausbrechen allein nicht genug / dann es gibt auch unter den Neben-Schossen oder Aesten / zuweilen wilde Rancken / so gantz unnütz / und nichts als ledige Blumen ohne Frucht herfür schiessen / da wird nun eine fleissige lang-

langwieriger Erfahrenheit erfordert / daß der emsige Gärtner deren fürsichtig wahrnehme/ damit er sie fein zeitlich abbreche/ und die guten Schoß an ihrer Fruchtbarkeit nicht verhindert werden.

Hierzu ist ebenmässig nicht wenig dienstlich / wann man auch die fruchtbaren Schossen oder Aeste von den falschen oder unnützen Blumen / die nehmlich keine Kölblein oder junge Frucht hinter sich haben / bey denen Gleichen fleissig säubert / welches dann eine ebenmässige gute Experienz und Wissenschafft haben will / auch nicht deut- und klärlich kan beschrieben / als von der Hand gewiesen und angezeigt werden; Diß Säubern aber / wie es insgemein genennet wird / ist nicht allein nützlich/ und der Frucht ersprießlich/ sondern siehet auch sehr lustig / wann man keine andere Blumen siehet/ als da zugleich die Frucht mit vorhanden

NB. Erwähntes Ausbrechen / soll nicht nur einmahl / sondern so offt man siehet/ daß die Stauden zuviel in das Kraut wachsen wollen/ geschehen/ dasselbe verhindert/ daß sie nicht zu geil werden / und die Frucht ihre Nahrung besser bekommen kan; Sonsten da selbige in zu grosser Anzahl/ mag sie desto weniger groß wachsen; Wañ derowegen eine Stauden drey oder vier Melonen hat/ ist es damit genugsam. Sonst ist bey den Melonen auch in Acht zu nehmen / daß man die Aeste oder Rancken nicht verwirret und unförmlich durcheinander wachsen lasse/ sondern sie über das Bett auf beeden Seiten fein ordentlich und zierlich ausbreite.

NB. Im übrigen sind bey dem Wachsthum der Melonen nachfolgende fünff Puncten wohl zu beobachten:

1. Ist in unsern kalten Landen/ sonderlich bey späten Jahr-Gängen sehr nöhtig und gut/ daß man die Melonen zu Abends/ bey kalten Wetter/ deßgleichen so man Hagel und Schauer besorget/ fleissig bedecke/ dieses kan in vornehmen oder Herren-Gärten mit gläsernen / in gemeinen Gärten aber nur mit hierzu bereiteten Stroh-Glocken füglich geschehen/ damit sie von der Kälte nicht beschädiget/ noch von Hagel oder Kiesel zerschmettert werden mögen.

2. Beliebet denen Melonen das Befeuchten oder Begiessen sehr wohl / sonderlich bey grosser Hitz und dürrem Wetter; Es muß aber zu bequemer Zeit und mit rechter Maaß fürgenommen und gebraucht werden / insonderheit soll man der Blätter und Frucht in der Jugend verschonen/ und sie nicht netzen/ oder so es ja seyn muß/ so wenig als möglich: vornehmlich soll man das Besprengen oder Begiessen unterlassen/ so bald die Melonen-Kern herfür keimen oder sprossen / sondern damit warten/ bis sie in etwas erstarcket; Nachmahls soll es meist nur bey grosser Dürre / nicht aber mit frischem Brunnenwasser/ sondern mit gelindem weichen Wasser/ so etliche Stunden an der Sonnen gestanden / geschehen / da muß man sie dann bloß an den Wurtzeln / sonderlich mit angelegten Filtz- oder wüllenen Lappen befeuchten; Die Blätter aber und Frucht soll man/ wie gemeldt/ damit verschonen. Solch Benetzen oder Begiessen aber soll nicht immerfort gebraucht werden/ sondern nur so lang/ biß die Frucht über den halben Theil kommen / und etwann einer ziemlichen Faust groß worden/ alsdann soll man mit der Wässerung einhalten / sintemahl wann die Melo-

nen

nen anfangen zu reiffen / beliebet ihnen vielmehr die Trockne / als die Feuchtigkeit / ja je trockener die Zeit gegen ihrer Zeitigung / je besser und wohlgeschmackter sie werden.

3. Wann nun die Frucht in etwas erstarcket / muß sie nicht auf der Erden liegen bleiben / damit sie nicht den Mist-Dampf noch Erden-Geschmack an sich ziehen / oder bey überflüssigem Regen-Wetter / von unten auf dem Lager erfaulen / sondern sie müssen auf gebrochene Stücklein Schiefer- oder Ziegel-Steine geleget werden / als auf welchen sie auch / wegen Gegen-Würckung der Sonnen-Strahlen / gleichsam gedoppelte Warm empfinden. NB. Worbey abermahl zu mercken / daß solch Unterlegen nicht zu frühzeitig geschehe / dann die junge Frucht mag nicht leiden / daß sie viel berührt / noch zu früh was darunter geleget werde / massen sie solches an ihrem Zunehmen verhindert; Wann nicht starckes Regenwetter einfället / soll mit dem Unterlegen ungehalten werden / bis sie meist ausgewachsen.

4. Man soll sie auch auf einmahl nicht völlig umkehren / sintemahl solche Verdrehung dem Stiel verderblich / daß nachmahls die Frucht ihre fernere Nahrung nicht wohl bekommen kan; sondern man soll dieselben nach und nach allgemächlich umwenden / damit es dem Stiel nicht schaden / und dergestalt die Frucht desto besser reiffen möge.

5. Im übrigen ist zu mercken / daß die wachsende Melonen durchaus nicht viel betastet seyn wollen.

Was nun endlich die Reiff oder Zeitigung belanget / ist davon zu mercken: Daß keine Frucht / die also zu rechter Zeit abgenommen seyn will / als die Melonen; Dann wann die Abnehmung zu früh oder zu spat geschicht / ist es der Frucht mercklich nachtheilig. Derohalben ist nöthig / daß man deß Tages zum wenigsten drey oder vier mahl den Melonen-Garten besuche / widrigkfalls überreiffen einige gar leicht / werden melbigt / weich / voll Wassers und abgeschmack / sonderlich die kleinen Zucker-Melonen.

NB. Es sind aber die Melonen / ob sie gut und reiff seynd / aus folgenden vier Zeichen zu erkennen.

1. Wann es scheinet / daß der Knopf oder Stiel sich von dem Leibe der Frucht ablösen will.

2. Wann die kleine Rancke / daran der Knopf oder Stiel sitzet / zu vertrucknen anfähet.

3. Wann die Frucht beginnet von unten gelb zu werden.

4. Wann die Melonen beginnen einen guten lieblichen Geruch von sich zu geben.

Die aber täglich mit dergleichen Gartenwerck umgeben / haben diese Erkänntniß aus dem Gesicht / und wissen sie zu unterscheiden / an Veränderung der Farbe / wann sie nemlich dieselbe schön gelb zwischen den Rippen zeigen.

NB. Im Abnehmen der Melonen ist folgender Unterscheid zu mercken: Die Melonen oder Pfeben / soll man deß Morgens früh / ehe die Sonne aufgehet / und

wann sie/ wie gemeldt / sich selbst von ihren Stielen anfahen loß zu machen / darzu auch an beeden Spitzen einen annehm- und lieblichen Geruch von sich geben / abnehmen oder einsammlen.

NB. Im Fall sie aber über Land/ oder in die Ferne versendet werden sollen/muß man sie etwas zeitlicher abnehmen / so bald sie nemlich sich etwas zu verändern anfahen/ den Stiel aber soll man/ ohngefehr einer Spannen lang daran lassend/ bloß mit den Händen abreissen/ und ja kein Messer oder Eisen darzu gebrauchen / so mag alsdann die Frucht erst unterwegs zu ihrer vollkommenen Zeitigung gelangen / welches aber das Abschneiden verhindern würde.

NB. Im Fall man sie aber bald essen will/ so nimmet man sie gantz reiff ab / und dieweil an einer warmen Melonen keine Annehmlichkeit / so leget sie in einen Eymer frisches Wasser zur geschwinden Abkühlung.

Die übrigen reiffen Melonen oder Pfeben / so man etwas länger aufbehalten will / leget man auf ein Brett in einen Keller oder sonst kühlen Ort / so werden sie bald mürbe; Es ist auch von etzlichen gut befunden worden / daß man ihnen vorhero einen Riß/ der Länge nach/ mit einem Messer gibet/ so mögen sie dann desto länger gut behalten werden.

NB. Inzwischen aber soll man zusehen / daß man sie wohl für Katzen verhüte / dann sie den Melonen sehr gefehr seynd.

NB. Bey den jenigen Melonen / so man auf vornehmer Herren Tafel bringen will/ ist sonderlich zu mercken / daß im Abnehmen/ an einer jeden Melone / der Knotten daran der Stengel oder Stiel sitzet / mit zwey oder drey Blättern / zum Zierath gelassen werde; Sintemahl wann ihnen solcher Knotten oder Stengel benommen wird/ so verliehren sie ihre Krafft und besten Safft/ja sie verriechen gleichsam wie ein Weinfaß/ welches Spundlos liget.

NB. Dafern im August-Monat zu viel Regen einfiele / daher zu besorgen / daß die spätesten Melonen oder Pfeben schwerlich zur völligen Reiffung gelangen würde; so breche man sie lieber ab / und legs in trucken Erbsen-Stroh/ darinnen können sie vollends zeitigen.

NB. Schlüßlichen will ich dem curiosen Liebhaber solcher Frucht zum besten / die jenigen Zeichen beyfügen/ woraus man eine vollkommene gute Melone erkennen kan/ und deren sind an der Zahl sieben; 1. Sie muß nicht zu grün noch zu reiff seyn. 2. Sie muß volle Nahrung gehabt haben / und an einer lebhafften starcken Pflantze gewachsen seyn. 3. Sie muß auch nicht durch allzuheffitige Hitz / zu einer gar zu schnellen Reiffung getrieben seyn. 4. Sie muß einen dicken / kurtzen und etwas gelösten Stengel oder Stiel haben. 5. Sie muß fein aufgeschwollen und schwer in der Hand seyn. 6. Sie soll nicht weich / sondern härtlich im Drücken sich befinden. 7. Müssen sie innwendig ein dick fatt Fleisch oder Marck und truckene Höle haben/ schön röthlich seyn / und so man sie schüttelt / nicht schottern noch schwancken. Dafern sie aber dergleichen Eigenschafften an sich nicht haben/ ist es viel besser/ man gebe sie/ als eine untüchtig- und den Menschen zu essen ungesunde Frucht / (f. h.) den

Schwei-

Schweinen oder anderm Vieh / als denen sie sehr anmuthig sind / selbige auch sehr fett davon zu werden pflegen.

NB. Es wäre noch wohl ein mehrers / von unterschiedlichen Wurtzeln / Kräutern und Früchten / zum Küchen-Garten gehörig / zu melden; Aber zu Verhütung verdrüßlicher Weitläufftigkeit / wollen wirs hierbey bewenden lassen / und also / ohne fernern Umschweiff / aus dem Küchen-Garten / in den Baum- und Obst-Garten spatzieren / um von desselben Zubereitung auch einige Anweisung zu thun / und Unterricht zu geben.

Das XXXVII. Capitel.

Von dem Baum- oder Obst-Garten: Und zwar von desselben Gelegenheit / Form / Gestalt und Grösse / Baum-Ordnung / Erdreichs-Beschaffenheit u.a.m.

DEmnach / obgedachter unserer Austheilung gemäß / der Blumen und Küchen- oder Kraut-Garten zu ihrer Perfection gebracht / auch mit Zugehörigen Anmerckungen und Unterricht beschrieben worden; wollen mir nun in solcher Ordnung ferner fortschreiten / um dem Baum-Obst- oder Lust-Garten gleicher massen sein Recht zu thun / und das Meld- und Merckwürdigste davon mit gleichmässigem Fleisse zu beschreiben.

Vornehmlich aber hat man bey Anlegung eines Baum-Obst- oder Lust-Gartens in Acht zu nehmen / daß der Ort und Platz desselben / so fern man anderst gute Baum-Früchte hoffen will / also gelegen seyn solle / daß er möglichst vor den schädlichen Nord- und Ost-Winden befriediget seyn / und hergegen der Mittags-Sonne geniessen möge / weil sothaner massen die Obst-Früchte ihre gebührende Wärme erlangen / früh- und wohl-zeitigen / auch schöne Gestalt / Farbe und lieblichen Geruch und Geschmack überkommen. Dann die Meisterin der Natur die Erfahrung / bezeugets / daß die jenigen Bäume / welche gegen Mitternacht / oder nahe an den Wäldern stehen / und also der Mittags-Sonne wenig zu geniessen haben / ungeschmacke Früchte tragen / mit Moos überwachsen seynd / und ungeschlachte grobe Rinden gewinnen; Im Gegentheil wird der jenige / so hierauf genaue Achtung gibt / erfahren / daß das jenige Obst / so gegen Mittag hänget / sich schön roth färbet / das gegen Mitternacht aber grün bleibet. Ist also förderlich dahin zu sehen / daß man denselbigen Ort / da die schädlichen Winde her wehen / entweder mit Gebäuen oder hohen und grossen Bäumen verwahre / damit die rauhen / kalten / ungestümmen Nord-Winde in etwas aufgehalten werden / und nicht so leichtlich Schaden nehmen / dahero / so Raum und Gelegenheit vorhanden / ausser dem Garten / gegen Mitternacht / Nuß- und Linden-Bäume nicht unfüglich gesetzet werden können.

So ihr aber keinen so freyen Ort besagter massen darzu haben könnet / sondern euch vielmehr nach des Orts Gelegenheit / und eures Platzes Beschaffenheit richten müsset; So ist die offene Gegend / gegen Morgen / und seitwerts gegen Abend gelegen / auch nicht allerdings zu verachten / sondern es kan daselbst ebenmässig ein feiner

ner Baum- oder Obst-Garten angerichtet werden; dann die Bäume noch viel ehe als andere Garten-Gewächse/ des Landes Art und Ort gewohnen.

Es müssen aber die Bäume in solchen Gärten/ da sie gegen Mittag die freye Lufft nicht zu geniessen haben/ nicht enge ineinander/ sondern weitläufftig gesetzet werden/ damit die Lufft den gantzen Garten durchstreichen/ und der Wind die abfallende Blüth und Blätter abwehen könne.

Ferner nutzet es einem Baum-Garten nicht wenig/ wann er an einem Nordwärts kleinem Berglein/ flachen Hügel oder sonst etwas erhabenem Ort/ und nicht im flachen Feld eingeleget wird. Dann solch gemeldte hüglicht-erhabene Oerter/ seynd in allweg lüfftiger/ lieblich und holdseliger/ bekommen ein herzlich annehmliches Aussehen/ sind auch zu vielen Dingen nützlich und fruchtbar; massen dann allezeit die Höhe viel bequemer zu Pflantz- und Erbauung der fruchtbaren Bäume/ als die Thäler und Ebene. Sintemahl indem auf einem Hügel ein Baum über den andern zu stehen kommet/ werden sie nicht allein von der Lufft ungehindert durchstrichen/ und von den Sonnen-Strahlen gleich erwärmet; Sondern das überflüssige Regen-Wasser kan auch desto füglicher verschiessen. Im Gegentheil/ welche Bäum im Thal oder Ebene nahe beyeinander stehen/ dieselben thun ihnen selbst Schaden/ mit ihrem eigenen Schatten; Hergegen die andern/ dieweil sie allwegen Berg-auf und abgehen/ und dergestalt ein Baum den andern überhohet/ mögen sie auch sothaner massen keines Wegs verhindern oder schadlich seyn.

Insonderheit soll man sich hüten/ daß man zu einem Baum- oder Obst-Garten keinen rauhen Berg noch einen nassen Thal erwähle/ alldieweil jener die Ausbreitung der Wurtzeln verhindert/ dieser aber ihnen eine Fäulung verursachet/ also/ daß von beeden Orten wenig Nutz zu hoffen ist.

Ist aber der Platz gantz flach und eben/ hat auch seit-wärts keine Gebäu/ noch andere Verhinderungen/ so leget den Baum-Garten/ nach Belieben an/ auf eine Seiten eures Garten-Platzes/ oder lasset ihn/ erinnerter massen/ um und um laufen/ also daß er den Blumen- und Küchen-Garten wie ein kleines Wäldlein umschliesset.

Den Platz/ Weite/ Grösse und Gestalt des Baum-Gartens belangend/ kan ein jeder Garten-Verständiger leicht urtheilen/ daß der Platz des Baum-Gartens in seiner Proportion viel grösser als der Blumen- oder Küchen-Garten seyn muß/ damit die Zweyge und Wurtzeln sich wohl ausbreiten können/ auch eines dem andern die Nahrung nicht entziehen möge.

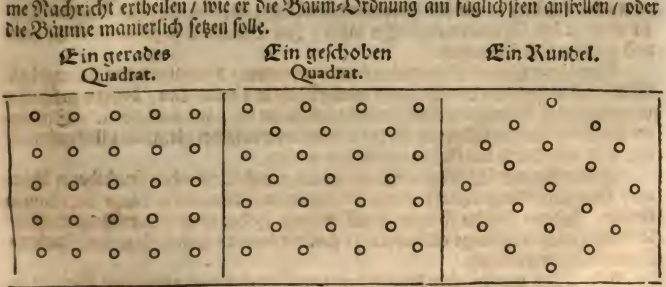
Wo man anders den Raum haben kan/ und es die Gelegenheit zuläst/ so soll billich die Weite und Grösse des Baum-Gartens noch zweymahl so groß seyn/ als der obbeschriebenen Gärten einer; oder es soll solcher Raum wenigst so viel in sich begreiffen/ als der Blumen- und Kuchen-Garten zusammen gerechnet/ begreiffen mag/ ohne die andern gantz und darzwischen ligende ledige Plätze unter den Bäumen. Könnte je aber jemand/ wegen des Orts Gelegenheit/ zu keinem so grossen Platz gelangen/ so wäre rathsam/ daß er sich in dessen Pflantzung mehr auf Stein-

Obst/

Obst / als auf Kern-Obst befleissigte / massen sich dieses nicht so sehr als jenes ausbreitet.

Die Form und Gestalt des Baum-Gartens betreffend / läst sich solche so eigentlich nicht vorschreiben / sintemahl man hierinnen auch zuförderst auf den Platz und Raum / oder des Orts Gelegenheit sehen muß; Doch bey Anlegung eines gantz neuen Baum-Gartens / befleissiget man sich billich / daß derselbe eine alange / oder quadrirte Figur oder Form bekomme; Jedoch behält ein ablanges Viereck / sonderlich in grossen weitläufftigen Garten-Plätzen / billich den Preis vor andern / als welches zu einer zierlichen Abtheilung oder Baum-Ordnung am bequemsten / wordurch dann nicht nur dem Garten ein annehmlicher Wohlstand / sondern auch den Bäumen an ihrem Wachsthum nicht geringer Nutzen zu wegen gebracht wird.

Wegen der Ein- oder Abtheilung der Bäume / auf dero darzu gewidmeten Platz wird dem Garten-Kunst-Liebhaber / die nachfolgende dreyfache Figur sattsame Nachricht ertheilen / wie er die Baum-Ordnung am füglichsten anstellen / oder die Bäume manierlich setzen solle.



NB. Diese obstehende drey Figuren / werden in einer Haspel-Schnur abgemessen / die Durchschnitte gewisse Fuß-weit voneinander gesetzet / und mit eingestochenen Stäben bezeichnet; Die erste Figur / Quadrata, ist im Abstechen die leichteste; Die mittelste / Quincunx, die zierlichste; Die letztere Rotunda, ist aber am wenigsten gebräuchlich.

Die Diskanz betreffend / wie weit nehmlich ein Baum von dem andern stehen soll / ist am gebräuchlichsten: daß das Stein-Obst auf 18. bis 20. das Kern-Obst aber etzlich und 20. bis 30. Fuß voneinander gesetzet wird; Wiewohl das Stein-Obst und andere kleine Sorten der Bäume am füglichsten an die Geländer (oder Spalier und Contra-Spalier oder Spatzier-Gänge) oder in dem Kuchen-Garten können gebracht werden.

Für allen Dingen aber will an dem Ort / wo man einen Baum-Garten anzulegen oder zu bauen gesinnet ist / der Grund und Boden oder das Erdreich wohl beobachtet seyn; Von dem Erkänntniß und Probierung des Erdreichs oder Grund

und

und Boden eines Gartens insgemein / ist bereits droben im 8. Capitel weitläufftiger Bericht geschehen; Deßgleichen ist im 13. Capitel von der Beschaffenheit des Erdreichs in dem Blumen-Garten; und im 32. Capitel des Kraut- und Kuchen-Gartens / in specie gemeldet worden: Nun haben wir allhier gleichfalls/ was den Grund und Boden zu den Bäumen in specie betrifft / annoch zu erwegen: Zur Baum-Gärtnerey aber gehöret schwartz / mürb und doch fettes Erdreich / welches nehmlich fett im Angreiffen und schwartzfärbig ist; Item welches sich gern zwischen den Händen zu kleinen Bröcklein zerreiben lässet/ und nicht hart/ noch kreidigt/ leimicht/ oder sandigt ist. Dann das leimichte / kreidigte / sandigte / steinigte und gar sumpffigte Erdreich tauget zu dem Grund eines Baum-Gartens gantz und gar nicht.

Das leimichte Erdreich / sonderlich wann es in der Ebene liget / und keinen Abschuß hat/ ist den Bäumen im Frühling und Herbst allzuwässerig: Im Sommer zu trucken / in dem es von der Hitze eine harte Ruffe setzet / welche das Regen-Wasser nicht zu den Wurtzeln einfliessen lässet: Im Winter aber gefrieret es zu hart/ und verkältet die Wurtzeln.

Sandigter Grund ist ingleichen hierzu unbequem / dieweil er / aus Mangel natürlicher Feuchtigkeit/ den Bäumen wenig Nahrung geben kan; dahero geschiehet es auch/ daß sie darinnen entweder wenig zunehmen oder gar verderben. Steinigter Grund ist noch untüchtiger/ als der sandigte/ verursachet gleichfalls Unfruchtbarkeit/ und muß durch das Reihen verbessert werden.

Sumpffig- und Wässeriger Grund ist ein gewiß Verderben fruchtbarer Bäume / sintemahl selbige ohne Faulung der Wurtzeln darinn in die Länge nicht dauren können. Zudeme sind die Früchte/ so auf solchem Boden wachsen/ unschmackhafftig/ lassen sich auch nicht lange aufbehalten / sondern faulen/ weilen sie zu viel Feuchtigkeit haben/ gar leichtlich.

NB. Was massen aber dergleichen ungeschlachte und untüchtige Gründe zu corrigiren und zu verbesseren seyen/ ist bereits droben im vermeldten drey und dreyssigsten Capitel Anregung geschehen. Was aber die Obst-Bäume insonderheit betrifft/ ist zwischen denselben dieser allgemeine Unterscheid in Acht zu nehmen; Stein-Obst liebet ein leichtes und etwas sandigt / das Kern-Obst aber ein starckes Land oder Erdreich/ und zwar für die Aepffel soll es noch stärcker seyn/ als für die Birn-Bäume.

NB. Solchen mehr-gemeldten Baum-Garten-Platz / soll man auch vorhin wohl erbauen lassen/ ehe daß er umgestochen oder umgehackt und zu einem Platz der jungen Setzlinge zugerichtet werde. Wann ihr ihn aber zum zweyten mahl umhauen/ umgraben und mit guten Mist oder Märgel habt tüngen lassen / so solt ihr ihn alsdann erst eine Zeitlang verbleiben und ruhen lassen / damit er den Mist und Märgel recht annehmen könne: Alsdann möget ihr ihn auch mit gleicher Arbeit zum fleissigsten durchreiten/ und von den Steinen/ auch andern Unrath erlösen lassen.

NB. Es ist aber hierbey auch zu mercken / daß in einem Baum-Garten nichts anders

anders von Kräutern noch andern Gewächsen / davon man irgend einigen Nutzen zu haben vermeinet / ausser Gras und Heu / gezielet werden soll. Dann die Obst-Bäume ihre Nahrung unverhindert haben wollen / mögen auch nicht leiden / daß ihnen von andern neben-stehenden Kräutern dieselbe entzogen werde / oder daß man sie im Winter entrehe / noch sonsten unfreundlich mit ihnen umgehe / da sie anders ihre Früchte zu gelegner Zeit tragen sollen. Endlich die Umschlüß-oder Bezäunung deß Baum-oder Obst-Gartens betreffend / mag solche entweder von selbst-gewachsenen Grün-Hagen / oder von Zaun-Pfählen oben zusammen geflochten / deßgleichen vom Gemäuer mit zwischen-stehenden Brettern / nach eines jeden Belieben und Gutdüncken / auch wie es sein Beutel vermag / oder welches noch füglicher / wann es anders die Gelegenheit deß Orts gibt / mit Wasser-Gräben gemacht / und lebendigen Hagen erhöhet werden. Allein daß selbiger dergestalt versichert und verwahret sey / daß weder Vieh / noch unnütze Schleicher und Streiner hinein kommen / schlieffen noch steigen können / es sey und geschehe dann durch ordentlich hierzu gemachte Thür und Thor.

Zum Beschluß dieses Capitels / habe ich noch wohlmeinend erinnern wollen / daß sich billich kein unmöglich-verständiger Haus-Vatter den Kosten / Müh und Fleiß / so er auf einen wohlgelegenen Baum-Garten / verwendet / gereuen lassen soll / ob zwar die Pflantz-und Zielung jeniger Baume mehr der Nach-Welt / als sich selbst zum besten geschichet: Sintemahl nicht nur grosse Ergötzlichkeit aus einem wohlbestellten schönen Baum-oder Obst-Garten zu schöpffen / sondern auch merckelicher Gewinn in der Haushaltung daraus gezogen werden kan. Solches aber erhellet mehr in den Mißwachs-Jahren / da am Getraid Mangel vorhanden / als zu anderer Zeit; Massen selbigen alsdann zum Theil das dürre und gebackene Obst ersetzen muß; Ja in grosser Hungers-Noth / (massen die Exempla erweißlich) müssen wohl die Früchte von Eichen und Buchen / (so sonsten s. h. den Schweinen gehörig) der Menschen Speise werden. Derohalben eine jede Obrigkeit billich mit Ernst darob seyn soll / damit nicht nur allein der Acker-sondern auch der Gartenbau best-möglichsten Fleisses continuirer und fortgesetzet werden möge.

Das XXXVIII. Capitel.

Von der Peltz-oder Pfropff-Kunst ins gemein / samt unterschiedlichen nutzlichen Reguln / so darbey zu beobachten.

DAs Verpflantzen / Saugen und Einlegen / gibt den Bäumen grosse Schönheit / und macht gute Früchte; Uber alle diese ist doch das Pfropffen besser: Dann Propffen machet die wilde Bäume zahm / und unfruchtbare fruchtbar / woltragend / und lieblich vom Schmacke. Ja man kan hiedurch die späten Früchte in frühe verändern / die Früchte blühen und wachsen auch viel schöner von Coleur und Schmack / zu der Menschen Verwunderung. Es verändert eine Frucht in die andere / und man kan vielerley Früchte auf einen Stamm wachsend machen.

Doch wann man will pfropffen/ muß man zusehen / daß man auf einen guten Baum pfropffe/das beste ist ein Apffel-Baum auf einen Apffel-Baum/ein Birn-Baum auf einen Birn-Baum/und so fortan/ein jegliches auf seines gleichen. Dann zwo fremde Beschaffenheiten/vereinigen sich so wohl nicht/ als die von einerley Art und Natur sind. Es wird wohl aus Curiosität etwas gethan/ es ist aber mit wenigem Profit. Der verständige Gärtner sagt / daß alle Monaten zum Pfropffen gut und bequem seyen/ausgenommen der October und November.

Der Birn-Baum wird gemeiniglich um Weyhnachten gepfroffet/ der Apffel-Baum im Februario und Martio / wann der Safft im Holtze ist / und die Bäume Knotten bekommen.

Man muß aber auch deß Landes Art / und unter was Climate man sey / wohl betrachten/dann in kalten Ländern/ muß man später/ und in warmen Ländern früher säen und pfroffen.

Bäume/die viel Safft haben/ müssen eher gepfropffet seyn/ als die wenig Safft haben/ausgenommen der Granat- und Feigen-Baum.

Die Pfropff-Reiser müssen im abnehmenden Mond gebrochen oder geschnitten/ und im zunehmenden Mond gepfropffet werden / weil sie also besser wachsen; Dann der Mond ist eine Mutter deß Saffts/deß Marckes und der Feuchtigkeit.

Einige meinen / daß man drey oder vier Tag vor oder nach dem neuen Mond pfropffen müsse/andere haben das Contrarium, und sagen: Je schwächer der Mond je weniger die Dinge / darüber der Mond herrschet / Krafft und Nahrung haben/ und daß darum die Pfropff-Reiser drey Tage vor oder nach dem vollen Monde sollen gesetzet werden.

Der verständige Gärtner sagt: Was im Wachsen deß Mondes gepfropffet wird/schiesset überflüssig ins Holtz und Zweige/der Baum aber wird langsam Früchte tragen.

Was um den vollen Mond gepfropffet wird / hat zwar nicht viel Holtz und Zacken/ es soll aber derselbe Baum bald fruchtbar / Obstreich und wohltragend werden/ja so viel Tage er näher an dem Vollmond gepfropffet wird / so viel Jahre wird er Früchte tragen. Doch soll man den frühblühenden Bäumen ihre erste Blüthe abnehmen/dann sie sind noch zu zart/ihre Früchte zu ernähren.

Die Englische haben eine Manier vom Einlegen / daß man starcks im ersten Jahr Früchte davon haben kan. Sie scheelen einen Frucht-tragenden Zacken oder Zweig von einem Baum / so / daß das unterst abgescheelte Ende als ein Fuß an einem Bein ist. Dieses Ende durchstechen und durchbohren sie überall mit einer höltzernen Spitzen / und dann bekleiden sie dasselbige mit Mist und Leim vermenget/ schlagen ein Tuch darum / und setzen solchen Zweig also zween Fuß tieff in die Erde/ so wächst solcher also fort auf / und trägt noch im selbigen Jahr. Es hat aber ein jeglich Land seine besondere Art.

In Hungarn pfropffet man keine Aepffel-Bäume/man pflantzet sie schlecht von

Sträu-

Sträuchen/ oder säet sie von Kernen/ nichts desto weniger sind diese Aepffel so schön/ groß und lieblich von Geruch und Schmack/ daß sie auch dieses Landes Aepffel von gepfropfften Bäumen weit übertreffen.

Folgen noch unterschiedliche gut und nutzliche Regeln/ so zu dieser Kunst gehörig und nöthig.

1. DAs Pelz oder Pfropff-Reiser brechen belangend/ sollen solche von mittelmässig-gesunden Bäumen/ welche jährlich viel und gute Früchte zu tragen pflegen/ genommen werden.

2. Den Ort betreffend/ sollen sie nicht von den untersten Zweigen/ welche gemeiniglich untüchtig/ sondern von den Spitzen der mittelsten gebrochen oder genommen werden/ als welche ihre volle Zeitigung erlanget/ und gegen Aufgang der Sonnen oder gegen Mittag sich strecken/ demnach die beste Krafft und Würckung in sich haben/ auch je höher am Baum/ je besser: Jedoch nicht von den gantzen öbersten Gipffeln.

3. Die Art/ die Pfropff-Reiser abzunehmen/ betreffend/ mögen solche gebrochen oder geschnitten werden: Das Brechen der Pfropff-Reisser kan zwar mit der Hand geschehen/ doch muß man sich hüten/ daß die Rinde nicht versehret/ und die Reiser dardurch untüchtig gemacht werden. Brechet derhalben alles unterwärts/ oder drücket sie gleich gegen den Ast ab: Welche ihr aber mit der Hand abzureichen nicht vermöget/ die schneidet mit der Baum-Scheer ab.

4. Die bequemste Zeit Propff- oder Pelz-Reiser von allerley Obst-Bäumen abzunehmen/ ist der Hornung/ drey oder vier Tag vor dem neuen Liecht/ an einem hellen und klaren Tag/ und zwar in den Vormittags-Stunden.

NB. Meines Erachtens wäre es am besten/ so es sich anders thun lässet/ man meidete/ bey Abbrechung der Reiser/ den ♋ (Krebs) und ♏ (Scorpion) wofern eben der Mond in demselben befindlich; Hergegen ist der ♉ (Stier) und der ♑ (Steinbock) gut/ weil die alsdann gebrochene Reiser von den Raupen nicht sollen beschädiget werden.

Einige halten auch viel auf die Brechung der Reiser/ welche drey in vier Tag vor oder nach dem vollen Liecht in eben-besagtem Monat Februario (massen bereits Erwähnung geschehen) vorgenommen wird: Andere halten bey dem Reiser-Brechen keinen Unterscheid der Zeit/ es sey wachsender oder abnehmender Mond/ so ich aber nicht für gut befinde. Sonderlich aber dienet der Hornung für die jenigen Reiser/ welche anderswohin über Land versendet/ oder sonst lang verwahret werden sollen; Welche man aber bald entweder in dem Garten/ wo sie gebrochen worden/ oder in der Nachbarschafft so fort wieder aufsetzen will (absonderlich/ so es Stein-Obst ist) die mögen wohl erst im Mertz/ oder gar im April/ nachdem der Jahr-Gang früh oder spath fället/ gebrochen werden.

5. Die Verwahrung der Pelz- oder Pfropff-Reiser betreffend/ will ich auch davon bequeme Anweisung thun: Derohalben nachdem sie gebrochen/ so bindet je-

de Gattung besonders / nicht mit Weiden/ sondern mit gelinden feuchten Bast/ und bezeichnet sie mit einem beschriebenen Zettel / ferner leget sie in ein länglichtes Kästlein oder Bögen-Körblein / und verschaffet / daß sie an ihren gehörigen Ort gebracht werden.

Sollen sie eine Zeit lang in einem Gewölb oder im Keller verwahret werden / so bedecket so wohl / auf daß sie die Mäuse oder Ratten nicht benagen können. Oder vergrabet sie im Garten / doch also / daß die Gipffel aus dem Erdreich herfür ragen. Wo ihr aber so viel Mühe darauf wenden wollet / so graber zwischen zweyen Bäumen ein Loch in das Erdreich einer Elen lang / einer halben breit / und einer Spannen tieff; Beschüttet den Boden mit ein wenig Sand / leget nacheinander die Pfropff-Reiser nicht flach / sondern etwas aufwärts gelehnet hinein / bedecket das Loch obenher mit Reisern oder Strauch-Werck / leget abgestochene Wasen darauf / oder überschüttets Spannen hoch mit Erdreich; Dergestalt bleiben die Pfropff-Reiser eine geraume Zeit darunter gut und frisch.

Wann sie aber über Land getragen oder geführet werden sollen / so beschläget man unter den Schnitt bis an den Rand/ mit gelinden feuchten Leim oder Kreiden-Erde/ leget sie in eine lange Schachtel oder ander bequemes Gefäß / verwahrets wohl mit Moos/ wider die Lufft und Sonne. Wann aber der Weg sehr weit/ so trucknet inzwischen der Leim aus / und muß alsdann von neuen angefeuchtet / oder ein gantz neuer Umschlag gemacht werden.

Etliche bedienen sich an dessen Stadt bloß einer frischen Ruben/ und stecken den Schnitt dahin ein; Andere gebrauchen sich eines Teichs / von Meel / Hönig und Baum-Oel gemacht/ worzu ich aber nicht gerne rathen wollte. In Franckreich bedienen sie sich zuweilen der langen Schlangen-Gurcken / schneiden selbige längst auf/ legen die Enden oder Peltz-Reiser hinein / binden beede Theil mit Faden oder Bast wieder geheb zusammen/ und schicken sie also/ wohin sie wollen.

6. Ich achte es auch nicht für unnöthig/ etwas von der rechten bequemen Pelts- oder Pfropff-Zeit Meldung zu thun/ weilen in diesem Stuck die wenigsten Gärtner mit einander einig seynd. Es sind etliche/ die das Schalt-Jahr allerdings zu dieser Kunst untüchtig achten/ und dahet verwerffen wollen/ weil es von ihnen in Verdacht deß Mißraths gezogen wird / solches aber rühret her aus einem alten falschen Aberglauben / in dem man vor langen Zeiten viel Leut gefunden / welche die Schalt-Jahr viel für anderst gehalten/ als andere gemeine Jahr/ als welche zu mancherley Sachen sehr unglückhafft seyen.

Dannenhero etliche dafür gehalten / es sey in Schalt-Jahren nicht gut Vieh zu erziehen / noch Bäum zu pflantzen / und was dergleichen mehr. Ja es sind deren wohl so aber glaubig gefunden worden/ daß sie in Schalt-Jahren kein Weib nehmen wollen/ aus Besorgniß/ sie desto weniger Glück haben möchten. Dieser alte eingewurtzelte böse Wahn und falsche Beredniß befindet sich noch heut zu Tag bey etlichen Leuten / unangesehen das Schalt-Jahr keine natürliche Ursachen hat / sondern bloß von Caji Julii Cæsaris, des ersten Römischen Kayserts Gut-Befinden und be-

que-

quemer Jahr-Rechnung / seinen Ursprung genommen ; Sintemahl die Erfahrung (als die beste Meisterin) bezeuget / daß die gemeinen Jahre / offtmahls von den Schalt-Jahren an Fruchtbarkeit übertroffen werden.

Nebens dem Schalt-Jahr befindet sich bey etzlichen noch eine andere Superstition und Aberglauben / der Tage halber / und sonderlich deß Mittwochens / da sie auch denselben / als unglückhafft / nicht wenig scheuen / und daran viel Sachen nicht vornehmen wollen / so aber auch gar keinen Grund hat / weil alle Tage von GOTT dem HErrn gleich erschaffen / allein / daß man den Sabbath heilige und feyre / sonst an den übrigen alle Werck ohne Unterscheid wohl mögen verrichtet werden / wann einer nur eifferig betet / und seine Arbeit fleissig verrichtet / so wird er alsdann den Segen GOttes verspühren / und dergleichen ungründliche Perluasiones und Superstitiones wohl fahren lassen.

NB. Wer derohalben seinen Garten verbessern und fleissig bestellen will / der entschlage sich solcher aberglaubischen irrigen Meinungen / und setze das Peltzen oder Pfropffen / ohne Unterscheid oder Wählung / der Jahre und Tage / im Nahmen GOttes fort.

7. Die Jahr- und Monat-Zeit aber betreffend / so ist zu solcher Arbeit der ausgehende Winter und anfahende Frühling / nehmlich die Monaten Februarius und Martius / bey langen Nach-Wintern aber auch der April am bequemsten. Doch kan hierinnen / nach Belieben / folgende Ordnung gehalten werden / daß man die Pfropff-Reiser von Stein-Obst / an Marillen / Pfirschen / Mandeln / fremden Kirschen und Pflaumen / als die zartesten und zeitig-blühenden / erstlich / nehmlich im noch-währenden Hornung / die vom Kern-Obst aber / als Aepffel / Birn und dergleichen / so da dauerhaffter und späth-blühender / folgende Monat nach Belieben aufsetzet.

NB. Ja so fern euch auch noch im Majo oder Junio aus der Fremde rare Peltz-Reiser zugesendet würden / da sie anderst noch frisch und tauglich scheinen / sollt ihr solche darum nicht verderben lassen / sondern sie aufsetzen / aber doch mit dem Binden desto fleissiger verwahren / auch ihnen vor der Sonnen-Hitze gnugsamen Schatten verschaffen : Solcher massen ist es noch wohl möglich / daß sie bekommen.

8. Von der Lunation oder Mond-Wechsel / sind unterschiedliche Meinungen : Etliche lassen sich bedüncken / daß in dem letzten Viertel ; Andere / daß drey Tag vor / und drey Tag nach dem vollen Liecht am bequemsten die Propff-Arbeit zu verrichten sey. Dieweil aber hierbey auf den kommenden Safft / welcher in die neu-aufgesetzte Reiser eintringen und sie nehren soll / am allermeisten zu sehen / solcher aber im wachsende Mond mehr / als sonsten aufsteiget ; So ist vernünfftig zu schliessen / daß drey oder vier Tag nach dem neuen Liecht die beste Pfropff-Zeit sey : Gleichwie die Erfahrung gelehret / daß drey oder vier Tag vor demselben die Pfropff-Reiser am nutzlichsten gebrochen werden / wie bereits vermeldet worden.

9. Uber diß alles / will auch die Lufft / Stund und Himmels-Zeichen beobachtet seyn / und muß solche Arbeit nicht verrichtet werden / wann ein kalter Nord- oder Ost-

Digitized by Google

Wind wehet / sondern bey stillem klaren Wetter; Jedoch ist nichts daran gelegen/ wann es schon etwas darbey gefrieret.

Die Stunden betreffent/sind hierzu die Vormittag-Stunden viel bequemer/als die Nachmittag-Stunden.

Jngleichen sollen die beeden obbemeldten schädlichen Himmels-Zeichen/ (nemlich der ♋ Krebs und ♏ Scorpion) so viel möglich/vermieden werden. Wann derohalben dergleichen Widerwärtigkeiten die ersten drey oder vier Tage nach dem neuen Mond sich ereignen / so soll man mit der Propff-Arbeit innen halten / bis ein sanffter Wind und besser Zeichen eintritt / solte es auch gleich bis zum vollen Mond sich verziehen: Sintemal die drey Tage vor und nach dem Wadel zum Pfropffen nicht allerdings verwerfflich sind.

Jn Betrachtung nun solcher edlen vortrefflichen Pelz- oder Pfropff-Kunst/muß ein jeder / so bey gesunder Vernunfft ist/ bekennen / daß ein solches herrlich- und hochnutzbares Werck / nicht ohne sonderbare Schickung und Anleitung GOttes deß Allmächtigen/erfunden und aufkommen sey/ sintemal hierdurch GOtt dem Menschlichen Geschlecht / als ein liebreicher Vatter / um so vielmehr zu Hülff kommen wollen. Dann sich ja männiglich nicht unbillich verwundern muß / wann er siehet/ wie auf einem Stock/der von Natur wild / so angenehme zahme Früchte gepflantzet werden; Massen dann heutiges Tages solche von vielen wohl für ein sonderbares Wunderwerck möchte gehalten werden. Sonderlich so man auch recht observiren und bedencken will / wie aus weit und fernen entlegenen Landen / von unbekannten köstlichen Gattungen / Schossen oder Pelz-Reiser unversehret mögen gebracht und mit Nutzen gepflantzt werden; Ja daß man die Frucht selbst untereinander vermischen und verändern kan/ daß sich ob denen daraus entspringenden seltzamen Gattungen nicht genugsam zu verwundern ist.

Für solche grosse Gnad und Wohlthat GOttes/ soll billich ein jeder Christen-Mensch / wann er dergleichen gezweigte gute Früchte isset und geniesset / GOTT dem HErrn / als dem Erschaffer und Urheber aller Dinge / hertzlich Lob und Danck sagen/damit also die Früchte desto mehr gesegnet und gebenedeyet werden.

Das XXXIX. Capitel.

Von den Propff-Reisern insonderheit / und was bey denselben / um gute und fruchtbare zu erwählen / zu beobachten sey.

ES darff in Warheit nicht schlechter Aufsicht und Wissenschafft/gute und fruchtbare Pelz- oder Pfropff-Reiser zu erwählen und auszusuchen: Dann an diesen hängt es/daß die Bäume zeitig tragen/daß sie auch offtmahls bis zehen und zwölff Jahre ohne Frucht verbleiben.

Die besten Pfropff-Reiser sind diese/welche an den Spitzen und Haupt-Aesten deß Baumes sitzen / welche gewohnet sind von den Früchten beschweret zu seyn / die ihr

ihr auch also beschaffen sehet / daß sie in diesem Jahre viel tragen mögen. Dann davon kommt es / daß die jungen Bäume / die ihr davon gepfropffet habt / im andern / dritten / auch wohl im ersten Jahre Frucht tragen. Hingegen wird ein Pfropff-Reiß von einem jungen Baum / der noch nicht getragen hatte / genommen / und auf einen jungen gepfropffet / in langer Zeit nicht tragen.

Die Pfropff-Reiser zu oculiren oder im Auge zu pfropffen / müssen im Auguſto im abnehmenden Mond gesammlet / auch in selbiger Zeit gepfropffet werden (wegen gewisser Regeln) und muß man solches nicht bis zum Monde versparen / das ist / wann die Wildlinge und Zahme in ihrer Stärcke von Safft sind. Dann das Aug ist zwar allezeit gut genug / aber der Wildling ist gar offt nicht geschickt / das Reiß anzunehmen / aus Mangel deß Saffts / welches geschicht / wann der Sommer sehr kreug ist / daß die Wildlinge also nichts / oder gar wenig / in den Angst-Safft ausschlagen. Säumet derohalben nicht / wann ihr eine Menge zu pfropffen habt / darinn fort zu fahren / und fangt zu rechter Zeit an.

Ihr könnet solches / daß Wildling viel Saffts habe / aus zweyerley Art erkennen. Erstlich in Einschneidung in die Rinde mit einem kleinen Messer / oder Pfropffmesser / wo man die Baum-Rinden etwas aufhebt; So sie das Holtz verläßt / oder gern davon scheidet / so ist Safft vorhanden / scheidet sie nicht davon / so wartet / bis daß solcher aufgestiegen sey / anderst solte ihr ihn ausgehend machen. Zum andern / wann ihr an der Spitzen der Aeste deß Wildlings die Blätter weißlicht sehet / solches bezeuget / daß der Baum geschickt sey. Das Pfropff-Reiß im Auge zu pfropffen / soll von einem jährigen recht-reiffen und schön aufgekommen Zweig erwählet seyn / dann da sind viel / welche mager an den Spitzen sind / an welchen dann auch mit Müh ein oder zwey gute Augen gefunden werden / sammlet dieselbe nahe bey dem Reiſe deß vergangenen Jahrs / schneidet oben die Ende ab / von welchen ihr keine Pfropff-Reiser nehmen könnet / knüpffet auch alle Blätter ab / bis auf die Mitte deß Stengels. Dieſes / daß ich euch heisse die Spitzen vom Pfropffling abschneiden / und die Blätter bis auf den halben Stengel abknüpffen / geschicht darum / weil sie also stehend bleibend ihrer Aufschiessung den gantzen Pfropff-Ring ausdörren solten / daß man also das Aug von dem Holtze schwerlich würde abnehmen können. Zu dem / so ist so vieles Laub auch nichts nütze.

So ihr erst den andern / dritten oder vierdten Tag hinaus / von der Zeit der Sammlung an / pfropffen wollet / so weichet die Spitzen in ein Wasser (welches ihr etwann zwey Finger hoch in einem Gefässe habt) bis zu der Zeit / da ihr pfropffen wollet. Wollet ihr aber am Tage der Sammlung pfropffen / so ist genug / wann ihr die Pfropff-Reiser in Kühl-Blättern / oder Sägel-spänen frisch erhaltet.

Die Pfropff-Reiser in der Spalten oder im Kern zu pfropffen / versammlet man im abnehmenden Mond deß Monats Januarii / und gebraucht sich derselbigen im ersten Viertel deß Februarii / und also von Mond zu Mond fort / bis so lang man siehet / daß der Safft starck genug in Wildling ist / und sich die Rinde vom Holtze löset.

Gute Pfropff-Reiser in die Spalte zu haben / vermeine ich / daß man selbige vom

Hol-

Digitized by Google

Holtze von zweyen Säfften deß vergangenen Jahres nehmen müsse/ also wird der älteste zur Setzung in die Spalte dienen/ der letztere aber wird Augen austreiben. Ich sage darum nicht/ daß man nicht auch Holtz von einem Safft pfropffen könne. Der Baum wird aber so bald keine Frucht tragen.

Ihr sammlet diese Pfropffreiser von den Spitzen der schönesten Aeste/ wie oben gesagt worden/ und lasset auf drey Finger vom ersten Safft daran/ damit ihr eure Pfropffreiser leichtlich beschneiden könnet.

Selbige bis zur Zeit/ da ihr pfropffen wollet/ wohl zu erhalten/ so ists genug/ wann ihr sie in ein Bündelein gebunden/ bis auf die Helffte beerdiget/ und die Arten derselben unterscheidet/ aus Sorge/ ihr möget zwey Reiser von unterschiedlichen Arten auf einem Baum pfroffen/ und also gezwungen werden/ eines davon wegzuschneiden. Dann zweyerley Früchte auf einem Stamme schicken sich nicht wohl/ eine verhindert/ daß die andere nicht zur Vollkommenheit gerathen kan/ und benimmt ihr viel Saffts.

Das XL. Capitel.

Von der Art und Weise zu Peltzen/ Pfropffen/ Oculiren/ Ablactiren/ Pfeiffen und Einlegen; auch was bey jedem Stuck derselben zu beobachten.

Daß das Zweigen/ Peltzen/ Pfropffen/ Oculiren/ Ablactiren/ Pfeiffen und Einlegen/ eine nicht geringe Verbesserung der Bäume/ welche dieselbe viel vortrefflicher machet/ als sie zuvor waren/ ist/ massen bereits erörtert/ nur gar zu gewiß; Dann die jenige Bäume/ so in ihrer Art wild sind/ werden durch solche Kunst zugerichtet/ daß sie die schönsten und lieblichsten Früchte bringen/ die man nur wünschen mag: Solche Kunst verändert die Unschmackhaffte in Schmackhaffte/ die Frühe in Spähte/ die Unfruchtbare in Fruchtbare/ Saure in Süsse/ und Sommer- in Winter-Früchte: Ja sie erzwinget von einem Baum unterschiedliche Arten Früchte/ wie bey den curiösen Liebhabern die Erfahrung täglich bezeuget. Doch ist es besser/ daß man Aepffel auf Aepffel- und Birn auf Birn-Baum zielet/ so aber das Gegenspiel gethan wird/ ist es eine Nöthigung/ und nicht eigene Art.

Ich befinde aber eigentlich nur viererley Peltz- oder Pfropff-Arten/ welche nothwendig sind/ und woraus man Nutzen zu hoffen hat. Die andere Arten sind mehr zur Lust/ als zum Nutzen. Und kan man durch diese viererley Arten Bäume und Gesträuche pfropffen.

Das Oculiren/ oder im Auge pfroffen/ welches man auch mit dem Schilde pfropffen heist/ hat billich die erste Stelle/ weil solches sich auf Bäumen und Gesträuchen thun lässet. Es ist auch die leichteste Weise/ und welche bald Früchte bringet.

Das Pfropffen in der Spalten oder im Kern/ folgt dem Oculiren/ und läst

sich

sich solches auch auf grossen und kleinen Bäumen thun / bis auf einen Daumen deß Diamerri, oder deß Circuls Mitten.

Das Pfropffen in der Crone lässet sich nicht wohl anders / als auf sehr starcken Bäumen thun.

Das Saugen lässet sich nicht auf allen thun / wohl aber auf Orangen- (Pomerantzen) Citronen-Bäumen und andern Pflantzen / welche im Kasten sind / und welche man zusammen nähern und fügen kan.

Lasset uns den Anfang mit dem Pfropffen im Auge machen. Wann ihr nun den Wildling von allen seinen kleinen Zwieglein / bis auf einen halben Fuß hoch / oder ein wenig mehr / in der Zeit da man die Bäume beschneidet / oder in der Stunde da ihr pfropffen wollet / beraubet habt / so suchet ihr den schönsten Platz an deß Baumes Rinden aus / und wo es seyn kan / auf dieser Seiten / wo die Winde am meisten anschlagen / der Ursachen / weil sie manchmahl so ungestühm kommen / daß sie den Pfropffling in seiner Zartheit / zumahl wann er voll Blätter und Holtz ist / abbrechen. Wann ihr ihn aber auf dieser Seiten / wo die Winde meist anstossen / setzet / soll es so leichtlich nicht geschehen / als auf einer andern Seiten. Ihr müst ihn aber auch mit einem Stocke stützen.

Das Auge belaugend / so müsset ihr selbiges ohngefehr einen Daumen lang schneiden / auch breit genug / dann also empfängt es desto mehr Nahrung. Ihr sollt es behend weg nehmen / und inwendig beschauen / ob das grüne das Auge vest halte. Dann so es wäre am Holtz geblieben / davon ihrs genommen habt / würde es zu nichts taugen. Ihr solt es an euren Mund legen / und es am Ende deß Blat-Stengels halten / welches ich im Sammlen der Pfropff-Reiser zu lassen gesagt habe. Darnach sollt ihr in den Wildling schneiden / und die Rinde mit dem Stiel deß Propff-Messers behende davon nehmen / ohne das Holtz zu schraben / aus Forcht / den Saft darauf zu verletzen.

Ihr sollt das Aug zwischen Holtz und Rinde stecken / so tieff / bis oben das Aug sich in den Einschnitt deß Baumes füge / und daß es gleich oben auf dem Holtze liege.

Wann dieses geschehen / so bindet ihr solches mit Hanff / und ziehet es oben beym Auge fest zu / und indem ihr umwendet / so lasset ihr dem Auge ein wenig Lufft / und endiget also diese Bindung mit einem Knotten.

Habt Acht / wann ihr also pfropffet / daß indessen keine heisse Zeit / auch kein regenhafftig Wetter sey. Dann das Aug kan die Feuchtigkeit nicht vertragen / und sollte solches bey vier oder fünff regenhafftigen Tagen nach dem Pfropffen schwerlich fassen. Es sind etliche / in dem sie das Aug heben / nehmen sie auch zugleich das Holtz mit einem Messer-Schnitt hinweg. Ich tadele solche Propff-Art nicht / ich habe sie auch gut befunden. Aber meine Propff-Art bevestiget sich stärcker / und ist ausser weniger Gefahr / daß solches Aug ausgehe / das ist zu sagen / daß man das Aug im Holtze deß Pfropfflings lasse. Welche viel Bäume zu pfropffen haben / bedienen sich dieser Art / weil es sehr hurtig damit zu gehet.

Drey Wochen ohngefehr/ nachdem ihr gepfropffet habt/ so schneidet ihr den Knotten deß Hanffes wieder loß/damit der Safft alsdann mehr und mehr aufsteigen könne. Wann nun der Winter vergangen ist/und das bishero im Schlaff gewesene Aug beginnt auszuspriessen/ so schneidet ihr drey oder vier Finger ober dem Auge in den Wildling/ und schneidet zugleich das Gebinde hinter dem Auge und die Rinde bis auf das Holtz hinweg. Dieser Schnitt geschicht auf einmahl mit einem Messer von unten in der Höhe. Mehr thut ihr hieran nicht/ dann das Gebinde um das Aug fällt also von sich selbst ab/ solltet ihr solches abreissen/ würdet ihr das Aug/ so aus dermassen zart ist/damit beschädigen. Wann nun deß Pfropflings im Auge erst-getriebener Safft gantz ausgetrieben ist/ so beschneidet ihr ihn/ damit er möge Zweige setzen durch die unterste Augen/anderst sollte er sonder Absätze aufsteigen/ und also ein Zwerg-Baum sonder Ansehen werden.

Die recht Zeit solches zu thun/ist im abnehmenden Monde/ehe der Angst-Safft austreibet; So ihr wollet/könnet ihr auch in solcher Zeit deß Wildlings Holtz/welches ihr über dem Auge gelassen habt/ beschneiden. Die Wunde verbindet ihr mit guter Erden/ welche ihr mit Heu wohl bevestiget/ und als eine Puppe machet. Ihr könnt aber solche besser bedecken mit zubereitetem Wachse/von dessen Zubereitung ich hernach Anweisung thun werde.

Wann ihr deß folgenden Winters Ausgang wohl beobachten wollet/ um die grüne Wurtzel eures Baums zu beschneiden/ so dörfft ihr selbige so eben nicht bedecken. Dann wann der Safft wenig Zeit hernach aufsteiget/ wird er selbige selbst wohl bedecken. Ich habe gemercket/ daß ein Pfröpffling auf einen Wildling oder seines gleichen/ von einem Daumen oder darüber Dicke/ gesetzt/ so wohl nicht arte/ als auf einem jüngern/und ist selbiger auch leichter abzubrechen. Viel sind/ welche im ersten Safft pfroffen/sie kommen aber nicht weit damit. Dann der Pfropffling schiest nicht eher/ als im Angst-Safft. Der Schießling ist auch so schön nicht/ als der vom schlaffenden Auge/der Ursachen/weil das Holtz offtmahls nicht reiff und vom zukommenden Winter getödtet wird. Sollt ihr derohalben im ersten Safft nicht pfropffen/wo es nicht die hohe Noth erfordere.

Anlangend das Pfropffen in der Spalten. So können alle Bäume eines Daumens dick uud dicker also bepfropffet werden. Die rechte Zeit hierzu ist vom Anfang des Neumonds Februarii/ bis zur Zeit/da der Safft/ (welcher dann in dem Baume gar zu starck ist) das Holtz von der Rinden scheiden lässet/alsdann muß man mit solchen Pfropffen einhalten.

Wann ihr nun in der Spalte pfropffen und einen Zwergbaum (Nanum) machen wollet/ so säget vors erste den Wildling auf vier Daumen nahe der Erden ab/ hernach so schneidet das Gesägel (oder Geschrappel von der Säge) an der Rinden/ welches alles so rein nicht wegkommet/ mit einem Garten-Messer weg/ anderst kan der Safft dieses geschrappte Holtz nicht wieder bedecken/ noch der Pfropffling sich recht an den Stamm fügen. Wann dieses gethan ist/ so spaltet ihr den Baum auf dieser Seiten/ wo die Rinde am dicksten und am meisten knotticht ist. Sehet aber

zu/

zu / daß ihr mit dem Messer nicht in die Mitte deß Baums schneidet / dann daselbst ist deß Holtzes Hertz / sondern ein wenig an der Seiten. Hernach so beschneidet ihr den Pfropffling / und spitzet das alte Holtz daran von beyden Seiten gleich viel bis auf das neue hinweg / also / daß er wie ein Keil formiret sey / und lasset beede Rinden an dem Holtz ankleben / halten sie sich nicht am Holtze / so wird es auch der Pfropffling nicht thun. Beschneidet den Pfropffling auf drey oder vier Daumen / ein wenig mehr oder minder / nachdem er starck ist / weil man denselben auf einen Wildling nit so lang lässet / als auf einem grossen Baume. Diß gethan / so öffnet ihr den Wildling mit einem Keil / von harten Holtze gemacht / und schlagt solchen sachte hinein / darnach setzet ihr den Pfropffling auf den Wildling / und sencken ihn so tieff bis an das neue Holtz / also / daß sie sich da / wo der Safft / welcher zwischen dem Holtz und der Rinden ist / wohl mit einander zusammen fügen.

Wann ihr nun den Pfropffling also gesetzet habt / so setzet noch einen auf die andere Seiten der Spalten. Dann es sollen allezeit zween / als auf jeder Seiten der Spalten / einer / gesetzt werden / wann nur Raum ist / daß einer den andern nicht berühret / zwey bedecken auch den Wildling besser und geschwinder / als einer; Ursach / weil der Safft von beyden Seiten zugleich aufsteiget / und das dusserste der Rinden nicht sterben lässet / wie oben bereits gedacht ist. Nach diesem / so bedecket ihr das übrige der Spalten zwischen beyden Pfropfflingen mit einer zarten Rinden / und zwar sehr wohl / damit das Wasser nicht darein komme / hernach machet ihr die Puppe von leimichter Erden und Heu / wohl durch einander vermenget. Viel machen über die Puppe Moos / welches zwischen zwo Rinden von Creutzweyden fest gemacht wird / und binden selbige mit einer Weyden an deß Wildlings Fuß / um denselben desto frischer und vor Wasser verwahrter zu halten. Wann ihr also auf grosse Bäume pfropffet / so nehmet ihr die jenige Zweige / welche fein gleich sind / die Pfropff-Reiser darauf zu setzen. Sind sie groß / so könnt ihr wohl vier darauf pfropffen / wann ihr die Spalte in Form eines Creutzes schneidet / jedoch deß Baumes Hertz unberühret. Die andern Zweige / darauf ihr nicht pfropffet / saget ihr ab / bis auf einen halben Daumen beym Stamme / und schneidet das von der Säge gemachte Geschrappel glatt hinweg. Hiernechst verkleb ihr solche mit Laim / so lang bis die Rinde solche Wunde selbst wieder bedecket hat. Es dienet solches im Sommer vor die Hitze / und im Winter vor die Kälte / welche beyde sonsten leichtlich an deß Baumes Hertze kommen / zu dessen grossen Schaden. Es wird auch dienlich seyn / wann ihr an die bepfropffte Zweige Weinpfähle bindet / die jungen Pfropfflinge damit zu befestigen / und vor Winden zu beschirmen / bis auf das andere Jahr / da sie stärcker sind. Wäre irgend ein Zweig / der nicht schön hervor kommen wolte / so schneidet ihn ab / wie auch die vielen Zweige / die sich in einander verdicken und ersticken / und gebt dem untersten Baum Lufft. Pfropffet ihr aber auf kleine Wildlinge / die noch nicht so viel Stärcke haben / den Pfropffling an sich zu halten / so helffet solchen / um sie zu steiffen / und bindet sie nahe dem Pfropff-Reis mit einem kleinen Ende von Weyden.

Digitized by Google

Ich habe zwar oben gesagt/ daß eure Pfröpfflinge vom Holtze zweyer Säffte seyn sollen/ nicht destoweniger so werffet diese von einem Safft/ auch das Beschnittene/ wovon ihr die Pfropfflinge von zweyen Säfften genommen habt/ nicht weg. Dann selbige sind sehr gut/ sie tragen aber langsamer und weniger als die andern. Sollet ihr euch derohalben keines andern bedienen/ als dessen von zweyen Säfften/ es sey dann daß ihr sie nicht haben könnet.

Das Pfropffen in der Krone/ oder zwischen Holtz und Rinden/ lässet sich allein auf alten Bäumen thun/ als wo die Rinde verhartet ist/ und also den Keil sonder Spaltung vertragen kan/ und welche nicht bequem sind eine Spalte zu vertragen (wegen Ausspringen der Rinden) die geben nur viel Arbeit/ und ist doch ungewiß/ ob sie fassen und bekommen.

In der Krone zu pfropffen ist es so: Wann ihr die Bäume auf der Seiten/ wo ihr pfropffen wollet/ abgesäget/ auch wiederum bis an der Säg-Zeichen beschnitten habt/ vorneh:nlich am Ort der Rinden/ so beschneidet ihr den Pfropffling allein auf einer Seiten/ und spitzet ihn zu/ hernach schlaget ihr einen eisernen Keil zwischen Holtz und Rinden. Und wann ihr solchen wieder heraus genommen habt/ setzet ihr den Pfropffling an dessen Stelle/ und sencket ihn so tieff als er gespitzt ist. Ihr könnet etwas/ was ihr wollet/ um den Stamm thun/ damit sich die viele Rinde nicht spalte.

Das Absaugen/ oder mit den Sauglingen ist sehr leichtlich zu thun. Man nimmt zweey junge Zweige/ einen von einem Frucht-tragenden/ den andern von einem Wildling/ ohne daß man selbige am Fusse loß mache; Hernach thut man an jeglichen die Rinde auf/ und ohngefehr vier Finger lang/ vom Holtze hinweg/ bis an das Hertz/ und füget sie so artlich/ als man kan/ zusammen/ verbindet sie mit Hanff von einem äusserstem deß Schnitts bis zum andern/ und lässet also beyde Säffte zusammen kommen.

Nach Verlauf vier oder sechs Wochen/ wann ihr sehet/ daß sich das Holtz Vergrössert/ und selbiges durch den Hanf verhindert wird/ so schneidet ihr solchen über den Wildling mit einem Schnitt hinweg/ wie oben beym Oculiren gesaget ist.

Im Anfang deß Winters so entwähnet ihr gleichsam dieses Baum-Kind seiner Mutter/ und beschneidet es von oben/ bis auf zwey Daumen vom Pfropffling/ damit diese beyde Ende nicht mehr als einen Leib machen/ der Zahme nimmt also seine Nahrung vom Wildling. Ihr verbindet die Wunden von einem und andern mit dergleichen Baumwachs/ wie ich euch hernach lehren will.

Das XLI. Capitel.

Von dem Zweigen/ Impffen/ Peltzen oder Pfroffen/ in den Spalt insonderheit.

DAs Pfropffen wird anfangen im Monat Martio auch wohl etwas früher/ weil die Knospen noch nicht ausgebrochen sind/ und dasselbe wird folgender Gestalt verrichtet: Man erwählet einen hübschen glatten zwey- oder jähri-

Digitized by Google

jährigen Stamm (nachdem er wohl bewurtzelt) derselben Art / die man pfropffen will / als Birn auf Birn / Aepffel auf Aepffel / &c. (aber Mispeln und Quitten werden auf Dornen gepropffet) solchen Stamm schneidet man mit einem scharffen Sägichen so hoch oder niedrig / als man die Crone haben will / oben ab / spaltet ihn in der Mitten (doch ohne Verletzung der Rinde) mit dem Meissel von einander / und beschneidets glatt / daß man das Pfropff-Reis bequem einsetzen kan; Das Pfropff-Reis wird vom jährigem Holtze aus dem Gipffel eines Baums / deß Art man pfropffen will / genommen / an solchem Reis werden zum minsten drey Knospen gelassen; Unter der untersten Knospe schneidet man zu beyden Seiden über Zwerch weg / und lässet vorn und hinten die Rinden daran / wie bey der Figur A. zu sehen ist / alsdann steckt man das Pfropff-Reis behende in den Stamm / daß die Rinde deß Reises mit der Rinde deß Stammens wohl überein kommt / und keines mehr heraus stehe / als das andere / wie Figur B. zeiget; Wann solches geschehen / so schmieret man die Spalte herum / auch oben um das Peltz- oder Pfropff-Reis fein dichte mit Baum- oder Peltz-Wachs zu / damit kein Wasser mrgend hinein tringen könne.

Etliche nehmen nur Leimen mit Küh-Haaren vermischet / auch wohl nur blosen Leimen / schmieren solchen rund herum / und überbinden es mit einem Tuch / da zuvor ein kleines Löchlein eingeschnitten wird / daß das Pfropff-Reis durchgehen kan. Man kan solcher Gestalt / wann der Stamm dick ist / an jeder Seiten oder Spalte ein Reis pfropffen; Oder / wann ein Stamm drey oder vier Aeste hat / kan man sie absägen / und auf ein jeden eine absonderliche Art pfropffen / wie die Figur C. weiset.

Es sind die besten Bäume (ausserhalb die Zucker-Birn / so nur einmal gepfropfet werden) so zweymal / dieweil sie noch jung / ohngefehr einen halben Fuß über der Erden / wie die Figur D. zu sehen / gepfropffet sind; Solche erste Pfropffung lässet man zu einer bequemen Höhe aufwachsen / und pfropffet sie zum zweyten mahl / wie bey Lit. E. gezeiget wird. Diese zweyte Pfropffung benimmt ihnen alle Wildigkeit / die deß Baums Art / der ersten Pfropffung / etlicher massen angebracht hat.

NB Diese Art oder Gattung zu Zweigen / Peltzen oder Pfropffen ist die allerbeste für das Stein-Obst. Allein das die Stöcke nicht zu groß seyen / sonst klemmen sie zu hart / daß die Schoß nicht wachsen mögen. Für das Kern-Obst ist sie auch nicht undienstlich / fürnehmlich wann die Stämmen klein. Es wollen auch etliche meinen / daß es währhaffter Bäum / als in die Rinden gebe / jedoch habe ich keinen Unterscheid befinden können / als allein / daß die kleinen Stämmlein / sie werden in Spalt oder Rinden gezweiget / in diesem Fall die grossen weit übertreffen / und viel beständiger überwallen / daß sie hernach von dem Wind nicht also verderbt und geschändet werden / massen den grossen Stämmen offtmahlen widerfähret.

NB. Dieses achte ich hierbey noch Erinnerungs-würdig / daß nehmlich der Spalt nicht allerdings in die Mitte und durch das Marck geschehen solle / sondern wann man den Pflantz-Stämmen auf erstbeschriebene Gattung abgesägt und beschnitten / soll alsdann der Spalt gegen einem glatten Ort der Rinden gerichtet werden / doch nicht gerad durch das Marck / sondern etwas wenig beyseits / damit dasselbige

gantz gelassen / und an seiner Würckung nicht verhindert werde / welches dann so wohl dem Stamme/als den Schossen sehr beförderlich. Der Spalt soll auch nicht zu tieff gemacht werden/sondern nur so weit/als zu Einsteckung der Schossen von nöthen/auf daß er desto leichter wiederum zusammen wachsen möge.

NB. Was endlich den Gebrauch dieser Spalt-Pfropffung anlanget/ so ist solche die fürnehmste und gebräuchlichste zu grossen und hochstämmigen Baumen / und mag solche nicht nur auf die Stämme/sondern auch auf die Aeste verrichtet werden.

Das XLII. Capitel.

Von der zweyten Pfropff-Art zwischen die Rinde und das Holtz/was massen solche auf das bequemste verrichtet wird.

Dann der Stamm nicht durch das Holtz gespalten/sondern das Peltz-oder Pfropff-Reis zwischen das Holtz und die Rinde aestochen wird / so nennet man es Pfropffen oder Zweigen zwischen die Rinde Gleichwie nun vorbeschriebenes Spalt-Pfropffen dem Stein-Obst / also bekommet das Pfropffen zwisch die Rinde dem Kern-Obst am besten.

Wann der Stamm gnugsame Wahrzeichen von sich gibt / daß er das Impffen / Zweigen / Peltzen oder Pfropffen wohl erleiden möge / so soll man erstlich darauf sehen/ wie derselbe beschaffen/ dann die grossen etwas höher / die kleinen aber nieder sollen abgesäget werden. Nicht weniger muß man auch auf diß Achtung geben/ ob er gerad oder krumm / dann ein krummer Stamm kan nicht hoch genommen werden/sonst es nicht anständig wäre. Neben demselben ist er noch fleissig zu beschauen/ an welchen Orten er saubere und glatte Rinden habe / allda denselbigen abzusägen/ um die Schoß desto kömmlicher einzusetzen/ sonst zu besorgen/ selbige an ihrer ordentlichen Abtheilung möchte verhindert werden. Wann man den Pflantz-Stock absäget soll es nicht gar durch geschehen/damit die Rinde nicht abgeschrentzt werde/ sondern es ist gut etwas wenig übrig zu lassen/und säuberlich abzuhauen / oder man mag das ob er Theil unter sich kehren und über sich abschrentzen/auf daß deß untern Theils verschonet werde. Nach der Sägen soll der Stock fleissig und säuberlich mit einem scharpffen Messer glatt beschnitten werden / dann es sonst der Sägen nach schwerlich überwallen würde.

Nachdem nun das Bäumlein durch Absägen zum Pfropff-Stamm gemacht worden / so bereitet das Peltz-oder Pfropff-Reis ferner also: Anfangs gebet Achtung darauf / ob deß Reises gantzer Jahr-Trieb unverletzt / sanber und grün sey: Sintemahl wann es Wind-dürre oder sonst mangelhafft / so dienet es zum Auffsetzen nicht. Ohngefehr in der Mitten deß Jahr-Tribs erwählet ein Auge/ schneidet unter demselben / mit einem Federmesser ein / doch nicht bis aufs Marck: Fahret mit solchem Schnitt unterwärts / eines Glieds lang oder bisweilen etwas mehr / nur auf der einen Seite/und durchschneidet am Ende auch das Marck/also daß das Reis allge-

allgemach unten zugespitzet werde. Darnach schelet auf der andern Seite die braune oder graue äusserste Rinde fleissig und so behend ab/daß die innwendige Grüne unverfehrt bleibe: Und stellet solches bereites Reis in ein Gläslein mit Wasser/oder befeuchtet es im Munde.

Ferner stechet mit dem beinernen Pfropff-Messerlein / zwischen das Holtz und die Rinde an solchen Ort/da die Rinde am glattesten scheinet/und wo müglich/gegen den Aufgang der Sonnen/oder gegen Mitternacht: Stechet aber so/ daß die Rinde nicht berste: Im Fall es aber scheinet / daß sie bersten müste / so ists besser mit einem subtilen Ritzlein/so lang das Reis beschnitten/ihr zu helffen. Nun ziehet das beinerne Messerlein/nach welches Maas das unterste Ende deß Reises genau formiret seyn muß/ heraus/ und stechet sie also hinein/ daß die Rinde zur Rinde/ und das Holtz zum Holtze gekehret werde: Auch daß sie fein gerad und aufrecht zu stehen komme. Alsdann verbindet die Encke mit Bast / so weit / als sie in die Rinde eingesetzet: Zu beyden Seiten aber derselben stechet kleine höltzerne Zwecklein/welche/Mittels des Verbands/ die Rinde genau hinein treiben/ damit beydes Stamm und Encke desto besser ineinander verwachsen. Ausser dem / wofern die Rinde nicht fleissig hinan gedrungen wird/so wird der Stamm von dem aufwallenden und an diesem ledigen Ort stillstehendem Safft knorrich und ungestalt.

Uber das/weil die Rind-Pfropffung gemeiniglich nicht auf gar junge / sondern auf etwas schon erstarckte Bäume geschiehet / als setzet man auf einen Stamm zum wenigsten zwey Reiser/ und zwar gegen ein ander/ oder drey in ein Triangel: Bisweilen auch wol vier. Und damit die Reiser desto gerader aufstehen / nicht aber eines hieher / das ander dorthin sehen möge: So haltet das Pfropff-Reis vor dem Einschneiden an dem Stamm/und nehmet war/wie sichs zum besten schicken möchte/ daß ihr das Einschneiden darnach richtet. Wann dann die Schoß-oder Pfropff-Reiser also besagter massen aufgesetzet sind / soll man von dem abgesägten Theil ein Stücklein Rinden abschneiden / und aussenher auf das Eingesteckte legen / damit es also darauf gebunden werden könne / aber nicht zu hart / sonst es am Wachsen verhinderlich ist. Dann fähret man ferner fort/und verstreichet die Platte des Stammes/ zur Versicherung wider Regen und Wind / mit Pfropff-Wachs; Auch mag man hernachmahls über das Wachs etwas Moos / damit der Sonnen Hitze das Wachs nicht schmeltze/binden.

NB. Etliche verstreichen die Reiser mit Haffner-Leimen / so aber dem Safft nicht dienstlich / sondern vielmehr hinderlich / denselben aber oben auf das Abgesägte und Beschnittene zu thun ist gut / damit das Regen-Wasser nicht bey den Reisern hinab in die Rinden kommen möge / weil solches denselben das Safft benehmen/ und sie also der Nahrung berauben würde. Auf den Leimen mag man wohl Moos thun / als welcher den Leimen feucht behält / daß er desto weniger klecket / und das Wasser nicht in die Ritze hinab flösset. Auch so es jemand beliebet/ mag das Moos mit Lumpen bedecket werden / so ich aber nicht sonders nöthig achte / weilen die weidene Rinden und Bänder / Creutz-weis darüber gelegt / und noch einmahl gebunden/

Digitized by Google

den/genug sind. Wofern aber das Band etwann nachlassen würde/ soll die aufgesetzte Kappen wiederum gebunden und darob behalten werden/ sonsten ohne das der Stamm nicht wohl überwallen möchte.

NB. Insgemein soll man Achtung geben/daß der Pflantz-Stamm weder mit Grösse/ noch Viele der Schossen nicht zu viel beschweret werde/ dann er sonst denselbigen nicht gnugsame Nahrung mittheilen könnte/ in der Grösse wie ein Kunckel oder Rockenstock/ ist es mit zweyen Schossen gnugsam/ und dann auf einen wie eine gute Spießstange etwann drey/ und also fortan/ je nach Beschaffenheit deß Stammens. Die Ort/da die Schoß gesetzt werden/soll man zuvor fleissig abtheilen und bezeichnen/ ehe daß man die Riß mache/dieselbigen sollen nach Grösse der Stammen und Schossen/ lang oder kurtz beschaffen seyn/ die Rinde aber am Stock soll mit einem scharffen Beinlein säuberlich abgeschelet werden/doch nicht zu viel/damit das Schoß/wann es eingestecket wird/allen ledigen Platz wohl erfüllen möge.

NB. Die bequemste Zeit zwischen Rinden und Holtz zu Impffen oder zu Peltzen/ist ohngefehr vom Ende deß Hornungs bis in April hinein: Dann zu solcher Zeit ist die Rinde am besten und leichtesten vom Holtze zu scheelen. Die Peltz-Zweige oder Pfropff-Reiser/welche man auf diese Art peltzen will/sollen etliche Wochen vorher abgebrochen und behalten werden/massen bereits angezeiget worden.

Das XLIII. Capitel.

Von der dritten Pfropff-Art/ so da ist das Oculiren oder Aeugeln/was massen solche auf das bequemste verrichtet wird.

Das Oculiren oder Aeugeln/ so auch von etzlichen das Impffen mit dem Schildlein/ oder das Zweigen in das Aeuglein/ ingleichen auch das Verpflastern und Schleiffen genent wird/geschicht am füglichsten und bequemsten im Julio/oder Augusto/folgender Gestalt: Man erwählet einen wilden Stamm von ohngefehr zwey/ drey bis vier Jahren/ oder auch Zweige eines jährigen Holtzes oder das erst selbigen Sommer gewachsen ist/ und schneidet darein mit einem scharffen Messerlein/ einen Schnitt durch die Rinde bis aufs Holtz/ über demselben noch einen Queer-Schnitt/ daß es einem Lateinischen T. gleichet/ wie in nachfolgender Figur F. zu sehen. Darnach nimmt man einen Zweig von dem Baum/ dessen Früchte man begehret/ und der gleiches Alters ist/ mit dem/ darauf man oculiren will/beschneidet die Blätter eben über dem Knospen/und machet einen Queer-Schnitt über und unter dem Knospen/ so lange bis/der Zweig halb dicke ist/ dann thut man von dem Ober- bis zum Unter-Schnitt auf beyden Seiten auch einen Schnitt/ daß es wie ein viereckicht Schildlein komme; Solches Schildlein wird mit dem Finger und Daumen vom Holtz behend abgezogen/ wie bey G. das Zweiglein mit dem ausgeschnittenen Schildlein eigentlich abgebildet ist; Wann solches geschehen/ so nimmt man ein beinern oder hart höltzern Messerlein/ und hebet damit die Rinde/ die durchs Schneiden deß Lateinischen T. sich leichtlich abgibet/ auf/ und füget das

Schild-

Schildlein mit dem Knofyen zwischen die Rinde und das Holtz / ein wenig auswärts hinein / daß der Rand deß Schildleins dichte an den Queerschnitt deß Lateinischen T. komme / wie es bey dem H. da es noch ungebunden / gesehen wird; Darnach verbindet man solches mit Hanff fein fleissig zu / damit es nicht wieder heraus geworffen werde / wie bey dem I. zu sehen. Nach zweyen Monaten nimmt man das Band ab / und so der Knofye noch feisch und grün ist / wird er auf folgenden Frühling zu sprossen anfangen / alsdann wird der Zweig eine Hand breit über der Oculation zu erst abgeschnitten / und im darauf folgenden Jahr / nahe an der Oculation / auf daß sie desto besser nacheinander wachsen.

NB. Gleicher Gestalt ist es mit den Rosen auch zu practiciren. Auch kan man das Oculiren bey den Nägelein-Stöcken versuchen / wann man einen alten Stock hat / der jung e Augen an seinen Schossen treibet / so gemeiniglich gegen Bartholomäi geschicht / solche Augen mit einem scharffen Messerlein dergestalt ausschneidet / daß die Seele oder das Hertzlein darinnen bleibt / und solche Aeuglein hernach in einen andern Schoß einschneidet / und damit weiter verfähret / wie gleich vorhero gelehret worden.

NB. Man mag auch wohl auf jetzt-gemeldte Weise / zwey / drey / auch mehr Aeuglein oder Schildlein auf einen Baum setzen: Aber es muß nicht auf einer Seiten allein / auch nicht gerad gegeneinander über geschehen: Dann sie können sonst nicht so wohl aufkommen / bleiben auch darzu blöd und schwach. Man soll auch nicht eines über das ander aufsetzen: Dann das allerniedrigste würde den Safft allein zu sich ziehen / und den andern übrigen aufhalten / müsten derohalben also dieselbigen allweg darben / und in gleiches Unglück gerathen. Man soll aber wissen / daß die Schildlein / welche man von Bäumen / die saure Früchte bringen / zeugen will / sollen allwegen viereckicht / und nicht gerad / wie sonst eines gemeinen Schildleins Form ist / geschnitten werden.

Folget eine Anweisung / wie man das Aeuglein oder Schildlein recht von dem Schoß oder Zweig bekommen und nehmen / auch daß es recht gerathen / erkennen könne.

DAß man nehmlich das Aeuglein von dem Schoß oder Zweig recht und wohl bekomme / und wegnehme / daran ist am meisten gelegen / dann wo dasselbe nicht geschichet / so ist keine Hoffnung deß Wachsens verhanden. Die beste Form aber ist diese / daß / wann das Schildlein erzehlter massen geschnitten / man alsdann dasselbe mit dem Daumen bewege und drucke / damit es also von dem Schoß lasse / jedoch daß man deß Aeugleins immerdar fleissig verschone. Wann man dann spürt / daß es ledig werden will / soll alsdann das Schildlein bey dem Aeuglein etwas starck abgedruckt werden / damit also der Geist oder Keime inwendig an demselben verbleibe / ohne das sonst alle Sache unnütz und vergebens.

Diß nun eigentlich zu erkennen / soll man beyde Ort am Schößlein und Rinden wohl beschauen / und da es beyderseits glatt / ist es eine gute Anzeigung / daß der

Digitized by Google

Keim an der Rinden verblieben und wol gerathen / im Gegentheil aber wanns inwendig an der Rinden gegen dem Aeuglein ſchier wie ein Grüblein iſt / und an dem Schoß / da der Keim geſtanden / etwas höher / gibt daſſelbe gewiſſe Zeugniß deß Widerſpiels; Damit nun nicht etwan vergebene Arbeit angewendet werde / muß dieſe Sach ſo offt widerholet werden / bis daß man endlich ſpüren kan / daß der Keim am Schildlein verblieben ſey.

Kennzeichen/worbey abzunehmen/daß das Aeuglein oder Schildlein angenommen und bekommen.

NB. DAmit man nun gewiß mercken und erfahren könne / ob das Aeuglein bekommen und wachſen will oder nicht / ſoll man auf das / was von dem abgehauenen Stiel am Blat übrig verblieben / Achtung geben / dann wann daſſelbe abfällt / iſt es ein gewiſſe Anzeigung / daß durch Mittel deß Aeugleins Wachſen und Annehmen ſelbiges abgeſtoſſen und alſo an dem Wachſen nicht zu zweiffeln. Da es aber daran verbleiben ſolte / iſt nicht gute Hoffnung vorhanden. Wann man nun deß Aeugleins Drücken und Wachſen verſpüret / ſoll alsdann das Bändlein ſäuberlich hinweg gethan werden / ſonſt es am Wachſen nicht wenig verhinderlich / ſondern alsbald gar verderblich ſeyn wurde. Die jungen zarten Schößlein ſollen vor dem Wind und andern ſchädlichen Zufällen fleiſſig verſichert / damit ſie nicht etwann geſchändet werden.

NB. Solch und dergleichen Oculiren dienet mehr zu dem Stein-Obſt und zu den Quitten-Stämmen/als aus denen aus Kernen gezielten Birn- und Aepffel-Bäumen: Und ſonderlich die Aepffel-Bäume kommen ſehr langſam / wann ſie geängelt werden. Das Spat-Aeugeln iſt zu allerley Stein-Obſt / inſonderheit zu den Pfirſchen bequem: Aber zu den Kirſchen nicht ſo ſehr / dieweil ſie gemeiniglich viel Hartz auswerffen an dem Ort/welcher zu dem Schildlein eröffnet wird: Und dieſes Hartz verhindert/daß das Auge im Früh-Jahr nicht treiben kan. Deßwegen iſt es beſſer/ daß man die Kirſch-Bäume zeitig im Majo und Junio oculire / damit die Oculation ſo fort/nach dem ſie gemachet/zu treiben beginne.

Das XLIV. Capitel.

Von der vierdten Pfropff-Art / ſo da iſt das Pfropffen / Pelzen oder Impffen in das Pfeifflein oder Röhrlein/was maſſen ſolche auf das bequemſte verrichtet wird.

DIeſe in Nieder-Teutſchland nicht ſo ſehr gebräuchliche Pfropffung als im Ober-Teutſchland/wird von etlichen auch Teicheln genannt/und geſchicht durch ein abgezogenes Röhrlein aus der Rinde formiret / und zwar mit angehendem Sommer/wann die Bäume allbereit neue Schoſſen/und die Rinde ſich gern und wohl löſet/eben wie das vorige Pfropffen mit dem Aeuglein oder Schildlein.

Ohngefehr 14. Tag nach Johannis Baptiſtæ nimmt man ein Reis von einem zah-

zahmen Baum / schneidet die obere Spitze davon / macht hernacher mit dem Messer einen Ring um das Holtz durch die Schale / ziehet solche mit ein oder zwey Aeuglein herab als eine Pfeiffe / darnach sucht man ein junges wildes Stämmlein / streifft nach Proportion deß gemeldten Pfeiffleins die Schale behutsam hinunterwerts / damit das abgezogene Pfeiffleins fein gedrang an das abgeschelte wilde Reis gestecket werde / dann ziehet man die am wilden Stämmlein herab hangende Rinde auswendig am Pfeifflein wieder in die Höhe / und umwickelts oben nnd unten mit trockenem nnd ungenetztem Hanff oder Flachs / wie beym Oculiren / damit also die Rinde oder das Röhrlein desto fester beklebe / und die Frucht vom Baum desto eher annehmen und an sich ziehen könne; Man mag auch das Röhrlein oben und unten / mit Baumwachs verstreichen / nur daß man wohl zusehe / daß die Verbindung recht / doch ohne Berührung der Augen geschehe / daß auch die Rinde oder das Röhrlein nicht allzuhart gespannet oder genöthiget werde. Auf diese Weise fügen sie sich dermassen zusammen / daß man keinen Spalt noch Höhle / oder einigen Ritzen / in Zusammenfügung der Rinden / abmercken kan.

NB. Wañ im Anstreiffen deß Pfeifflein- und Röhrleins / oben ein weisser Safft heraus dringet / so ist es ein Zeichen / daß die Vereinigung wohl ausschlagen wird.

NB Nehmet auch fleissig in Acht / daß ihr weder das angesetzte Röhrlein / noch das Band oder Hanff netzet / oder mit dem geringsten befeuchtet / sonsten würde euer angewandter Fleiß und Arbeit vergeblich seyn.

NB. Endlich sollen / zu Beschirmung der Sonnen-Hitz / oben an den Spitz breite Blätter gestecket werden / damit das angestossene Pfeifflein etwas Schatten habe / und alsobald anfangs den Safft desto leichter annehmen könne.

Wann es nun fünff oder sechs Wochen also gestanden / löset man es wieder auf / so sind die Aeuglein allbereits ein- und angewachsen; Man muß aber inzwischen fleissig darbey Acht haben / daß so wohl bey diesen / als den Oculirten Stämmlein / kleine Reben-Zweige heraus wachsen / damit sie an ihrem Wachsthum nicht verhindert werden.

NB. Beede Pfropff-Arten / so wohl die / welche in das Röhrlein / als die jenige / so in das Schild- oder Aeuglein geimpffet seynd / werden zwar auch gut und fruchtbar befunden / aber sie seynd gar blöd (zu geschweigen daß es auch gar langsam damit hergehet) und mögen leichtlich beschädiget werden: Dann solche Zweigung stehet nur zwischen eintziger und zwar zarter Rinde / darum wäre mein Rath / man sollte keine andere Bäume / als allein die voller Saffts seynd / auf solche Manier und Art zweigen oder pfropffen.

NB. Es wollen auch einige Authores, es soll solche Impffung nicht so spat / als vermeldet / sondern meist im April / oder auf das spateste im Mayen geschehen.

Das XLV. Capitel.

Von der fünfften Pfropff-Art/ so da ist das Ablactiren oder Absäugen/ was massen solches auf das bequemste verrichtet wird.

Hierzu erwählet man einig beliebig- geschickten zahmen und tragbaren Baum/ setzet gegen dem Herbst/ oder welches/ meines Erachtens besser im Frühling/ und also ein ganzes Jahr vor der Absäugelung/ etliche junge Bäumlein um denselben herum/ und zwar so nahe/ daß die Stämme über einen oder zween Fuß weit nicht voneinander kommen/ daß mit den Aesten von dem alten Baum/ die eingesetzte junge Stämme zu erreichen sind. Wann nun besagte junge wilde Stämmlein/ den Winter durch neben dem fruchtberen Baum also gestanden/ so erwählet dann im Martio deß folgenden Jahrs/ an denselben einen oder mehr Zweige/ bieget dieselben zu denen Bäumlein/ um zu versuchen/ wie sich die Pfropffung oder das Abäugeln am bequemsten schicken will.

Nach Erlernung nun deß Vortheils/ säget oder schneider die jungen Bäumlein (wann nemlich die Knospen an denselben noch geschlossen sind) in solcher Höhe oder Tieffe/ jedoch etwas schieff oder ungleich/ daß sie nemlich an obern Ort etwas höher als am untern bleiben/ ab/ so daß die probierte/ oder zum Peltzen auserschene Reiser die jungen Stämmer erreichen mögen/ spaltet solche/ wie droben bey dem Spalt-Pfropffen Anweisung geschehen/ alsdann ziehet den auserlesenen Zweig niederwärts/ beschneidet dessen Gipffel über queer an beeden Seiten/ und richtet solchen niedergebogenen Zweig nun vornen in den Spalt/ daß die Ringen wol zusammen schliessen/ (wie Figur K. zeiget) und die Spitze deß Zweigs wohl über sich stehe: Jedoch schneidet zuvor auf beeden Seiten deß Zweigs/ an dem Ort der Einlegung/ etwas von der Rinde bis an das Holtz. Bindet dann solchen eingefügten Zweig an den Stamm vest/ überschmieret ihn wohl mit dem Baum-Wachs/ daß keine Feuchtigkeit hindurch dringen kan. Damit aber solcher Säugling durch Wind und Bewegung deß alten Baumes keinen Schaden leide/ wird der eingesäugte Stamm an einen Pfahl vest gebunden.

Hernachmahls lasset den Säugling also stehen/ bis der Zwrig eingewachsen/ und neue Schossen treibet/ welches sich innerhalb sechs Wochen zu zeigen pfleget. Alsdann auf den Herbst/ oder folgendes Jahr/ wann man mercken kan/ daß er gewachsen/ kan solcher Zweig von der Mutter unten neben der Fuge abgeschnitten/ das gesäugete Bäumlein ausgehoben/ und an beliebigen Ort versetzet werden.

NB. Auf solche Weise kan man Aepffel auf Quitten/ Quitten auf Aepffel und Birn/ Pfirsing/ Mandeln/ Apricosen auf gemeine Pflaumen/ und auch Pfirsing auf Kirschen-Stämme absäugen.

NB. Hierbey ist in acht zu nehmen/ daß mit weniger Mühe und in kurtzer Zeit/ man zur Absäugung gelangen kan/ bey denen Bäumlein/ die in Kübeln oder Gefässen stehen; Sintemahl dieselben mit den Gefässen zusammen können getragen werden/

den / und darff man sie dergestalt nicht allererst eingraben und von neuen bewurtzeln lassen.

Ich will dem curiösen Kunst-Liebhaber noch eine bequemere Art deß Absäugens / um selbigen desto mehr zu contentiren / hier beyfügen : Wann man nemlich zwey Bäumlein ein wildes und zahmes / oder ein geringes und ein gutes / entweder durch Eingraben ins Land / oder Versetzung der Gefäse / zusammen bringet / nachmals von jedem ein Zweiglein erwählet / selbigen auf drey oder vier Zoll lang von der Rinde und vom Holtz bis fast an das Marck etwas ausschneidet / die Ausschnitte gantz geheb zusammen füget / und mit Hanff verbindet / keines aber vom Mutter-Stamme abschneidet / so wachsen sie aneinander. Auch müssen starcke Pfähle beygestecket / und sie wieder ungestühne Winde daran verbunden werden. Wann ihr nun mercket / daß die Zusammenwachsung geschehen / und das Holtz daselbst dicke zu werden beginnet; So schneit den Band ab / und auch das zahme Zweiglein von seiner Mutter : Ingleichen schneit den Gipffel an dem wilden Zweiglein ab / zu drey Finger üt er der Vereinigung / und bestreichet beyde Schnitte mit Pfropff-Wachs : So ziehet dann dieser neue Zweig seine Nahrung ins künfftige aus dem wilden Stammen.

Das XLVI. Capitel.

Von der sechsten Pfropff-Art / so da ist das Ab- und Einlegen / was massen solche auf das bequemste verrichtet wird.

Dieses ist auch eine gar bequeme und nutzliche Art der Vermehrung / und geschicht also : Wann man im Frühling an einem zarten und fremden Bäumlein einen seinen geraden Zweig wahr nimmt / so gibt man demselben ein wenig abwärts vom Stam / damit sich solcher Zweig desto füglicher beugen ein wenig abwärts vom Stamm / damit sich solcher Zweig desto füglicher beugen und in die Erde einlegen lasse / einen Schnitt / der die Hälffte oder den Kern deß Zweigs erreichet / führet solchen Schnitt ungefehr eines Gliedes lang mit dem Messer aufwärts / schneidet alsdann ein Häcklein von einem unnützen Zweig / drücket mit solchem Häcklein den geschnittenen Zweig unter sich in die Erde. Wann aber ein solcher Zweig zu hoch am Baum stehet / damit die Erde nicht zu erreichen / so nimmt man einen Kübel oder irden Gefäß / füllet solche mit dazu gehöriger Erde / stellets und bevestiget unter solchen Zweig / leget ihn erwähnter massen darein : Sodann wird solcher Zweig in der Erde bald Wurtzeln schlagen / und wann mans an seinem Wachsthum abnimmt / kan er vom Stamm abgelöst und versetzet werden. Durch dieses Ab- und Einlegen / so etliche Sencken zu nennen pflegen / können nicht nur besagter massen junge Bäumlein fortgebracht und vermehret / sondern auch Wein-Reben / schöne rare Blumen / insonderheit Rosen und Nägelein gleicher Gestalt erzielet werden.

Zum Exempel wollen wir hier insonderheit nur der Topff-Nägelein gedencken / was massen solche zu sencken oder abzulegen seyen : Im April oder May / um den vollen Mond erwählet an einem alten Stock einen starcken Nebenschoß / welcher

noch

Digitized by Google

noch keinen Blumen-Stengel getrieben / reisset ihn behende hinweg die zwey unterſten Blätter bey der Erden/ſo bleibet das Gelencke oder der Wirbel bloß. Zu nechſt über demſelben Wirbel / ſpaltet mit einem ſcharffen Federmeſſer den Stengel / bis in die Mirten/ fahret mit dem Schnitt alſo aufwärts/ bis durch den nechſten andern Wirbel hindurch / und leget ein Reislein oder dürres Nägelein bald darzwiſchen/ lüffiet alsdann das näheſte Erdreich im Topff oder im Lande / und drücket das abgeſpaltene Ende mählig darein / und zwar vom Stocke abwärts / jedoch alſo / daß es nicht abreiſſe : Im Fall auch der Schoß ſehr ſtarck/ſo ſtächet ein Häcklein dazu/bedecket es folgends mit der Erde / und laſſet es alſo zween Monat / oder auch bis in den Herbſt (etliche laſſen ſie den folgenden Winter durch bis auf den Frühling) ſtehen. Alsdann im vollen Mond ſcharret die Erde oben etwas weg / und ſchneidet mit einem ſtarcken Meſſer das überbliebene Theil / dardurch der Säugling bisher die Mutter-Nahrung geſogen / auch hinweg : Hebet ihn heraus / ſo werdet ihr ſehen / das er nunmehr eigene Wurtzeln geſetzet / und pflantzet ihn auf ein ander Gefäß. Dergleichen Säuglinge kan man von einem Stocke etliche ziehen / und alſo in kurtzer Zeit zu einer groſſen Menge köſtlicher Topff-Nägelein gelangen : Jedoch wollen die gar alten Stöcke endlich nicht ſo gute Säuglinge mehr geben / als die mittelmäſſige.

Von Verſetzung oder Verpflantzung dieſer abgelegten jungen Topff-Nägelein/iſt zu beobachten/ daß wann ſelbige bey heiſſem Wetter / oder trucknen Winden geſchiehet / man die neu-verſetzte Pflantzlein im Schatten / doch unter freyen Himmel / die erſten vierzehen Tage oder drey Wochen ſtehen laſſe / und ſie wohl begieſſe/ damit ſie erſt recht faſſen mögen. Im Fall auch einige unter denen vorſetzenden bald Schoſſe trieben / ſo iſt ſicherer / ſothane erſte Schoſſe/damit die Pflantze ſich vorher recht ſtärcke/wegzuſchneiden/und andere treiben zu laſſen/welche hernach deſto gröſſere Blumen bringen werden.

Das XLVII. Capitel.

Von der ſiebenden Pfropff-Art/ſo da geſchicht per Circumpoſitionem, was maſſen ſolche auf das bequemſte verrichtet wird.

SAnn ihr einen angenehmen Baum habt/der doch allerdings nicht fort wil/ und zu trauren beginnet / ſo grabet die Halb-Scheid deſſen Wurtzel ſolcher Geſtalt loß / daß die andere Helffte noch im Grund veſt bleibe / ihr aber gleichwohl den Gipffel und Ober-Zweige gemählig zur Erden bringen konnet / erwählet euch dann nach Belieben ſo viel dienliche Zweig ihr wollet/ und ſich thun laſſet/leget ſolche im vorigen Capitel gelehrter maſſen/in die Erde/und beveſtiget ſothane Zweige alle wohl / ſo werdet ihr viel junge Bäumlein davon zielen und erziehen können.

Dieſe Art der Circumpoſition/ſo der Senckung oder Ab-und Einlegung nicht faſt ungleich iſt/mag auch folgender maſſen ſchicklich / und mit Nutzen verrichtet werden:

den: Wann ich ein Gefäs durchlöchere/ und durch solches Loch einen Ast oder Zweig von einem angenehmen Baum/ der allerdings im Wachsthum nicht fort will/ oder sonst von fremden und einheimischen Bäumen/ ziehe/ und das Gefäs alsdann mit Erden ausfülle/ so wachsen sie hernach von Grund aus zahm/ und bringen herrliche Früchte.

Ferner kan man noch mit höltzernen Gefässen/ Körben oder Kübeln/ in deren Boden ein Loch geschnitten ist/ fremde Bäumlein und Stauden-Gewächs/ als Jasmin/ Citronen/ Pomerantzen u. a. m. dergleichen Bäumlein/ ingleichen einheimische Bäume und Wein-Reben/ nachgesetzter massen fort/ und von Grund aus gute zahm und herrliche Früchte zu weg bringen: Wann man nemlich einen feinen geraden Ast ersehen/ so schneidet man um die Hälffte desselben/ oder weiter hinabwärts/ nachdem sichs leiden will/ einen halben Ring/ löset die Schale darzwischen/ und sonderlich/ da es eingelegt werden soll/ mit einem Messer ab/ ziehet alsdann solchen Zweig durch das gelöcherte Gefäs oder Korb/ und bevestiget es mit einem Hacken oder Band/ so gut als man kan/ damit sich der Zweig und das Gefäs nicht leicht lich bewegen lassen/ beleget das im Boden deß Gefäses gemachte Loch/ so viel der Zweig nicht ausfüllt/ mit kleinen Bret-Stücklein/ auf daß die Erde/ so mit Sand vermischt/ und womit das Gefäs gefüllet wird/ nicht durchfallen kan/ lasset solches am Baum/ als an der Mutter/ ein Jahr lang stehen/ und vergesset/ wann die Erde zu trucken wird/ das Begiessen dabey nicht/ schneidet solchen Zweig alsdann unter dem Korb von der Mutter ab/ nehmet ihn behutsam aus dem Korn oder Gefäs/ damit die Erde fein an denen daran gewachsenen Wurtzeln bleibt/ und versetzt ihn nach Belieben an einen andern Ort.

NB. Gleicher Gestalt mag auch mit fremden Baum- und Stauden-Gewächsen/ deßgleichen mit den Reben oder Weinstöcken verfahren werden.

NB. Mit den fremden/ als Citronen/ Pomerantzen/ Citrinat/ Jasmin u. a. m. practiciret man solche Senck- oder Einlegung zwischen Ostern und Pfingsten. Mit einheimischen Bäumen und Wein-Reben aber mit eintretendem Frühling.

Das XLVIII. Capitel.

Wie man allerley Obst-Bäume nach der Lunation oder Monds-Lauff und Aspecten-Beobachtung/ pfropffen/ versetzen/ und die rechte Pfropff-Zeit erwählen soll.

EIn Gärtner oder Hauswirth/ wann er ein zahmes Obst pfropffen will/ erforsche vorhero/ in welcher Station sich der Mond befinde; Auch nur wann ein Pfropff-Reis brechen will/ daß er solche oben im Gipffel/ oder gegen Osten und Suden/ drey oder vier Tage vor dem neuen Scheine/ an einem schönen und klaren Tage/ brechen muß; Auch müssen solche Pfropff-Reiser nicht auf die Erde fallen und dieselbe berühren. Die beste Pfropff-Zeit ist im Frühling/ wann der Mond etwan drey oder vier Tage alt worden. Es wird das Pfropffen zu unterschiedenen Zeiten vor die Hand genommen. Alles Stein-Obst/ als Ungarische Pflau-

Digitized by Google

Pflaumen/ Apricosen/ Pfirschen/ Mandeln/ Mirabolanen/ Spanische und andere Kirschen ꝛc. können im Hornung oder zu Anfang deß Mertzen; Aber der Aepffel/ Birnen und andere Reiser/ im Mertzen/ April und Majo/ auch wohl gar im Brachmonat (sonderlich wann man die Reiser aus der Fremde/ und sehr spath bekomt) aufgesetzet und gepfropffet werden.

Wann keine Stämme mehr übrig/ darauf man pfroffen kan/ so nimet man den reinesten Ast auf einen feinen erwachsenen Apffel- oder Birnen-Baum/ den schneidet man ab/ und pfropffet darauf die spät-empfangene Reiser.

Die Obst-Bäume zu versetzen/ ist die beste Zeit im October und November zwey oder drey Tage nach dem vollen Schein. Es ist allhier höchst-nöthig die Station deß Monden zu erkundten/ als im Widder/ Jungfrau und Steinbock wurtzelt ein Baum starck und fest unter sich; Durchläufft er aber die lüfftigen Zeichen/ als Zwilling/ Waag und Wassermann/ so wächst er viel stärcker übersich als unterwärt; Befindet er sich in feur'gen oder trocknen/ als im Srier/ Löwen und Schützen/ so kan man solche Oerter/ welche feucht und niedrig sind/ mit Bäumen besetzen.

Aber in den wässerigen/ als Krebs und Fischen/ soll man gar nichts versetzen/ er wächst nicht recht/ wird wurmstichig und brandig an der Schale; Doch kan man in diesem Zeichen das Land darnach graben/ und zum Besäen und Pflantzen fleissig zurichten lassen.

Also wächset auch freudiger/ und wird viel eher fruchtbar/ wann man auf nachfolgende Aspecten wohl Achtung gibt/ absonderlich im Baumsetzen/ als wann: ✱ Geschester Schein/ ♄ Saturnus oder △ gedritter Schein ♄ und der ☽ diese Zeichen eines/ als Zwilling/ Jungfrau oder Waag durchgehet.

Zu letzt hat man dieses noch an den Stämmen zu mercken.

1. Das wann man solche roden will/ die Wurtzeln nicht gar zu sehr verletzet/ die Verletzten aber/ wann man sie versezen will/ fein abgeschnitten werden sollen.

2. Muß der gerodete Stam/ welcher ersetzt werden solle/ oben also behauen werden/ daß er höher nicht/ als anderthalb Elen/ auch wohl zwey Elen/ nach dem er starck ist/ und man geschwinde hohe Bäume haben will/ aus der Erden hoch stehe.

3. Daß derselbe nicht gar zu lang blos und in der Lufft liegen bleibe/ damit der Safft nicht gar zu sehr ausgetrocknet werde.

4. Soll man die Grub oder Krufft/ worein der Stamm gesetzet werden solle/ nicht gar zu lang offen lassen/ weil so wohl die Sonne/ als die Lufft/ die Feuchtigkeit Erden verzehret/ und dieselbe dardurch unfruchtbar gemachet wird.

Das XLIX. Capitel.

Was massen die gepfropfften Bäume gepfleget/ gewartet und unterhalten werden sollen.

Es ist daran nicht gnug/ die Pfropffung glücklich und wohl zu verrichten/ sondern es müssen auch nachgehends die gepelzte oder gepfropffte Bäume fleissig und wohl gepfleget und gewartet werden; Weßwegen wir einigen

Unter-

Unterricht hier beyfügen wollen / und zwar dergestalt / daß solcher / ob er gleich insgemein auf allerley Pfropffung (deren siebenerley Gattung bisher gezeiget worden) zu verstehen / jedennoch meistentheil auf die Pfropffung im Spalt und zwischen die Rinde insonderheit gezogen werden soll.

In dem ersten Jahr sind folgende drey Puncten zu observiren und wohl in acht zu nehmen:

1. Drey oder vier Tage nach beschehener Pfropffung fanget an die Stämme allezeit über den andern oder dritten Tag zu besichtigen / ob sie etwann unter der Pfropffung ausschlagen. So bald man ein Aeuglein findet / muß es abgebrochen / und durchaus nicht am Stamme gelassen werden: Sonst sterben die aufgesetzte Zweige.

2. Wann die Pfropff-Reiser auszuschlagen anfangen / und etwann eines halben oder gantzen Gliedslang junges Holtz getrieben: Solches ist das Zeichen / daß die eingesetzte Spitze an dem Stamm nunmehr angewachsen. So bald ihr dessen versichert / müsset ihr die auswendige Verbindung auflösen / dem Zweige also Lufft zum Wachsen machende / den Stamm aber mit Wachs verstreichen. Widriges Falls / wofern die aufgesetzte Zweige verdorben wären / so ist nöthig / daß ihr die Schößlinge deß Stamms wachsen lasset / damit sein natürlicher Safft sich ergiessen / und ihn nicht selbst ersticken möge.

3. Wann die aufgesetzte Zweige nun sich mehr und mehr erlängert / so bindet einen Stock an den Stamm mit Bast vest: An denselben hefftet nachmals die Zweige also / daß sie weder vom Winde zu hart beweget / noch von den darauf sitzenden Vögeln zerbrochen werden mögen. Wofern sie bald anfangs mehr Zweige schossen / so lasset ihr nur den besten allein / die andern brecht weg / sonst gabeln sie zu sehr. Alles jetzt-bemeldte aber ist nicht allein von dem Stamm-Pfroffen / sondern auch von denen Zweigen / welche auf Aeste gepfropffet sind / zu verstehen / und zwar eine mehrere Wartung haben die aufgesetzte Zweige das erste Jahr nicht nöhtig. Ferner aber und im andern Jahr / sollen folgende vier Puncten beobachtet werden.

1. Im Monat Martio thut das Baum-Wachs hinweg / und besehet / wie starck die Pfropff-Reiser im vorigen Sommer gewachsen. Befindet man / daß neu Holtz zum Uberwallen rings umher zwischen der Rinde und dem Stamme herfür bricht / so bestreichet nur die Platte mit ein wenig Hafner-Leimen wider der Sonnen-Hitze / und lasset es wachsen. Ist aber kein neu Holtz hervor gebrochen / sondern der Stam̃ ist um und um dürre / bis an das eingewachsene Pfropff-Reis / so schneidet von dem Stam̃ so viel auf der dürren Platte weg / bis ihr auf das Leben kommet / und von einer bis zu der andern Seite grün Holtz sehet: Alsdann verstreichet den Schnitt aufs fleissigste mit Pfropff-Wachs / und bindet die Zweige / wofern sie noch sehr schwach wieder an ein Stäblein / so wird bald neu Holtz herfür brechen / und der Stam̃ im folgenden Sommer aufs wenigste halb überwachsen.

2. Wann die gepfropfften Bäume im andern und nechst-folgenden Sommer viel Neben-Aeste austreiben/selbige benehmet ihnen/und führet sie die ersten sechs Jahre Manns hoch auf/ehe ihr zu gebet/daß sie sich mit Zweigen ausbreiten: Sintemahl niedrige viel-ästige Bäume tragen zwar mehr Früchte/sind aber nicht so dauerhafftig noch zierlich als die hoch aufgezogene.

3. Um selbige Zeit siehet man auch zu/ wofern auf einem Pfropff-Stam zwey Reiser zugleich gesezt und auch bekommen/ daß man die geringere hinweg schneide/ und die lustige allein wachsen lasse: Alldieweil sie einander schaden/ auch beyde zusammen kein gut Alter gewinnen/noch vielmehr/weil das Regen-Wasser immer zwischen ihre Fuge einsäncket/und dem Baum eine Fäulnüß verursachet.

4. Auch müssen alsdann und immerzu die Wasser-Schösse so wohl am Stam/ als an den grossen Aesten weggeschnitten werden: Ingleichen wann ein Ast über den andern wächset/ so nehmet den ungeschicktesten weg. Solch Abschneiden verrichtet im Früh-Jahr/ und zwar mit einer Pfropff-Säge/ ohne Einreissung der Rinde/ und nahe am Stam oder Aste: Streichet auch zu besserer Verwachsung den Schnitt mit Baum-Salbe zu.

Das L. Capitel.

Wie das Baum-Peltz oder Pfropff-Wachs/ ingleichen die Baum-Salbe bereitet und zugerichtet werden soll.

Jeweilen in vorhergehenden Capiteln öffters deß Baum- oder Peltz-Wachses gedacht worden/also will ich auch/versprochener massen/in diesem Capitel absonderlich Anweisung thun/wie solches præpariret und zubereitet werden soll/ damit sich dessen der Kunst-begierige Gärtner zu seiner Nothdurfft bedienen könne. Wer nun dergleichen Baum-Peltz oder Pfropff-Wachs zu machen begehrt/der nehme drey Loth Wachs/Terpentin vier Loth/ Pech und weis Hartz jedes zwey Loth/ zerlasse dasselbe alles fein allgemach ob dem Feuer in einem Pfännlein/ und rühre es fleissig untereinander/ darnach schütte er dessen ein wenig in kaltes Wasser/ und berne es starck mit den Händen/ zu erfahren/ ob es ihm gefalle oder nicht/ nachdem er dasselbe begehrt/ wann er dann siehet/ daß es zu hart seyn will/ soll er ihm mit mehrern Terpentin zu Hülff kommen/ da es ihm aber zu lind bedunckt/mag er alsdann deß andern mehr nehmen/ damit es also sowohl die Sonne als den Regen erleiden möge/dann hieran am meisten gelegen/sonst da es lind/ würde es von der Sonnen-Hitz schmelzen/ da es aber zu hart/ möchte es von einem kalten Regen leichtlich abfallen/und also wenig nutzen.

NB. Das weise Hartz ist sehr dienstlich zum überwallen/darum/wann man selbiges bekommen kan/soll man es nicht unterlassen. Wo aber darzu nicht Gelegenheit vorhanden/ mag man alsdann nur Pech nehmen/ dasselbe hält insonderheit das Regen-Wasser wohl auf/ daß es nicht in den Spalt oder die Rinden kommen mag/ dann sonst solches so wohl dem Stammen als den Schossen sehr schädlich/ sonderlich an Nespel-Bäumen/die zu Zeiten gar davon verdürben.

Ein

Ein ander Recept von Zubereitung deß Baum- oder Pelz-Wachses.

NEhmet ein halb Pfund neu Wachs / auch so viel schön Pech / und zwo Untzen gemein Terpentin. Lasset solches alles in einem neuen glasirten Topffe zusammen schmelzen / und rührets offt um. Lasset hernach diese Composition zum wenigsten zwölff Stunden lang erkalten / hierauf brechet sie zu Stücken / und haltet sie eine halbe Stunde lang in warmen Wasser / und handthieret es wohl durch / damit ihr solches desto leichter gebrauchen könnet. Ihr könnet auch in diese Composition etwas Leinenes eintauchen oder wären / und solches in Form eines Pflasters schneiden / nachdem die Wunden eurer Bäume seynd. Und hiemit könnt ihr viel von diesem Wachs erspahren / weil hierein nicht so viel gehet / als sonsten in die Stücklein kömet. Ihr könnet euch auch dieses Leinens in Bedeckung der Spalten / so zwischen dem Pfropffling ist / aus Sorge deß Wassers / bedienen. Die auch die Puppe darein wickeln / ehe sie Hau und Erde darzu thun / werden den Pfropffling vor Wassers-Schaden versorgen.

Ein andere Composition deß Baum- oder Pelz-Wachses / so auch sonsten zu den Schäden und Wunden der Bäume kan gebraucht werden.

NEhmet gutes Wachs / so viel euch beliebt / thut den dritten Theil Terpentin darzu / wollet ihr das weise Hartz auch darzu gebrauchen / wird es desto beständiger werden / lassets in einem Topff untereinander zerschmelzen / giessets hernacher in kalt Wasser / daß es gestehet / so ist das Peltz-Wachs schon fertig.

Noch auf eine andere Manier ein Pelz-Wachs oder vielmehr eine Baum-Salbe zu bereiten / womit man die beschädigte oder gestossene und zerrissene Bäume bestreichen kan.

HAbt ihr irgend einige Bäume / so beschädiget / zerstossen / oder vom Wind zerrissen worden / so bestreichets und verbindets mit folgender Baum-Salbe: Nehmet etwas Wachs / Hartz / Terpentin / Mastix / Bäum-Oel und ein klein wenig Schwefel / damit es die Bienen nicht wegtragen / lasset solches gemächlich über einem Kohl-Feuer zerschmelzen / rührets untereinander / und verwahrets zum künfftigen Gebrauch; Diese Composition kan man auch wohl zum Pfropff-Wachs gebrauchen.

Noch ein andere Art Pfropff-Wachs oder Baum-Pflaster / womit man die Pfropff-Reiser / so in die Fremde geschickt werden sollen / bestreichen / und dergestalt lang bey Kräfften erhalten kan.

MAn nimmt etwas Baum-Oel / Hönig und Hafner-Leimen / menget es untereinander / und stecket in solche Maslam die Pfropff-Reiser.

Oder aber man nimmet einen Apffel / theilet ihn halb voneinander / und stecket die Reiser in jede Hälffte / wordurch ihre Feuchtigkeit lang erhalten / und sie solcher Gestalt an ferne Oerter gesendet werden können.

Das LI. Capitel.

Vom Pflantzen und Verpflantzen oder Versetzen der Bäume.

DJe meisten Garten-Verständigen sind der Meinung / daß die beste und bequemste Zeit Bäume zu pflantzen / um die Frühlings Sonnen-Wände / das ist ohngefehr den eilfften Mertz-Monats sey / dieweil die Bäume um selbige Zeit den Grund am füglichsten annehmen / und heben an auszuschlagen und zu blühen / zu förderst aber in kalten Oertern und Ländern.

Im Herbst aber mag man fumfziehen Tage vor der Sonnen-Wänd zu pflantzen anfahen; Solche Sonnen-Wänd aber begibt sich ohngefehr den zwölfften Herbst-Monats. Insgemein aber davon zu schreiben / so sind vornehmlich zwo Pflantz-Zeiten / nehmlich der Frühling und der Herbst: Die erste Zeit ist für viererley Pflantzen gut / fürnehmlich für solche / so dem Frost / welcher / da die Erde austrücknet / einfället / unterworffen sind.

Die Herbst-Zeit ist unvergleichlich besser / als alle andere / und kan man anheben zu pflantzen / wann der Safft sich in den Zweigen verliehret / und sich in die Wurtzel begibt / welches geschehen kan nach dem Mond deß Herbst-Monats / mitten im Wein-Monat.

Dieses wird durch zwey gewisse Ursachen befestiget: Die erste ist / daß man zu solcher Zeit schöne helle Tage leichtlich erwählen kan / da die Sonne lustig scheinet / welches den Pflantzen gar wohl bekommen soll: Die andere und fürnehmste Ursach ist / daß die Bäume / welche also bey Zeit gepflantzet / vor dem Winter starck werden / und ich hab offt gesehen / daß die Bäume / so zeitlich sind gepflantzet worden / da man sie im Hornung wiederum hat versetzen wollen / hatten schon neue Wurtzeln geschossen gehabt.

Benebens der Jahrs-Zeit muß man auch nothwendig und insonderheit die Zeit deß Mondens in Acht nehmen / so offt man pflantzen und versetzen will; Alle Bäume seyn besser in den ersten 7. Tägen deß zunehmenden Mondes zu säen und auch zu pflantzen; Aber im 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. gar nicht.

Welcher Baum im Abnehmen deß Liechts oder Mondes gepflantzet wird / derselbige soll gar fruchtbar werden / auch wächset ihme sein Obst desto zeitiger; Je näher man aber am Ende deß Mondes pflantzet / je schöner auch die Bäume wachsen / und desto reichlicher bringen sie ihre Früchte. Welche Bäume aber im zunehmenden und neuen Mond gepflantzet werden / dieselben bekleben auch desto besser / werden alt und dauerhafftig / bekommen viel Wurtzeln / Laub und Holtz / aber sie tragen nicht so viel Früchte.

NB. Wann man aber ja nothwendiger Weis / und aus erheblichen Ursachen / im zunehmenden Liecht pflantzen muß / so soll man dann am Ende des Monds die Reben-Schosse am Baum beschneiden / so tragen sie alsdann Früchte / wie sonst andere Bäume.

Im

Im Jener pfleget man von den jungen Pflantzlein zu pflantzen/ welchen man die Schoß Zwergs-weis am Boden hat geschnitten / und vom Kern in mittelmässigen Gründen. In warmen Ländern geschicht die Pflantzung im Wein-Monat/oder im Winter-Monat und Christ-Monat. Die Bäume/so dicke Wurtzeln haben/dieselben soll man im Wein-Monat/Winter-und Christ-Monat pflantzen/die Schößlein aber und die Aestlein setzet man im Mertzen/gleich wann sie im Safft seynd.

Die Bäume mit grossem dicken Marck / als da seynd die Feigen-Bäume / die Maulbeer-Bäum / Haselnüß-Stauden / und dergleichen mehr / pflantzet man ohne Wurtzel/von der Helfft deß Herbst-Monats/bis zu Allerheiligen Tag.

Die Bäume aber/ so man samt der Wurtzel will setzen / die soll man im Advent/ oder bald darnach pflantzen.

Was das Verpflantzen oder Versehen der Bäume anlanget / so ist fast kein Baum / Strauch/ kein Gewächs oder Blume / weches sich nicht versezen lassen/ und dardurch in besser Aufnehmen und Wachsthum gerathen / dafern nur solches Versetzen zu rechter und bequemer Zeit vorgenommen wird.

Es lassen sich aber am allerbesten versezen alle Bäume / so zwey-oder drey-jährig/ welche auch ohngefehr eines doppelten Daumens dick seynd. Solches Alters lassen sich auch versetzen allerley Gesträuch / welche dann/ wann sie schon alt werden/ gleichwohl versezet werden können ; Als da sind die Rosen / Johannes-Träublein/ Closter-Stichel/oder Creussel-Beer/Berberis oder Saurach u. a. m.

Die Ursachen/so einen Gärtner zum Versezen bewegen können/seynd mancherley: Dann erstlich bringet die Versezung diesen Nutzen / daß wo die Bäumlein oder Pflantzen zu dick und dichte aufeinander stehen / daß sie also voneinander gesezet werden/und desto besser wachsen können ; Dann wann sie also voneinander gesezet werden / können sie hernachmahls der freyen Lufft besser / wie auch deß Erdreichs ohne Verhinderniß geniessen und wachsen.

Zum andern / so werden auf solche Weise die versezten Pflantzen grösser / auch besser ; Die versezten Bäume tragen auch grössere und wolgeschmackere Früchte. Ja die wilde Bäume / so sie öffters versezet werden / werden sie gleichsam zahm gemacht.

Was die Zeit deß Verpflantzens oder Versezens anbelangt / kan dieselbe ebenfalls/wie vom Pflantzen gemeldt/ verstanden werden/ entweder von den vier Jahrs-Zeiten/als Frühling/ Sommer/ Herbst/ Winter/ oder aber vom Schein deß Mondes ; Oder aber von der Art der Lufft ; Insgemein aber davon zu melden / so seynd nur zwo Jahrs-Zeiten / welche zum Versezen am dienstlichsten seynd / nemlich der Frühling / und dann der Herbst ; Zudem so ist die Herbst-Zeit zum Versezen viel bequemer als der Frühling ; Im Sommer werden keine Bäume / im Winter aber sehr wenig versezet / dann jener dauget hierzu nicht wegen grosser Hitze / dieser wegen zu heffiger Kälte.

NB. Doch muß / was die Versezung der Obst-Bäume anlanget / billich unter denselben ein Unterschied gemacht werden ; Dann es hat die Erfahrung (als die

Meisterin aller Dinge) gewiesen / daß das Kern-Obst an Aepffeln / Birn / Quitten / wie auch Nüssen und Mispeln / zwar im Herbst um Allerheiligen / wann das Laub gantz abgefallen / zween oder drey Tag vor dem Vollmond: Die Stämme aber vom Stein-Obst / an Marellen / Pfersichen / Kirschen / Pflaumen / wie auch Mandeln / zur Frühlings-Zeit im Mertz oder April / gleichfalls vor dem Vollmond am besten umzusezen sind.

Die Frühlings-Zeit anbelangend / so fähet man an die Bäume zu versezen in dem Hornung und Mertzen / oder auch / so der Winter etwas gelind gewesen / gegen dem Ende deß Jenners / dann in dem Frühling seynd die Stämme und alles voller Safft; Gleichwie nun solche zur Pfropffung bequemer / also seynd sie auch zur Versezung tauglicher.

Der alten Bauern Glaub und Regul war diese / nemlich: Daß um Fabiani und Sebastiani Tag (das ist / den zwantzigsten Januarii) allgemach die natürliche Wärme und natürlicher Safft in den Bäumen / und alles pflegte sich zu erregen / und aus der Wurtzel sich in den Baum zu erheben / nach dem Sprichwort:

Auf Fabian und Sebastian
so pflegt der Safft ins Holtz zu gahn.

Welches man dann an den Augen der Bäumen siehet / welche alsdann pflegen herfür zu stossen. Derohalben versetze der Garten-Kunst-Liebhaber in der Frühlings-Zeit die jenigen Stämme und Bäume / auf welche er künfftigen Frühling über ein Jahr zu impffen oder zu propffen Willens ist. Es sollen auch im Frühling versezet werden die jenigen Sträuch und Bäume / welche zarter Natur seynd / und die Kälte nicht wohl erleiden können: Als da sind die Welsche Nüß-Bäum / Pfersing-Bäum / Maulbeer-Bäum / und etliche Kirschen-Art / welche / wann sie im Herbst solten versezet werden / und im Winter ein wenig eine rauhe Lufft wehen solte / so erstürben sie alsbald. Im Frühling aber wachsen sie eher fort / es sey dann auch ein warmer Winter / so kan man sie auch in dem Herbst fort und auf bringen. Im Herbst pfleget man mit grossem Nutzen zu versezen alle die jenige Bäume / welche leichtlich die Kälte erdulden und erleiden können: Als da seynd / Aepffel / Birnen / gemeine Kirsch-Bäum / Weixeln / Saurach und Pflaumen-Bäum und andere mehr.

Die Monaten / so zu dem Versezen bequem und dienlich seynd / sind das Ende deß Augusts-Monats / der Herbst-Monat / der Wein-Monat / und der Winter-Monat / und hält der Bauers-Mann viel auf den Lamperts-Tag / welcher auf den 17. Herbst-Monats-Tag einzufallen pfleget. Mit den Gesträuchen und Hecken zu versezen / verhält es sich eben also / wie mit den Bäumen / die Rosen / Saurach / Johannis-Träublein / lassen sich so wohl im Frühling / als im Herbst versezen / die Kälte können nicht leiden Roßmarin / Feigen-Bäum / Lorbeer-Bäum mit ihren Geschlechten / Pomerantzen- und Citronen-Bäum / und andere mehr / welche alle in dem Herbst müssen aus der Erden genommen / und in höltzerne Kästen oder irdene Geschirr versezet

sezet werden / und damit sie den Winter über möchten erhalten werden / muß man sie / (wo keine Pomerantzen-Häuser vorhanden) an ein warmes Ort in einen Keller / oder sonsten wohin stellen / und solche im Mertz oder April wieder an die Lufft sezen.

Benebens der Jahr und Monat-Zeit / will auch die Zeit deß Monden / wann man versezen will / beobachtet seyn: Dieses ist eine alte und gemeine Regul: Alle Bäume und Hecken / oder sonsten Gesträuch / so man versezen will / soll man versezen von dem vollen Mond an / bis auf das neue Liecht: Das volle Liecht wird von etlichen Gärtnern genennet der Wädel / und ist unter allen vollen Scheinen am besten; Das volle Liecht / so entweder um Michaelis oder nach Michaelis komt / wird der Michaelis-Wädel genannt / sonst ist das volle Liecht / so um St. Lorentzen-Tag fället / August-Wädel auch nicht zu verachten.

Endlich in Erwählung der Täge / wann man versezen will / so sind die nasse und feuchte Täge den truckenen / und die warmen den kalten vorzuziehen. Insonderheit soll dieses fleissig beobachtet werden / daß man nemlich in dem heissen Mittag nicht verversezе / sondern entweder deß Abends oder deß Morgends.

Nun ist noch übrig die Art und Weise / wie man versezen soll: In Versezung der Bäume will einem rechtschaffenen Gärtner obliegen / daß er auf mancherley Sachen fleissige Achtung gebe / deren vornehmste Puncten dann wir in folgenden acht Haupt-Reguln dieses Orts vorstellig machen wollen.

1. Die Blume / so man versezen will / wann selbige dicke und starcke Aest haben soll man dieselben alle abhaben / daß man nur übrig lasse / den Baum / einer Elen oder halben Elen hoch übersich von der Erden; Nachmahls soll man den Baum gemach aus der Erden ziehen / daß die Wurtzeln nicht sehr verlezet werden / insonderheit die Haupt-Wurtzel / so recht untersich in die Erde gehet.

2. Wann der Baum aus der Erde gehoben ist / daß er wieder versezet werden soll / muß man solchen nicht lang aus der Erden lassen / darmit derselbige Safft nicht möge verzehret werden / und der Baum bey bessern Kräfften bleibe.

3. Soll die Grube / worinnen man den Baum versezen will / nicht lang offen bleiben / sonsten benehmen die Sonn und die Lufft derselben Erden den besten Safft und Krafft. Auf dem Boden aber muß man die Erden fein klein zerreiben / damit die Wurtzel darauf gleichsam wohl liegen und ruhen möge.

4. Den Baum soll man also in die Grube stellen / daß er gleich so stehen mag / als wie derselbige gestanden hat / ehe und zuvor er versezet worden / daß nemlich das Theil / so gegen Mittag gestanden / wiederum gegen Mittag zu stehen komme / doch kan man den Baum etwas tieffer in die Erde sezen / als er vorhin gestanden.

5. Die Hertz- und Haupt-Wurtzeln sollen recht untersich in die Erde gestecket / die andern aber sollen fein um den Stamm ordentlich gelegt und ausgebreitet werden.

6. Wann die Wurtzeln also geleget / so bedecke man alsdann dieselbe mit zerriebener oder gesiebter Erden: Darnach streue man Mist darüber / welcher Mist alsbald mit Erden wiederum bedecket / und mit Füssen betreten werden muß; Doch

soll

soll man fleissig Achtung geben / daß der Mist die Wurtzeln nicht berühre / noch auch dem Stam̃ zu nahe komme / dann also wirds geschehen / daß die Wurtzeln gnugsam warm gehalten / und doch nicht mit dem Mist verbrennet werden / und daß auch die Hitze deß Mistes nicht alsobald verschwinde.

7. Wann die Grube nun besagter massen/ bis oben an ausgefüllet/ so thut man Vorsehung / daß vier Schuh weit und breit um den Stam̃ die Erde frey und ledig verbleibe / und von keinem Gras noch andern Kräutern bedecket oder besaamet werde / sonsten könnte der Regen nicht wohl zu den Wurtzeln kommen / und würd auch den Wurtzeln die Krafft und Nahrung entzogen ; Dieses aber muß von den alten Bäumen verstanden werden.

8. Den jungen Bäumen soll man die überflüssige geile Wurtzeln abhauen/ damit die andern Wurtzel desto besser wachsen können.

NB. Könnet ihr die Umsezung anstellen / wann der Mond im ♉ (Stier) ♊ (Zwilling) ♎ (Waag) oder ♒ (Wassermann) ist es desto besser. Worbey über obiges noch zu erinnern / daß man nicht jüngere als drey-jährige Bäume umseze / sie nicht tieffer / als sie zuvor gestanden/ seze / den Ort/ so vor diesem gegen Aufgang der Sonnen gestanden / wieder dahin kehre / und das frühe Obst an einen warmen Ort bringe / die Wurtzeln fein fleissig voneinander spreite / und mit guter vermischter Erden beschütte ; Befeuchtet weder die Wurtzeln noch die Erde beym Umsezen/ dann sonsten schimmlen/ faulen und verderben sie gar leichtlich.

NB. Wann sie nun also in die Erden gebracht / so stecket starcke Pfäle darbey/ und bevestiget sie daran/ damit ihnen der Wind nicht schaden kan.

Folgen noch etlich andere nützliche Anmerckungen.

NB. MAn soll die Bäume / so bald sie ausgegraben oder ausgezogen worden / dafern es keine erheblich-nothwendige Ursach verhindert/ versezen.

NB. Wann man aber aus gewiß-erheblichen Ursachen mit dem Versezen oder Fortsezen verziehen muß / daß sie entweder von fernen oder aus der Fremde herkommen/ oder sonsten andere Ungelegenheiten es verhindern / so solt ihr / so bald der Baum ausgezogen ist / die Wurtzel in seinen eigenen Mutter-Grund einlegen / mit grünen und frischen Blättern / oder mit Stroh einhüllen / damit sie also der Regen nicht abwasche/ noch die Lufft/ Sonne oder Mond austrockne/ und sie ihrer Feuchte/ welche die Wurtzel sonst gut und gesund erhält/beraube : Dann eines wie das ander ist ihnen sehr schädlich/aber doch der Regen zum allermeisten.

NB. Die sauren Kirsch-oder Weixel-Bäume mögen das Versezen nicht wohl dulten/massen sie gar schwerlich Bey-Schößlein bekommen / wann man sie versezet/ sonderlich aber/wann die Mutter-Wurtzel verlezet und beschädiget ist worden.

NB. Wann die Wurtzeln an Bäumen/ welche ihr fort sezen wollt / länger seyn/ dann es vonnöthen thut / solt ihr sie Zwergs-weis spizen / nach Gestalt der Gruben/ darein ihr sie sezen wollet : Dann also stossen sie gar nicht an den Rand der Gruben/ und ziehen desto reichlicher den Safft aus dem Grund an sich / damit sie den ganzen Baum mögen ernähren.

NB. Wann

NB. Wann die Baum-Wurtzeln zu lang seynd / kürtzet sie frey etwas ab / in dem Versezen / oder spreitet sie weit aus / und sezets in gute Erde.

NB. Wann ihr Bäume versezet / sollt ihr die Wurtzeln mit gutem fetten Mist beschütten / und gar kein grasicht Erdreich / welches ihr vorhin aus der Gruben ausgegraben habt / wiederum auf die Wurtzeln schütten : Dann zu besorgen / daß sie sich möchten erhitzigen / oder aber das Unkraut wiederum auswachsen / und also die Nahrung den Bäumen eingeren und entziehen. Wann die Erde oder der Grund / welche ihr aus der Gruben habt lassen graben / voller Würme ist / daß sie besorglich die Wurtzel beschädigen möchten / so grabet sie aus / und werffet sie hinweg / und thut gute Erde an die Stell / oder vermenget die Erde mit Aschen / da die Lauge von abgezogen worden / so sterben die Würmer.

NB. Ehe ihr die Bäume in ihre gehörige Löcher sezet / so erfrischet die Wurtzeln / also daß ihr die Enden derselben mit dem Schnitzer fein sauber wegschneidet : Auch müsset ihr die Stellung also machen / daß der Schnitt recht auf das Erdreich komme / sintemahl daselbst schläget der Baum seine Zasern / durch welche er ferner in die Erde dringet / und sich vest sezet.

Sezet auch die Bäume nicht gar zu tieff ins Land / sonst können die Wurtzeln deß Einflusses deß Himmels nicht so wohl geniessen. Ja über das / weil die Ober-Erde allweg die beste ist / auch der Baum daselbst angenehmere Nahrung findet : Im Fall er aber zu tieff eingesezet wird / so schläget er höher an neue Wurtzeln / sothane gute Nahrung an sich zu ziehen / und lässet öffters die untersten verfaulen / welches dann zum gäntzlichen Verderben deß Baumes gereichen kan. Dahero ist es gnug / wann ihr die Wurtzeln einen Fuß tieff ins Erdreich sezet / nur daß ihr sie fleissig mit frischer und nicht kosiger Erden bedecket / ja selbige mit der Hand rund um die kleinen Wurtzeln schüttet / damit zwischen den Wurtzeln und dem Erdreich nirgend eine ledige Stelle / daher sonst eine Fäulung unfehlbar sich anspinnen würde / bleiben möge. Auch ist es gut / daß man die Bäume um und um anhäuffeln / und sothane Hügelein noch gerade bey dem Hacken / wieder gleich mache.

NB. Wann die Bäume eingewurtzelt seynd / soll man den Grund mit Füssen vest tretten / oder den Boden mit höltzernen Schlägeln vest schlagen / darnach mit Wasser begiessen / sonderlich wann das Erdreich zu dürr und trocken ist / widrigsfalls aber gar nicht.

Von Versetzung der grössern Bäume.

Die grössern Bäume versezet man von einer Stelle in die andere im Winter-Monat ; So müssen aber vorher abgeboller / oder umher abgehauen werden / darnach soll man sie erst versezen oder pflantzen / dann also bekleben sie desto besser und schossen mit Gewalt heraus.

NB. Wann man aber im Ausziehen oder im Versezen die Wurtzel beschädiget oder beschunden hat / so soll man dieselbe verlezte Wurtzel mit guten Mist oder Hafners-Leimen bestreichen / und alsdann erst in den Grund sezen.

Digitized by Google

Das Erdreich aber sollt ihr auch rings der Setz-Gruben umher bereiben und wohl umrühren/damit sich die Wurtzeln mögen ihres Gefallens ausstrecken/dann sie ihren Raum haben/und durchaus nicht gezwenget noch gedrucket werden wollen.

NB. Ehe ihr die grossen Stämme setzet/ sollt ihr sie allwegen zuvor fleissig umhauen und beschneiden/wie vermeldt.

Aber die kleinen Bäumlein soll man gar nicht behauen/ noch irgends ein Aestlein ihnen benehmen/dieweil sie ohne das dieselbigen weder zu dick noch zu groß haben.

NB. Man fähet an allerley Bäume zu versetzen/ von Allerheiligen Tag an bis in Mertzen hinein/ da die Bäume anfahen den Safft zu überkommen/ dann so bald der Safft beginnet aus den Wurtzeln über sich in den Baum zu steigen/ alsdann ist es ausser der Zeit/ Bäume zu versetzen; Je eher es aber geschicht/ je besser es auch ist/ das ist zu verstehen/so bald nemlich die Blätter gegen Winters abfallen.

NB. Obst-Bäume versetzet man am füglichsten im November oder Wintermonát/ zwey oder drey Tag vor dem vollen Liecht/ weilen nunmehr das Laub meist abgefallen; Erkundiget euch aber zuvor/ der Station deß Mondes/ dann so der Mond im ♈ (Widder) ♏ (Scorpion) und ♑ (Steinbock) gehet/ so wurtzelt ein Baum starck und vest unter sich; Durchläufft er aber die ♊ (Zwilling) ♎ (Waag) und ♒ (Wassermann) so wächst er viel stärcker übersich/ als unterwärts; Befindet er sich im ♉ (Stier) ♌ (Löwen) und ♐ (Schützen) so kan man solche Oerter/ welche feucht und niederig sind/ mit Bäumen besetzen; Aber im ♋ (Krebs) ♍ (Jungfrau) und ♓ (Fische) ist nicht rathsam das Geringste zu versetzen.

Hütet euch auch hierbey/ wann ihr die Bäume aus der Erden nehmet/ daß ihr deren Hertz-Wurtzeln nicht verletzet/ im Fall es aber ja geschehen/ so beschneidet sie und verpflastert den Schnitt mit gutem Mist oder Hafner-Leimen (massen bereits Anregung geschehen) damit sie in der Erden nicht verfaulen: Lasset auch einen solchen ausgenommenen Stam nicht zu lang blos und in der Lufft liegen/ damit der Safft nicht ausgetrocknet werde; Auch muß/ (wie oben schon Erinnerung geschehen) das Loch/ worein solcher Stam versetzet werden soll/ nicht zu lang offen liegen/dann sonsten Sonne/ Mond und Lufft/ die Feuchtigkeit der Erden verzehren und unfruchtbar machen.

NB. Bey dem Einsetzen/ soll für allen Dingen fleissig zu gesehen werden/ daß keine Baum-Blätter bey die Wurtzeln kommen/ als welche gar leichtlich eine Fäulung verursachen können.

NB. In kalten und feuchten Ländern pfleget man bis in Jenner und Hornung mit Fortsetzung der Bäume zuwarten.

NB. Man soll aber solche Verpflantz- oder Versetzung nicht anstellen bey starckem Regen-Wetter/oder wann das Erdreich sehr feucht und naß ist/dann der Grund wird sonst so hart/als Mörtel oder Kalch/ und erfolget/dann/daß die Wurtzeln darunter ersticken und verderben müssen.

Zum

Zum Beschluß dieses Capitels will ich den curiösen Garten-Kunst-Liebhabern zum besten/ein sonderbar Arcanum oder Secret beyfügen/ was massen die ziemlich-groß-und starcken Bäume am füglichst-und bequemsten versetzet werden sollen.

Hierbey kan ich ein gewiß / gut und vortrefflich Arcanum oder Secret, zu Versetzung ziemlich groß-erwachsener Bäume/so ordinarie das Versetzen nicht wohl erleiden mögen / denen Liebhabern der Garten-und Pflantz-Kunst zum besten / mit Stillschweigen nicht vorbey gehen.

Mit diesem Secret oder Pflantz-Kunst-Stuck / so gewiß den wenigsten bekannt seyn wird / hat es folgende Beschaffenheit : Wann nemlich jemand einen ziemlich grossen Baum hat/ den er entweder von Bauens/ überflüssigen Schattens oder anderer erheblichen Ursachen wegen / nothwendig hinweg thun müste / jedoch solchen Baum nicht gern gar verschertzen/oder verlohren geben wolte : So soll demnach der Baum nach Beschaffenheit seiner Grösse / etwan vier fünff oder mehr Schuch weit von dem Stammen tieff/bey noch offenem Erdreich/umgegraben/und alle Wurtzeln fein säuberlich abgehauen / darneben aber mit Pfählen und Stützen wohl versichert seyn / daß er von den Winden nicht möge umgerissen werden ; Nach diesem muß man an dem Ort / dahin er soll gesetzet werden / eine Grube machen / etwas raumlicher / als die jenige / daraus der Baum gehoben wird / daß er darinnen Platz haben möge ; Wann nun der Frost angangen / so begiesset zu Abends das Erdreich um die Wurtzeln herum mit Wasser/ daß er die Nacht über vest zusammen gefriere. Folgenden Tags/ wann Wurtzel und Grund wohl zusammen gefroren und aneinander bevestiget sind/sollen die Pfähle und Stützen hinweg gethan / der Baum von unterher vollkommen ausgegraben / auf eine Seiten geneiget / die Spitz-Wurtzel mit einem Beil abgehauen/der Grund aber/so viel möglich/daran gelassen werden. Alsdann hebet man ihn aus dem Loch/samt dem angefrornen Erdreich / leget ihn auf einen Schlitten oder Wagen / und führet ihn zu der bereiteten Gruben / (er mag auch nach Beschaffenheit deß Orts von starcken Männern dahin getragen werden) setzet ihn ein / wie er zuvor gestanden / füllet den übrigen Raum mit Erde und Mist aus; Sonderlich ist hierzu dienstlich / wann man von aussenher um die Wurtzeln guten fetten Grund schüttet / und denselbigen wohl eintritt / dergestalt wird der Baum deß Versetzens wenig empfinden/ sondern auf folgenden Frühling herfür schiessen/ so daß man sehen und spühren wird/daß solches Versetzen zu seinem fernern guten Wachsthum mehr beförderlich und dienstlich/als hinderlich seyn wird.

Das LII. Capitel.

Folgen unterschiedliche rare Arcanen / Secreten oder sonderbare Baum-Künste/allerhand schön/gut/auch wolgeschmacke Früchte oder Obst zu zeugen/u. a. m.

Ausser dem/daß man die Baum-Früchte/vermittels der Impff-oder Peltz-Kunst / wann man nemlich von andern schönen / raren und guten Früchten / Reiser oder Zweige darauf pfropffet / verbessern und vergrössern kan/

kan/ (massen bereits droben in einem andern Capitel Erörterung geschehen) wird auch dafür gehalten/ daß man derselben Farben verändern und verbessern könne/ darum folget:

Wie man von Aepffel-Birn- und Pfirsing-Bäumen/ schöne rothe Früchte zeugen möge.

Es trägt sich zuweilen zu/ daß ein Apffel- oder Birn-Baum schlechte/ und an Farben unansehnliche Früchte bringet/ welche man öffters verbessert sehen und wissen wolte: Hierzu nun wird von vielen Garten-verständigen gerühmet/ daß so man die Wurtzeln der Bäume auf- und umgräbet/ von Steinen und ander Unrath die Erde reiniget/ hernach das annoch warme Blut/ von einem frisch-geschlachteten Ochsen oder Kalb hinein an die Wurtzeln giesset/ werde hierdurch nicht allein das Erdreich wohl gedunget/ sondern die Aepffel und Birnen sollen auch durch den aufsteigenden Safft eine Röthe empfangen.

Andere sind der Meinung/ wann man die Pfropff-Reiser/ in frisch Hecht- oder Hüner-Blut weiche/ oder bey dem Auffsetzen darein tauche/ so soll dann der Baum rothe Früchte bringen.

Noch andere rathen/ man solle rothe Rosen-Stauden neben den Stamm pflantzen: Oder Aepffel- und Birn-Zweige auf Maulbeer-Stämme pfropffen/ so sollen alsdann rothe Früchte folgen.

NB. Es sind auch etliche der Meinung/ man könne die Frucht an Farben verändern/ so man nemlich ein Loch unten in den Stamm bohre/ und von den jenigen Farben/ die man verlanget/ hinein thue/ das Loch mit einem Hagen-Buchen-Pflock oder Zweck veſt zu keile; Oder: Entdecket dem Apffel-Baum im Frühling die Wurtzel/ begiesset ihn zum öffternahl mit Urin oder Harn/ darnach nach zehen oder zwölff Tagen/ decket ihn widerum zu/ und begiesset ihn noch ferners einen Tag um den andern mit Urin/ so wird er schöne rothe Aepffel tragen.

Daß die Früchte wohlriechend und wolgeschmack werden.

Wann man den Stam eines Baums aufklebet oder spaltet/ dessen Marck daraus nimmet/ und hingegen Gewürtz oder sonsten wohlriechende Sachen hinein füllet/ den Spalt oder das aufgeklebte dichte wieder zubindet/ und mit Pott-Erde/ Thon oder Leimen wohl verklebet/ so sollen dann die Früchte den Geruch oder Geschmack der darein gefülleten Gewürtz an sich ziehen/ und gleich so schmecken.

So man aber Muscus/ Bisam oder andere wohlriechende Dinge hinein füllet/ sollen sie eben dergleichen Geruch überkommen.

Daß die Früchte laxiren und purgiren mögen.

Wollet ihr haben/ daß die Früchte eine laxirend- oder purgirende Würckung bekommen sollen/ so spaltet ein Frucht-tragendes Aestlein/ nehmet das Marck oder den Kern daraus/ und füllet an dessen statt laxierende Arzney/ welche ihr wollet/ hinein/ und bindets wiederum veſt zusammen/ so wird alsdann die Frucht solche Krafft und Würckung erlangen.

Auch

Auch so die Früchte purgiren sollen / kan man nur ein Loch in den Stammen / wie schon gedacht / bohren / Scamonia darein thun / und mit einem Pflock oder Zweck von Hagen-buchen wieder zu machen.

Kirschen und ander Stein-Obst ohne Kern und Stein zu zeigen.

So man einen jungen Kirsch-Baum das Marck aus dem Stam nimmet / hernach fein dichte wieder zubindet / so soll er Kirschen ohne Steine tragen. Oder welches noch besser / schneidet ein Zweiglein ab / von einem Stein-tragenden Baum / das sich biegen lässet / spitzet es an beeden Enden / und zweiget oder pfropffet es an beeden Seiten am Peltz-Stock / verwahret hernach beede gezweigte Oerter wohl / verschmiret es mit Peltz-Wachs / oder verschmiret es mit Moos und fettem Grund / und bindet sie fest wieder zusammen. Darnach über ein Jahr / wann nun der Zweig oder Peltz-Reis Bollen träget und ausschläget / darzu ziemliche Krafft und Stärcke vom Pfropff-Stammen empfangen hat / so schneidet das gedoppelt gepfropffte Zweiglein mitten entzwey / benehmet ihm die grossen Sprossen und lasset die andern wachsen; Dergestalt bringen sie Früchte ohne Stein.

Deßgleichen soll auch geschehen / wann die allerkleinsten Aestlein oder Zweiglein von einem jungen Kirsch-Pflaum-Pfirsing- oder andern Baum / welcher Stein-Kerne trägt / abgerissen / und dergestalt in den Grund geleget werden / die Ober-Spitze unter sich komme; Nachmahls aber / wann ihr innen werdet / daß die Spitzen eingewurtzelt oder bekommen haben / sollt ihr abermahl die grösseren Aestlein abschneiden / die andern aber / welche zart und dünn seynd / stehen bleiben lassen.

Die Ursach aber solcher Stein- oder Kern-Losigkeit ist diese: Daß wo in einem Baum kein Marck ist / kan er auch keine Früchte mit Steinen oder Kernen bringen; Die obern Spitzen aber am Zweig haben kein Marck / darum muß ja folgen / daß auch alles das Obst / welches von solcher jetzgemeldter Pflantz- oder Pfropffung wächset / auch keine Steiner oder Kernen träge / wie ebenfalls das jenige / welches von denen Bäumen kommet / denen der Kern oder das Marck benommen worden.

Pfirsing ohne Steine zu zeugen.

Bohret ein Loch mitten durch den Pfirsing-Stam / unten bey der Wurtzel / thut das Marck heraus / schlaget einen Weiden- oder Hagen-Buchen-Nagel oder Zweck darduch / so gewinnen die Pfirsinge keine Steine.

Wie man bitter und hart-steinichte Mandeln / süß und weich-steinichte machen soll.

Grabet den Stam auf / entblöset ihn bis auf die oberste Würtzel / und begiesset ihn öffters mit lau-warmen Wasser / etliche Tag lang / ehe dann er anfähet zu blühen; Also machet man die bittern Mandeln süß und weich-steinicht.

Dünn-schaligte Nüsse zu zeugen.

Raumet dem Nußbaum unten zu den Wurtzeln / und schüttet Aschen unten an den

den Stam̃ und auf die Wurtzeln/ so bekommen alsdann die Nüsse zarte dünne Schalen/ hergegen ein dicken und starcken Kern.

Daß Kirsch-Bäume frühe Kirschen tragen.

Es tragen so wohl die süß- als saure Kirsch-Bäume / früh und vor der Zeit Kirschen / so man ungelöschten Kalch auf die Wurtzeln schüttet / oder so man sie öffters mit ziemlich-heissen Wasser begiesset.

Schöne und grosse Kirschen zu zeugen.

Wer in seinem Garten grosse / fette Kirschen verlanget / der soll die Kirsch-Bäume zum öfftern beschneiden und wohl reinigen lassen/ so wird er den Nutzen mercklich verspühren.

Daß ein Baum halb Pfirsing und halb Nüsse trage.

Wollet ihr / daß ein Baum halb Pfirsing und halb Nüsse tragen / so nehmet von jeder Art ein Aug-Zweiglein / und schneidet sie beede eines gleich dem andern/ allernächst als ihr könnet an dem Auge / beschneidet darnach ein wenig die Neben-Schoß/ wo anders einige vorhanden sind/ fasset und bindet sie wohl zusammen / und schneidet die obern Spitzen ab / und pfropffets oder pflantzets / alsdann sind die Früchte/ welche daraus wachsen/ halb Pfirsinge und halb Nüsse.

Grosse Nüsse/ Pflaumen/ Pfirsinge und Mandeln zu zeugen.

Will man extra-grosse Nüsse / Pflaumen / Pfirsinge und Mandeln zuweg bringen/ so nehme man vier Stein oder Kerne von jetzt gemeldtem Obst / und setze sie in einen irdenen Hafen oder Topff / der mit gutem Grund oder Baum-Erde angefüllet ist/ hart aneinander/ wendet hernach den Hafen um/ das unterst zu öberst/ und bohret ein Loch in den Boden/ damit die Stein oder Kernen durch das gebohrte Loch/ ihre junge Schoß- oder Sprossen getrang durchstossen / und sie dermassen ineinander wachsen / und sich gleichsam zusammen leimen / daß nachmals nur ein einziger Baum oder Stock daraus werden muß. Solcher Baum bringet hernach/ wann es Zeit ist / viel grössere Früchte / als sie sonst insgemein und von Natur zu wachsen pflegen.

Damit aber solches noch leichter und mit geringerer Mühe zu wegen gebracht werde / soll man / wann die Frucht schon vorhanden ist / die allerklein- und blödesten/ Nüß/ Mandeln/ Pflaumen und Pfirsinge/ oder dergleichen Gewächs abbrechen/ also steiget der Safft desto ehe und mehr übersich / allein zu den andern Früchten / welche stehen geblieben / davon werden sie mercklich gemehret / und wachsen viel gröser und dicker/ sintemal die gantze Substantz und Krafft ihnen allein zu kommt/ welche sonst die andern geringern ziemliches theils mit genossen / wo man sie nicht zeitlich hätte abbrechen lassen.

Pflaumen den Mandeln gleich zeugen.

So man ein Pflaumen-Zweiglein auf einen Mandel-Baum peltzet oder zweiget/ so träget er alsdann Pflaumen wie Mandeln.

Wann

Wann sie aber auf einen Nuß-Baum gepfropffet seynd/so siehet dann die Rinde den Nüssen auswendig gleich/innwendig aber finds Pflaumen.

Werden sie dann auf einen Quitten-Baum gepeltzet/ so wachsen allerhand Gestalt Früchte darauf/doch alle nach der Natur der Quitten geartet.

Pflaumen zu unterschiedlich-ungewöhnlichen Zeiten zu zeigen.

WOllt ihr von allerley Sorten Pflaumen / den gantzen Sommer über / bis um Allerheiligen haben / so sollt ihr allerley Arten Pflaumen / auf einen Maulbeer- oder Kirsch-Baum peltzen.

Allerhand nach Specerey schmäckende Früchte zu zeugen.

WOllet ihr wohl-riechende und nach Specerey schmäckende Früchte/als Mespeln/ Kirschen/Pflaumen/Pfirsinge u. a. m. auch die sich lang halten lassen/ bis nemlich wieder frische gewachsen/zeugen/so sollt ihr sie auf einen einheimischen Maulbeer-Baum/ wie vermeldet/ pfropffen ; Wann ihr sie aber zweigen wollet/ müsset ihr die Pfropff-Reiser oder Peltz-Zweige in Honig netzen/und ein wenig klein zu Pulver gestossene Specerey/als Nägelein/Cardomömle/ Muscaten/ oder Zimmet darein stossen ; Dann schmäcket und riechet die Frucht nach dergleichen Specerey.

Hönig-süsse Mespeln ohne Steine zu zeugen.

WOllet ihr Hönig-süsse Mespeln ohne Steine haben / so sollt ihr sie auf eine Muscat-Rosen-Staude zweigen/zuvor aber die Peltz-Zweige in Hönig netzen.

Nüsse ohne Schalen zu zeugen.

SO man Nüsse ohne Schale will wachsend machen / nehme man Kernlein aus den Nüssen / welche gantz gut sind / wickelts in Baum-Wolle / oder in Wein- oder Ahorn-Blätter / damit sie von den Ameisen nicht gefressen werden / und setze sie also eingehület in gute Erde ; Die Nüß-Stauden so dann daraus wachsen / bringen Nüsse ohne Schalen.

NB. Mit den Mandeln mag man auch also verfahren. Bey den Nuß- und Mandel-Bäumen / wie auch bey allen hart-häutig- oder schalichten Früchten/ ist dieso wohl zu observiren / daß / so man öffters Asche zu den Stammen und Wurtzeln schütten läffet / sie weiche und dünnhäutig- oder schalichte Früchte alsdann zu bringen pflegen.

Daß ein Baum Pfirsing und Mandeln zugleich trage.

SO man Mandel-Zweiglein auf einen Pfirsing-Stamm/ oder Pfirsing-Zweiglein auf einen Mandel-Stamm peltzet / so hat man Pfirsing und Mandeln beyeinander/und wird dergestalt Schalen und Kern wohl zu essen seyn.

Pfirsing und Quitten auf einen Baum beysammen zu zeugen.

DEßgleichen so Pfirsing-Zweige auf einen Quitten-Baum/oder Quitten-Zweiglein auf einen Pfirsing-Stamm gepeltzet werden / so wachsen hernach Pfirsing und Quitten zusammen/welches schön und lustig zu sehen ist.

Pfir-

Pfirsinge schön rothfärbig zu zeugen.

DJe Pfirsing-werden auf folgende Weise schön-roth gezeuget: Nehmet die Pfirsing-Stein/ wann ihr sie gesezet habt/ nach sieben Tagen wieder aus dem Grund oder Erden/ öffnet die Schale subtil/ thut Minium (rothe Meng) oder Zinnober darein/ wickelts in Papier/ und vergrabets wiederum. Deßgleichen soll auch geschehen/ wann man grosse Pfirsinge auf rothe Rosen-Stöcke/ Mandel oder rothe Maschen-Bäume peltzet.

NB. Die Pfirsinge nehmen auch sonst andere Farben an/ so man solche/ wie erst vermeldt/ in die Schalen thut.

Daß die Pfirsing nicht faulen/ oder sonst abfallen und verderben.

DAmit die Pfirsinge nicht faulen/ oder sonst abfallen und verderben/ so soll man die Rinde an dem Pfirsing-Baum unten gegen dem Stam etwas öffnen oder aufritzen/ hernach den Ort mit Baum-Salbe/ oder mit Mörtel und Spreuer/ (Halm oder Heckerling) durcheinander vermenget/ wohl verstreichen.

Pfirsinge oder Mandeln mit Schrifften zu zeugen.

DEn Curiosität-Liebhabern zum besten/ will ich auch einige possierliche Kunst-Griffe beyfügen. Wollet ihr gerne geschriebene/ oder mit sonderbarer Schrifft/ Buchstaben und Charactern gezeichnete Pfirsinge oder Mandeln zeugen/ so nehmet Mandeln oder Pfirsing-Kern (die leget/ so bald ihr die Pfirsinge gegessen habt/ drey Tag lang in Wasser zu weichen/ machet hernach die harte Schale fein subtil auf/ nehmet den Kern sittiglich heraus/ schreibet dann mit einem messing- oder kupfernen Griffel oder Nadel in die Rinde was ihr wollet/ doch nicht zu hart noch zu tieff/ thut hernach den Mandel- oder Pfirsing-Kern wieder in seine Schale oder Stein/ machet ihn fest zusammen/ umwickelt ihn mit Papier oder Pergament/ und sezet ihn also in die Erden; Was ihr dann auf die Kernen geschrieben/ das wird sich hernachmahls an der Frucht finden.

Den Früchten ihre natürliche Form und Gestalt in eine andere Kunst-Form zu verwandeln.

WOllt ihr den Früchten ihre natürliche Gestalt in eine andere Kunst-Form verwandeln/ sollt ihr selbige Früchte/ wann sie anfahen groß zu wachsen/ in zwey halbirte/ von Gips oder Hafner-Leimen Geschirr/ oder von allerhand Bildwerck gemachte Formen/ gar sittiglich zusammen binden: Also wächset die Frucht darinnen/ und nimmt selbige Form oder Gestalt an sich. Man muß aber solchen Formen einige Lufft-Löchlein machen/ sonsten würde das Gewächs darinnen ersticken und verderben.

Geschriebene Feigen zu zeigen.

SChreibet/ was ihr wollet/ in ein Feigen-Aug/ welches ihr peltzen wollet/ so wachsen hernach gleich-beschriebene Feigen daraus.

NB. So

NB. So man Feigen- und Mandel-Baum-Augen miteinander peltzet / selbige Feigen / so hernach wachsen / tragen auch einen Mandel-Kern.

NB. Dem Feigen-Baum sollen seine Früchte nicht abfallen / wann man den Stock mit Maulbeer-Safft bestreichen lässet.

Oder: Man lasse den Stamm / weil das Gestirn / die Gluck-Henne genannt / am Himmel sich sehen lässet / umgraben / und die Wurtzel mit Saltz-Brüh / und gleich so viel Wassers untereinander vermischet / begiessen.

Früchte ohne Blüth zu zeugen.

EIn Pflaumenbaum-Zweiglein / oder sonsten anderer Frucht-Bäume Pfropff-Reislein / auf einen Feigen-Baum gepeltzet / selbige blühen nicht / tragen aber gleichwohl ihre Früchte.

Schöne wohlriechende Kirschen.

DJe Kirsch-Bäume tragen holdseelig / schön-lieblich- und wohlriechende Früchte / werden auch gar nicht wurmstichig / weder am Holtz noch Früchten / so sie auf einen Lorbeer-Stamm seynd gepeltzt worden.

Kästen-farbe Birnen und Aepffel zu zeugen.

SO man Aepffel-Zweige auf saure oder wilde Birn-Stämme / oder auf Reischerts-Bäum zweiget / so bringen sie schön Gold-gelbe oder Kästen-farb Obst und Früchte.

Spate Aepffel und Birnen zu zeugen / die man zwey Jahr lang gut erhalten kan.

SO man die Aepffel- oder Birn-Zweige / auf Quitten- oder sonst andere spate Bäume zweiget / so werden die Früchte erst nach Allerheiligen-Tag reiff / und mögen zwey gantzer Jahr gut erhalten werden.

Süsse und saure Aepffel auf einem Baum zu zeugen.

NEhmet zween Zweige / einen vom süssen / den andern vom sauren Aepffel-Baum / schneidet und bindet sie dermassen (nach der Peltz-Kunst) fest zusammen / daß sie nur ein einiger Zweig scheinen / sezet sie auf / wie gelehret / alsdann wachsen auf solchem Baum zugleich süß und saure Aepffel.

Daß ein Obst-Baum / Obst / viererley Geschmacks seines Geschlechts trage.

THut ihm also / nehmet vier junge Zweiglein / von mancherley Art Bäumen / doch einerley Geschlechts; Als zum Exempel: Von viererley Aepffel- oder Birn-Bäumen / fasset und bindet sie dermassen zusammen / daß jedes Zweiges Rinde / die andern berühre; Nehmet hernach Leimen / oder sonst fetten Grund / und füget sie dermassen zusammen / daß sie nur ein einiges Zweiglein zu seyn / scheinen / leget sie dann in ein gut fett / wohlgedunget und gemistet Erdreich / damit sie wachsen und wurtzeln können.

Birn und Aepffel auf einen Zweig zu zeugen.

Andere/ damit ein Baum zu gleich Birn und Aepffel trage/ spalten ein Birn- und Aepffel-Zweiglein fein subtil und manierlich voneinander/ dergestalt/ daß an keinem der Kern verletzet werde/ fügen also das kernichte Theil deß Birn-Zweiges/ mit dem kernichten Theil deß Aepffel-Zweigleins fest und hart zusammen/ verstreichen auch die Zusammenfügungen mit Wachs und Gummi durcheinander vermischet/ damit kein Wasser zur Einzweigung kommen möge. Wann sie diß wohl verrichtet/ impffen oder peltzen sie beede Zweiglein auf einen Peltz-Stock/ welchen sie hierzu am bequemsten zu seyn vermeinen.

NB. Ihr sollt aber wissen/ daß solche Beyzweigung gar schwerlich gerathe und Frucht bringe; Wer derohalben Lust darzu hat/ der lasse sich an zweyen Zweiglein genügen/ und pflantz sie nicht/ sondern pfropffe sie auf einen andern Peltz-Stock/ der aber von gleicher Art und Geschlecht sey/ wie die Peltz-Reiser. Die Zweige soll man gerichts aufsezen/ und aufbinden/ darzu unten an der Spitzen dermassen beschneiden/ daß man nichts anders vermeine/ als daß es nur ein einiger Zweig sey.

Schön Obst von Kernen zu zielen/ daß sie früher Früchte/ als die gepeltzten Bäume tragen.

Man nehme junge Aestlein von einem Apffel/ oder Birn-Baum/ und unten an dem End bohret zwey Löcher/ doch nicht durchaus/ und einer Hand breit voneinander/ darzu eines dem andern entgegen; Stosset hernach in das eine Löchlein ein Körnlein oder drey Saltz/ leget das Zweiglein in den Grund/ und schüttet ein wenig Habern dazu/ schneidet es hernach an der Spitze ab/ wie man sonst einem Peltz-Zweig thut/ wann er gepfropffet ist. So dann das eingesezte Zweiglein bekleibt und grün wird/ so bringt es schöner und viel frühzeitiger Obst/ als sonst andere gepfropffte Bäume.

Zu verhüten/ daß ein Birn-Baum nicht steinigte Birnen bringe.

So Birnen werden nicht steinigt/ so man vorhero an dem Ort/ dahin man den Baum sezen will/ das Erdreich von den Steinen und andern Unrath gantz fleissig erlieset und reiniget/ hernach guten geradelten und gemisteten Grund darauf schüttet/ und alsdann gantz fleissig begiesset.

NB. So aber ein alter grosser Birn-Baum steinigt Obst trüge/ so entblöset ihn bis auf die unterste Wurtzeln/ leset dann das Steinigte alles aus/ rädelt oder durchsiebet auch das ausgeworffene Erdreich/ und werffets dann wieder auf die Wurtzeln mit durchmengten Mist/ und bedeckets wohl/ begiesset ihn auch/ so wird er wieder gut-geschlachte Früchte tragen.

Weisse Maulbeer zu zeugen.

So man einen Maulbeer-Zweig/ auf einen Espen-Stamm zweiget/ so träget er alsdann weisse Maulbeeren.

Pfir-

Pfirsing-Aepffel / oder Aepffel-Pfirsinge zu zeugen.

MAn peltze ein Apfel-Zweiglein auf einen Pfirsing-Baum / dergleichen ein Pfirsing-Reislein auf einen Aepffel-Baum / und also hinwiederum das Gegenspiel / so werdet ihr fremd und rar Gewächs bekommen / die man in Franckreich pesches Pomes oder Pesches Pomes, das ist gezwungene Aepffel-Pfirsing / oder Pfirsing-Aepffel zu nennen pfleget. Diß geschichet auch / wann man auf gleiche Weis ein Birn-Zweiglein peltzet.

Rothe Citronen zu zeugen.

WAnn man Citronen auf Granaten- oder Maulbeer-Bäum zweiget / so wird alsdann die Frucht gantz roth davon.

Schöne rothe Granat-Aepffel zu zeugen.

DJe Granat-Aepffel wachsen schön roth / wann man den Granaten-Baum mit Wasser und Lauge durcheinander vermenget begiesset.

Saure Granaten in süsse zu verwandeln.

DJe sauren Granaten werden süß / wann die Wurtzeln am Granaten-Baum umgegraben / mit Schwein-Mist bedecket / und mit Menschen-Urin begossen werden.

Granaten-Bäum feuchtbar zu machen.

DJe Granaten-Bäum tragen viel Früchte / wann man den Stammen am Baum mit zerstossenen Burtzel- und Spring-Körner-Kraut wohl bereitet.

Schöne roth und süsse Aepffel zu zeugen.

WAnn ihr wollet schöne rothe süsse Aepffel zeugen / sollt ihr Menschen-Urin / Geiß- oder Ziegen-Mist und alte Weinhefen durcheinander vermischt nehmen / und die Wurtzeln wohl damit tungen und begiessen.

Das LIII. Capitel.

Von mancherley sonderbaren Kranckheiten / Mängeln / Gebresten und Schäden der Bäume / auch was massen dieselben zu curiren / zu heilen und zu verbessern seyen.

Von den Kranckheiten und Zufällen der Bäume insgemein / auch wie dieselben zu remediren sind.

GLeichwie Menschen und Thiere vielen und mancherley Kranckheiten und sonderlichen Zufällen unterworffen seynd / also auch hat es fast gleiche Bewandniß mit den Bäumen / daß selbige auffstossen / schadhafft werden / und wo nicht zeitlich Rath geschaffet wird / sie öffters verdorren / ausgehen und verderben. Gleichwie aber GOtt und die gütige Natur mancherley Medicin und Artzney vor allerley Kranckheiten der Menschen und Thiere geordnet und ersonnen / also ermanglet es auch heran nicht vor mancherley Kranckheiten / Gebrechen und Zufälle

der Bäume / massen aus nachgesetzten Remediis und Hülff-Mitteln mit Nutzen zu ersehen und zu erlernen ist: Vor eine böse Lufft/ stinckenden Nebel und Dampff/ ist gut / daß man die Bäume von der Seiten / da der Wind / oder solche böse Lufft herkommet/ mit Heu/ Stroh oder andern dürren Dingen beräuchere.

Bäume/ denen die Zacken oder Aeste von den Winden geknickt sind / muß man stützen/ aufrichten und verbinden mit Schaf oder Schweins-Mist.

Wann der Kancker oder Krebs einen Baum quelet und verderbt / solchen einnist und verzehrt / ja unten vom Stam ab / bis oben auf den Gipffel klimmt / daß der Bast verdorret und schwartz wird / so muß man den bösen Bast ausschneiden/ bis auf das Holtz / und den Platz wieder mit Küh-Mist füllen / auch vor Regen und Wind mit Bast verbinden/ daß er genesen möge.

So ein Wurm in den Baum kommt / der Strauch und Stam verzehrt / so bohret mit einem grossen Bohrer ein Loch unterwerts in den Stam / vermengt Pfeffer/ Lorbeern und Weinrouten mit Wein wohl untereinander/ und giesset diese Medicin darein / stopfft dann das Loch mit einem Hagedornen-Zweck wieder zu / oder thut Urin mit Schweins-Mist ins Loch/ da die Würme sind/ sie sterben davon.

Es geschicht auch bisweilen/ daß die Bäume kranck werden/ also / daß die überflüssige Materie ausschlägt/ wie an Menschen und Vieh / zwischen Fell und Fleisch/ aus welcher Materie Würmer kommen / die die Bäume verderben. Sehet ihr nun/ daß der Baum also aufschwelle/ so stecht die Geschwulst durch/ damit die schädliche Materie auslauffe: So aber Würme darinnen sind / so hebet sie mit einem Eisen heraus/ und verbrennet sie.

Ist die Geschwulst an vielen Orten / so muß man den Baum von oben bis unten aufschneiden (wo nemlich die bösen Oerter sind) damit die böse Materie heraus fliesse/ verdorre und vertrockne / dann muß man die Wunde also fort bepflastern und verbinden mit Ochsen- oder Schweins-Mist / Salbey und ungelöschten Kalch durcheinander vermenget.

Wann das Obst und die Früchte wurmstüchig werden / welches das wässerichte oder feuchte Erdreich gemeiniglich verursachet / so muß man suchen / wie man das Wasser ableite / und den Grund trocken mache / oder die Erde bey der Wurtzel mit Mist und guter Erden verbessere. Oder bohrt ein Loch unter dem gröstẽ Zweig in den Stam / daß die überflüssige Feuchtigkeit / wordurch die Würmer verursachet werden / auslauffe. Es ist auch eine offt-probierte Medicin zu krancken Bäumen/ wann man Wein- oder Olie-Hefen auf die Wurtzel geust / das thut den Bäumen ausdermassen gut. Bäume die räudig oder schorbicht / und auf dem Bast mit rauhem Moos bewachsen sind / muß man mit einem höltzernen oder beinernen Messer schön abschrapen/ und säuber machen.

Wann einem Baum sein Safft verlaufft und ausblühet / muß man einige Wurtzeln von denselben entblösen und aufklieben / damit sein Wasser und Feuchtes dadurch auslauffe/ diß ist dem Baum so gut als eine Aderlaß.

Wann ein Baum sein Obst oder Aepffel abfallen lässet/ und nicht behalten kan/

bis

bis sie reiff werden / so kleibt ihm die Wurtzel auf / und steckt in die Spalte einen Kiesselstein / oder ein Holtz / oder bindet ihm ein blattes Bley unten um den Stam.

So ein Baum unfruchtbar ist / so muß man auch in die Wurtzel bohren / und ins Loch einen Stock stecken.

Die Wurtzel muß aber nicht durchgebohret seyn / sie muß auch also fort mit etwas verkleibet werden.

Wann unten bey der Wurtzel oder dem Stam viel Rauches ist / Gras oder Kräuter dabey wachsen / das alles muß man ausreissen / dann es wird dem Baum hierdurch seine Nahrung gemindert.

Wann ein Baum dünn vom Stamme ist / muß man den Stam von oben bis unten / mit der Spitze vom Messer / zween oder drey Schnitte geben / damit er in die Dicke wachse. Oder man spaltet etliche Wurtzeln / (nicht aber die grösten) und legt Wein-Hefen oder Sch. veins-Mist darauf / davon wird der Stam dicker.

Damit der Reiff dem Baum keine Hinderung gebe / muß man denselben im Lentzen mit Stroh beräuchern. Schalen von Erbiß und Bohnen an die Wurtzeln legen / dienet dem Baum in vielen Gebrechen.

Also auch die Galle von einem Ochsen oder Stier / die Hefen von Oel oder Wein auf die Wurtzel gegossen. Wann ein Baum wohl blühet / und doch keine Früchte träget / so muß man einen eichenen oder eschenen Stock durch die Wurtzel in die Erden schlagen / so tieff / daß man ihn nicht mehr sehen kan. Oder man legt Bonen-Schalen an die Wurtzel.

Man bohret auch ein Loch in den Stam / vermänget Queck-Silber mit Leimen oder Pott-Erde und thut es darein / und macht das Loch mit einem Pfropffen wieder zu.

Die Wurtzel-Sprossen / wie auch dürre und todte Zacken oder Aeste saugen und entziehen den Bäumen ihren Safft und Wachsthum. Man muß sie darum abschneiden / so wachsen die Bäume desto besser.

Folget nun von einem und andern Gebresten / Kranckheit / Mangel / Schaden und Zufall der Bäume in specie oder insonderheit / woher neulich selbige entstehen / wie sie auch wiederum zu curiren / heilen und zu verbessern seyen.

Von dem Krebs der Bäume / und wie derselbe zu curiren und zu heilen.

VOn allen Kranckheiten ist der Krebs das gefährlichste. Dann er greifft an / und macht ausgehend den Ort der Rinde wo er sich setzet / nimmt auch täglich zu so man ihm nicht bald / wann man ihn vermerckt / vorkommt; Also befindet man auch / wann man nachlässig ist / die Bäume fleissig zu besuchen / daß sie offt an einer Seiten gantz ausgedorret seynd. Diesem Ubel nun vorzukommen / muß man die Rinde rund um abschneiden / bis auf das Holtz / alsdann wird der Krebs von sich selbst abfallen / oder aber ihr könnt denselben beschraben / damit die Rinde solche Wunde desto eher wieder bedecke. Man muß selbige mit Küh-Mist verbinden / aus Sorge / daß sie die Lufft ausdörre.

NB. Es ist aber der Cancer oder Krebs eine solche Kranckheit/ da die Rinde an einigem Orte auslaufft/ und wie klein gefärbt anzusehen: Bald hernach fänget hie und da ein Ast obenher an dem Baum abzusterben. Ursachen dieses Ubels werden unterschiedene angeführet. Die Stern-Erfahrne geben diese für/ wann man Bäume an solchen Tagen versetzet/ da der Mond eben die himmlische Zeichen deß Scorpions und deß Krebses durchlaufft: Sintemal selbige den Baumen so schädlich/ daß der Krebs alsbald sich in die Rinde setzet/ welcher dann dem Baum allgemach die Krafft benehme/ daß bald hie bald da ein Ast verdorret/ auch die noch grün bleiben/wenig Frucht bringen: Deßwegen solche Tage/als höchst-schädlich zu vermeiden/ nicht allein bey dem Ausgraben und Setzen/ sondern auch bey Pfropffen/ Beschneiden/ Obstbrechen/und der gantzen Begattung der Baume.

Ander legen die Ursach auf die Messer/ damit die Bäume beschnitten oder gestümmelt werden: Sintemal/ wann man hiezu gemeine unsaubere Tisch-Messer/da Fische/Fleisch und allerley Essen mit geschnitten worden/brauchet/ solches soll Gelegenheit zum Krebs und anderm Unrath geben. Und zwar es ist billich/ daß ein rechtschaffener Gärtner ihm auch bey Zeiten rechtschaffene Instrument/ (wie selbige droben im 5. Capitel verzeichnet und vorgebildet zu finden) zu lege/ damit er nicht an statt eines saubern Reb-Messers/ sein Brod-Messer zu gebrauchen genöthiget werde: Alldieweil/ wie man Sprichworts-weis zu sagen pfleget/guter Werckzeug halbe Arbeit ist.

Etzliche schreiben die Ursach deß Krebses dem Unflath zu/ der sich zwischen dem Stamm und Aesten zu sammlen pfleget: Sintemal daselbst gemeiniglich der Baum-Krebs ursprünglich wächset. Ist demnach eine nöthige Arbeit/ daß die Zwiesseln allezeit rein gehalten/und von solchem Unflath wohl gesäubert werden.

Die vornehmste Ursach aber (massen die meisten Garten-Verständige dafür halten) ist der aufwallende Safft (dessen kurtz hernach bey dem Brand soll gedacht werden) also daß beedes der Krebs und der Brand einen gemeinen Ursprung haben. Wann es sich demnach zuträget/daß der überflüssige Baum-Safft/ weder durch Aufberstung von sich selbst/ noch durch das Ritzen oder Schröpffen abgeführet wird/so erstickt er dann in sich selbst/ wirfft hier und dort die Rinde unförmlich auf/und macht selbige schwulst- oder kerbigt/

Findet man demnach am Stamme oder in den Zwiesel solche aufgeloffene kerbigte Rinde/ so thue man/wie hernach bey der Brand-Cur soll gemeldet werden/ einen Ausschnitt bis aufs frische oder lebendige Holtz/ verstreichets mit Baum-Wachs oder Baum-Salben/ verwahrets auch zum Uberfluß wohl mit Bast/ damit kein Wasser hindurch dringen möge.

NB Zu Verhütung aber so wohl deß Brandes als Krebses/ soll das Schröpffen ein vortrefflich Præservativ und Hülffs-Mittel seyn.

Von dem Brand der Bäume/auch wie derselbe zu curiren und zu heilen.

Es träget sich öffters zu/ daß ein Baum den Brand oder Wurm bekommt/ welches gemeiniglich daher rühret/ wann derselbe in einem widerichen Zeichen/ als

Krebs oder Jungfrau/ versetzt oder gepfropffet/ oder aber in solchen Zeichen gereiniget und beschnitten wird.

Etzliche Bäume haben einen angebohrnen Brand bey sich/ welchen man schon bey dem Pfropffen verspühret; Derohalben/ wann ein Pfropff-Stamm abgesäget wird/ soll man auf das Marck gute Achtung geben; Zeiget sich um dasselbige herum einige Schwärtze/ so ist der Baum gewiß brandig/ dienet derowegen zum Pfropffen nicht/ sondern soll hinweg gethan werden.

Darnach wenn bey dem Versetzen ein Baum seinen Stand nicht wieder kriegt/ sondern die braune Ost-Seite nach Westen gewendet wird/ so kommet die Nord-Seiten gegen Süden. Weil nun solche Nord-Seite der Mittags-Sonne nicht gewohnet/ so wird ihre Rinde abgedorret und vom Holtz abgesondert/ auch wohl bisweilen zerspalten: Daher geschiehets/ daß der Baum-Brand nirgend öffter/ als an der Süd-Seiten der Bäume gesehen wird. Ist derowegen (massen droben bey dem Versetzen bereits erinnert worden) nöthig/ daß man die Seiten deß Baums/ wie sie gestanden/ bezeichne und fleissig beobachte.

Ferner begiebt es sich auch/ wann die Bäume anfahen in die Dicke zu wachsen/ und im frechen Erdreich stehen/ daß der aufwallende oder aufsteigende Saffte bisweilen die Rinde zertreibet: Da dann die Risse von der Sonnen-Hitze nicht allein weiter aufklöben/ schwartz anlauffen/ und den Stamm verunzieren/ sondern auch das Holtz dardurch entblösset/ und zu gewissem Verderb deß Baums ausgedorret. Diesem Ubel vorzukommen/ ist das beste Mittel das Schröpffen oder Aderlassen der Bäume/ welches folgender Gestalt verrichtet wird/ an denen Bäumen/ da man besorget/ daß der aufwallende Safft die Rinde zerreissen möchte. Fasset ein subtil Pfropff-Messer zwischen die zween vordere Finger/ also/ daß nur die Spitze herfür gehe/ reisset mit derselben den Stamm hinab/ von den Aesten an/ bis aufs Erdreich/ jedoch also gelind/ daß der Schnitt nur die äusserste Rinde zertheile/ nicht aber gar bis in das Holtz gehe; Und solches zwar nicht gegen der Sonnen/ sondern Nord-West/ oder zwischen der Mitter-Nacht und Abends-Seiten. Solcher Risse macht an einen kleinen Stamm zween/ an einen grossen vier/ und zwar/ daß sie gerade neben und nicht über einander lauffen/ welches den Baum verderben würde.

Die beste Zeit hierzu ist der Monat April und May: Nicht im neuen/ sondern im vollen Liecht/ allemal gegen Abend. Durch dieses Schröpffen oder Aderlassen giebet sich die Rinde voneinander/ der Safft bekommet Lufft/ die überflüssige Feuchtigkeit dringet heraus/ und wächset eine neue glatte Rinde.

Ist es aber allbereit so weit kommen/ daß von dem überflüssig aufwallenden Safft die Rinde gespalten und schwartz/ und also der Stamm brandig worden/ so will das Aderlassen oder Schröpffen nicht gnug thun/ sondern da muß ohne Verzug ein Ausschnitt geschehen. Derohalben nehmet/ wie gemeldt/ ein reinlich Rebmesser/ schneidet die schwartze Rinde behend bis aufs frische oder lebendige aus/ wann es auch schon bis aufs Holtz gienge/ und verstreichet den Schnitt/ wo nicht mit Baum-Wachs/ dennoch nur mit der gemeinen Baum-Salbe/ deren hiernechst Meldung

digitized by Google

geschie-

geschehen soll: So lauffet die Rinde wieder zusammen/und wird der Schaden geheilet. Bey grossen Bäumen aber/ da die Rinde so bald nicht zuschliessen kan / ist vonnöthen/ folgenden Frühling diese Bestreichung noch einmal zu wiederholen/ damit der Ausschnitt nicht bloß stehe / und die Sonne darauf scheine : Sintemal auf solche Weise das Holtz zu dorren anfänget / und ob schon nachgehends die Rinde darüber zulieffe/wäre doch der Grund nicht gut / und würde die Heilung keinen Bestand haben.

NB. Wer den Kosten / an die droben bereits beschriebene Baum-Salbe nicht wenden will/der mache nur die gemeinere/und zwar also : Nehmet zwey Theil Kühoder Rind-Koth/ und einen Theil weichen Leimen : Menget beydes wohl durcheinander/ und brauchet es / die schadhafften Bäume damit zu verstreichen. Sothanen Baum-Leim feucht und linde zu behalten / ist nöthig/ daß ihr denselben in einen brettternen Kasten schlaget/ und ihn also an einem schattigten Ort eingrabet / sonst wird er hart/und zum geschwinden Gebrauch unbequem.

Wann der Brand oder Magere noch nicht allzusehr überhand genommen/ ist er dergestalt zu curiren und zu heilen : Nehmet rindernen Mist / vermenget ihn / als vermeldet / mit Leimen / bestreichet den schadhafften Ort mit solcher Massa allenthalben/umwickelts mit einem alten Hader-Lumpen oder Leinwand : Im Fall aber der Brand überhand genommen/ so ist das beste Mittel / daß der Baum an allen Aesten behauen/und andere Reiser darauf gepfropffet/welche freudig wachsen/und in kurtzer Zeit gute und gesunde Früchte tragen werden.

NB. Damit der Brand den Bäumen keinen Schaden thue/ soll man selbige im Frühling rings um mit Spreuern oder Erbsen-Stroh beräuchern.

Von dem Borck- oder Rinden-Wurm der Bäume/ und wie solcher zu vertreiben.

MAn findet selten einen Obst-Baum / dem nicht die Würme nachtheilig seynd/ und Schaden thun / jedoch keinen mehr / als eben den Aepffel und Birn-Bäumen / deßgleichen fast allen andern Bäumen / welche einen innerlichen süssen Safft haben ; Hergegen wird man an dem Lorbeer-Baum/und andern/ so herbe und saure Früchte tragen/gar keine/oder doch gar selten/Würmer verspühren.

Solche Würmer aber wachsen bisweilen wegen deß Alters der Bäume ; Deßgleichen auch / wann ein Baum hart geschlagen / gestossen oder auf andere Wege so beschädiget wird / daß die Rinde sich von dem Holtz absondert : An selbigen Ort wachsen Würmlein / welche die Rinde durchfressen / und verursachen / daß der nährende Safft zu grossem Nachtheil deß Baums ausrinnet. Dergleichen halten einige dafür / wann die Bäume mit unreinen Händen angerühret werden / daß die Stamme davon Beilen oder Bücklein aufwerffen / und Würme darinn wachsen. Ingleichen kan der erstickte Baum-Safft / davon der Brand und Krebs entstehet/ zuweilen auch eine solche Art umschlagen und verderben / daß Würmlein daraus werden.

Derohalben soll man bey dem Ausgraben und Versetzen der Bäume / so viel mög-

möglich verschonen/ daß sie nicht geschlagen oder verletzet werden. Ereignen sich aber allbereit an ihnen Bücklein / Beulen oder durchgefressene Wurmlöcher / so schneidet und schabet man solchen Unrath weg/ und verstreichet den Schaden wieder mit Baum-Salbe.

Wider dergleichen Würmer/welche in der Barcken oder Baum-Rinden wachsen/ soll man die aufglauffene oder zerschwollene Rinde bis auf das Holtz spalten/ auffstechen oder aufschneiden / damit die böse gifftig-fressende Feuchte/ woraus die Würmer generiret werden / heraus fliessen möge. Haben aber bereits die Würmer hinein genistet / so ziehet sie mit einem eisernen Häcklein heraus/nehmet darnach Küh-Rind-oder Schwein-Mist/ zerstossen / und mischet Salbey und ein wenig ungelöschten Kalch darunter / und machet ein Pflaster über solchen Baum-Schaden daraus / schlaget darüber / umwickelts wohl mit alten Lumpen/ verbindets best zusammen / und lassets darob / so lang es immer dauren mag. Item: Hat ein Baum an der Rinden einen Schaden oder Loch/ worinnen sich Würme enthalten/ und solches nicht zuwachsen will/ so nehmet Schwein-Mist/Leimen und ungelöschten Kalch/ mischets wohl untereinander/bestreichet solchen schädhafften Ort damit / bindet alte Hadern darüber / so wird das Ungeziefer in kurtzen getödtet / und die Wunde gantz zugeheilet.

Von der Gelbsucht der Bäume/ auch was massen solche zu curiren und zu heilen.

DJe Gelbsucht/ oder Schwachheit/ welche an des Baums gelben Blättern vermercket wird/ entstehet durch etliche Verletzungen / welche entweder die Maulwürffe und Feld-Mäuse/ oder aber das Eisen der Spaden und Grabscheide aus Unvorsichtigkeit den Wurtzeln angethan haben / oder aber die Wurtzeln sind erstickt durch allzuviel Wasser / welches um dieselben herum sich gesetzet hat / und verborgen liget/ daher dann eine Gelbheit sich an den Blättern zeiget/ und der Baum zu trauren anfängt; Wiewohl auch solch Ubel oder Kranckheit / aus Mangel des Regens/ deßgleichen wegen Befallung des schädlichen Meel-Thaues herrühren kan.

Die Cur nun bestehet darinnen / daß man die Erde um den Baum loß mache/ und die Wurtzel besichtige: Befindet ihr nun / daß die Maulwürffe / Feld-Mäuse oder das Grabscheid ihnen Schaden gethan hat / so müsset ihr das Verletzte fein gleich beschneiden / oberhalb nahe bey der Wunden / auf daß daselbst neue Zasern herfür schlagen mögen; Hernach auf des Loches Grund/ möget ihr Soot oder Ruß aus dem Schorstein streuen/ oder aber die Gänge der Maulwürffe und Mäuse mit Kehricht oder Gassen-Koth verschütten / um solch Ungeziefer damit zu vertreiben; den übrigen Raum alsdann sollt ihr mit guter Erde und kurtzen Mist wiederum ausfüllen. Ists aber daß ihr Wasser bey den Wurtzeln findet / so müsset ihr etwas niedriger kleine Furchen oder Gräblein machen / um das schädliche Wasser also abzuleiten.

NB. So die Bäume die Gilbe oder Gelbsucht überkommen haben / oder sonst

sch wach und kranck worden seynd / so soll man Wein-Hefen oder Oel-Trüssen auf derselben Wurtzeln schütten/ so kommen sie wieder zu recht.

Von dem Schurff oder Reude und Schädigkeit der Bäume/ und wie solcher abzuhelffen.

WAnn die Bäume bereits ziemlich erstarckt seyn/ so fangen sie zuweilen an / rauhe Rinde / gleich einem Schurff oder Krätze zu überkommen : Solches bringt zwar anfänglich keine Gefahr noch Schaden / darum lasse mans nur gehen / bis die Rinde recht rau und grob werde ; Alsdann ist es Zeit/ solchen Schurff durch Schaben herunter zu ziehen / so bekommet der Baum Krafft / und wird wieder gleichsam verjünget.

Solch Schaben geschiehet mit einer Baum-Schabe oder abgebrochenen Sense/nicht gegen den Winter/damit der Frost dem geschabten Baum nicht Schaden zufüge / sondern im Mertz : Nicht tieff / sondern nur die äusserste rauhe Rinde / ohne Verletzung der innern lebendigen : Nur am Stamme und an denen grösten Aesten/ jedoch nicht weit hinaus/ mit guter Vorsichtigkeit/ sonst gereichet es dem Baum nicht zur Besserung/ sondern zum Verderben.

Von dem Moos der Bäume/ und wie solchem abzuhelffen.

DAs Moos kömt gemeiniglich von einer untern Ursache her / welche ist / daß die Wurtzeln eine Tuff-oder andere böse Erden empfinden/ da sie nicht durchbohren können / um ihre Erfrischung zu suchen/ und wird also der Baum wie verbrennt und Blätter-loß gemacht / so lange die grosse Hitze währet. Man hat hierzu kein ander Mittel/ als wann es ein kleiner Baum ist/ daß man denselben / wann man kan / mit vieler Erden aushebe / und demselben ein Loch von vier Fuß ins Vierkandt mache/ auf dessen Grund Mist lege/und es mit Erden und kleinem Mist wieder zufülle / darnach den Baum darein setze/ und das/was ich vorher gesagt habe/in Acht nehme/also wird er leichtlich wieder Erde fassen / so fern ihr nur seine Wurtzeln nicht ausdörren lasset. Ist es ein alter Baum / so muß man denselben vor dem Winter umher loß machen/ und von seinen allergrösten Wurtzeln bis auf die Helffte ihrer Dicke die Erde abnehmen / alsdann einen grossen Zirckul um den Fuß des Baumes machen/ und ihn also den Winter durch stehen lassen (damit die Erde bis zum Vor Jahr also wohl reiffe/) darnach füllet man das Loch wieder zu/ und machet unter die Erde einen wolverzehrten Mist/ sonderlich an der Wurtzel-Seiten oder Länge.

Wiewohl nicht alle moosichte Bäume unfruchtbar seynd / dennoch giebet überflüssiger Moos durch Anziehung des nährenden Saffts / der Feuchtigkeit eine Hinderniß. Deßwegen soll man die Bäume/so viel möglich/ glatt und frey von Moos erhalten : Welches dann ohne Zweiffel durch behöriges Räumen und Misten/ am besten verrichtet werden kan. Setzet aber bey fleissiger Abwartung ein Baum dennoch Moos an/ so ist kein ander Mittel / als das Schaben mit dem Moos-Kratzer/ wie eine flache Schauffel formiret/(nach Anzeigung der Figur droben im fünffzehen Capitel) bey kleinen Bäumen aber könnt ihr euch eines stumpffen Messers oder

gar

gar nur eines hierzu bequemen Holtzes bedienen. Die bequemste Zeit hierzu ist/ wañ es geregnet hat/ oder wann ein Morgen-Thau gefallen/ dann so lange eine Dürre ist/ hält sich solches so vest/ daß ihr es nicht abschraben könnet/ ohne der Rinden Schaden zu thun. Man muß solches Ausschraben nicht versäumen/ dann läst man das Moos darauf/ so nimt es täglich zu. Und ist selbiges den Bäumen eben so schädlich/ als die Krätze den Thieren.

Von der Bäume Unfruchtbarkeit/ und wie solche curiren und zu verbessern.

WAnn junge Bäume unfruchtbar seynd/ ist das Mittel/ daß man sie umsetze/ zu den Wurtzeln sehe/ und gebe ihnen frische Erde und Mist/ ob sie alsdann sich besser anschicken wolten: Oder man haue die grösten ungeschicktesten Zweige oben heraus/ die besten glatten lasse man stehen/ und bepfropffe dieselben von neuen mit guten Reisern.

Hierbeneben rühmen einige Scribenten sehr das Einbohren/ in Hoffnung/ dergleichen Bäume dardurch fruchtbar zu machen: welches nach ihrer Meinung also geschiehet.

Im Mertz/ April oder May/ bohret mitten in den Stamm/ oder etwas über der Wurtzel ein oder mehr Löcher mit einem Neber bis an das Marck/ lasset sie drey Tage offen/ ob etwan einige Feuchtigkeit heraus lauffen möchte/ von welcher der Baum beschwehret würde: Darnach schlaget die Löcher zu mit Zwecklein von frischen Hagedorn geschnitzet. Meines Erachtens aber/ wann ihr spüret/ daß eine überflüssige Feuchtigkeit an eines Baums Unfruchtbarkeit Ursach seyn möchte/ so schröpffet ihn/ welches gewisser und sicherer ist/ als das Einbohren.

NB. Einen alten Baum/ welcher gar keine/ oder saure/ unangenehme und undauerhaffte Früchte bringet/ curiret man also: Im Martio/ April und Majo/ bohret man im zunehmenden Mond ein Loch in den Stamm/ allernächst bey der Wurtzel/ bis auf den Kern/ lässet solches ohngefehr vier oder sechs Tag offen/ so wird sich durch dasselbe alle böse Feuchtigkeit ziehen. Man thut auch wohl etwas von gestossenen Mirabolanen darein/ (sonderlich wann das Obst wurmstichig wird/ und vor der Reiffung vom Baum fället) und schlägt einen Pflock oder Keil von Hagedorn davor/ so werden nicht allein die Würmer vertrieben/ sondern es wird auch das Obst darnach veste stehen.

Findet man an der Wurtzel schädliche Würme/ als Ameisen und ander Ungeziefer/ die den Baum an Wachsthum und Früchten hindern/ so gräbt man zur Wurtzel/ streuet ein paar Hand voll Kreide oder Ruß aus der Feuer-Mauer oder Schorstein darein/ so werden sie bald ihre Herberge quittiren.

NB. Einem Baume/ so da trauret/ trucket und nicht wachsen will/ nimt man ein todes Huhn/ Schwein oder dergleichen/ raumet die Erde etwas von der Wurtzel/ leget solches Aas daran/ und bedecket es wieder mit Erde; wordurch sich dann der Baum wieder erholet/ und freudig fort wächset/ auch kan man solchen Baum mit

Digitized by Google

Kälber- oder Rinder-Blut begiessen/ welches ihme/ sonderlich auch den Fremden/ als Citronen/ Pomerantzen und dergleichen Bäumen/ doch daß unten der Stamm unbenetzet bleibe/ ein merckliches helffen wird.

NB. Es sind auch etliche Liebhaber/ welche solche Bäume/ die nichts anders thun/ als blühen/ auch Frucht tragend zu machen/ derer Stämme in der Mitten mit einem Bohrer eines Fingers dick durch und durch bohren/ und einen Zweck von Hagenbüchen-Holtze hindurch schlagen/ halten sie also dafür/ daß solches zur Fruchtbringung diene. Versuchet es/ so ihr wollt/ die Müh ist gering/ und der Baum ausser Gefahr.

Wann die Bäume zu starck wollen stossen oder zuviel tragen.

WAnn die Bäume zu starck wollen stossen/ solt ihr den Stamm unten entblösen/ und ihm alle die Wurtzeln/ die grossen ausgenommen/ spalten/ damit das Wasser/ so sie innwendig vielleicht möchten haben/ heraus fliesse/ und solches ist den Bäume eben so gesund/ als sonst den Menschen die nothwendige Aderlässe: Dann durch diese Artzney verjüngern sich die Bäume/ werden schön und wohlgestalt.

Bäume frühzeitig fruchtbar zu machen.

WAnn ihr wollt/ daß langsam-tragende Bäume sollen zeitige Früchte bringen/ so sollt ihr in die gröste Wurtzel ein Loch bohren/ darnach einen Stecken darein stossen/ mit Baumwachs verstreichen/ und wiederum mit gutem Grund die Wurtzel zuwerffen/ also trägt der Baum auf nächst zukünfftig Jahr gut Obst.

Abfallen des Obsts zu verhüten.

WAnn die Aepffel/ Birn oder ander Obst von Bäumen abfallen/ sollt ihr die Wurtzeln entblösen/ und spalten/ darnach einen Keil oder Zweck in den Spalten stossen/ so werden sie künfftig ihr Obst behalten.

So die Bäume ihre Früchte fallen lassen.

DEßgleichen wann die Bäume ihre Früchte fallen lassen/ soll man den Baum mit Drat oder einem bleyernen Gürtel Cronen-weis umgürten; Oder/ welches noch besser/ man soll die Wurtzeln entblösen/ und dieselbigen durchbohren/ darnach einen Zweck von welschen Kirschen-Holtz darein schlagen.

So die Bäume Blüth und Blätter fallen lassen.

DEnen Bäumen/ so die Blüth und Blätter abfallen/ soll man die Wurtzeln gleichfalls entblösen/ und Spreuer von Bohnen in Wasser gebeitzt darum legen.

Unfruchtbar-ungeschlachte Bäume geschlacht und fruchtbar zu machen.

DEn unfruchtbar-und ungeschlachten Bäumen/ soll man ein Säcklein mit Rosen-Saamen und Senff-Körnern angefüllt samt einem Wisel-Fuß/ zwischen die Aeste hängen.

Zu

Zu verhüten/ daß junge Bäume nicht krum und unförmlich wachsen.

GLeichwie die Rinde an den Bäumen wegen der überflüssigen Feuchtigkeit des Orts / dahin man die junge Bäumlein verpflantzet hat / gemeiniglich blöd und kranck werden; Also und im Gegentheil/ werden sie lahm/krum und ungestalt/dafern sie an allzudürre Oerter gesetzt werden; damit man aber die junge einheimische Bäumlein in ihren Pflantz-Plätzen erhalten / sie auch desto besser gerathen mögen/ sollen sie zur Winter-Zeit/ eines Mannes hoch / entweder mit Stroh oder Spreuer gedecket werden; Ihr solt aber vorhin etliche Stangen in die Länge und Queer-weis aufrichten/ und alsdann erst solche Decke auf sie legen.

Von Sturm-Winden zerrissen oder zerschiefferten Bäumen zu helffen.

WAnn die Bäume von hefftigen Sturm-Wind beschädiget worden / oder sonst Wanderer Gestalt zerspalten oder zerrissen seynd und Schiefer bekommen haben/ soll man ihnen mit Rind-Koth/ Schaaf- oder Schweins-Mist zu Hülff kommen/ sie vest verbinden und für rauher Lufft und Regen verwahren.

Dünnen und schwachen Bäumen zu Hülff zu kommen/ daß sie schön und wohl wachsen.

WAnn ein Baum nicht will in die Dicke wachsen / sondern begehrt allein in Aeste/ und in die Höhe zu schiessen/ so solt ihr ihm in der Zeit / da er / wie oben vermeldt/ entdecket worden/ die meisten Wurtzeln (doch) aus der Hertz- oder Mutter-Wurtzel) spalten/ und Schwein-Mist mit anderm Grund vermischt/darein stecken. Man pflegt auch bisweilen starcke Weinhefen an die Wurtzel zu schütten. Wann gemeldte Bäume auch zuviel moosicht seynd/ soll man den Moos mit einem grossen höltzernen Messer (massen bereits Anweisung geschehen) wohl abschaben / doch dergestalt/ daß man die Rinde nicht beschädige. Im Sommer aber / wann der Grund moosicht und feucht ist / soll man den Baum welchen man im Winter nicht zu der Wurtzel geraumet hat/umgraben oder umstechen / und entweder Mist oder sonst gut Erdreich darunter mischen/und ihnen also zu Hülff kommen.

Unkraut den jungen Bäumen höchst-schädlich.

DAs Unkraut/ so bey den Stämmen der Bäume zu wachsen pfleget / soll man öffters fleissig ausreuten / dann solches ziehet an sich alle Nahrung / und verhindert den Baum in seinem Wachsthum.

Dörr Holtz und Aeste den Bäumen als hoch-schädlich zu benehmen.

DAs ist gewiß/daß ein Stück dürr Holtz am Baum/entweder wenigst einen gantzen Ast / oder auch nach und nach endlichen den gantzen Baum verderben kan. Oder wenigst verhindert solch dürr Holtz / daß der Baum nicht mag in die Höhe wachsen/ und solches heisset man das Ausschlagen verhindern; Darum soll man das abgestandene oder dürre Holtz allzeit fleissig hinweg hauen / es sey gleich zur Sommer- oder Winters-Zeit. Solcher Unraht aber entstehet gemeiniglich an alten

Digitized by Google

Bäumen/ zuweilen auch wohl an den jungen/ wann sie nemlich die Sonne entweder zusehr mit ihrer Hitz/ wegen Ungelegenheit des Orts/ verbrennet/ oder sie sonsten vom Wetterleuchten/ Donnern und Ungewitter beschädiget worden/ oder daß ihnen die vierfüssige Thiere die Wurtzeln benaget und verderbet haben: Oder aber daß man im Entblösen/ oder sonst im Einlegen/ mit dem Karst/ einige Aeste beschädiget hat.

Alte Bäume zu stimmeln und zu behauen.

WAnn ihr im Winter die Bäume beschneiden und reinigen wollet/ so schneidet die Neben-Schoß ziemlich lang/ und hauet dann das übrige Theil allererst im April oder Mertzen ab. So ihr aber Willens seyd die alten Bäume zu beschneiden/ um sie hierdurch zu verneuern oder zu verjüngen/ solt ihr solches gleich nach Allerheiligen-Tag thun/ wann sie entweder gelbfärbig worden/ oder das Laub bereits abgefallen ist/ und ehe sie wiederum den neuen Safft bekommen.

NB. Wann ihr aber die unnützen Aeste abhauet/ so lasset so viel Holtz übrig an dem Stammen/ damit ihr Pfropffreiser darauf pelzen möget.

Die jenige Bäume/ so euch gar kein Nutz seyn düncken/ hauet allerdings ab/ damit die andern fruchtbaren Bäume desto mehr Safft und Nahrung bekommen mögen.

Einem alten fast verdorbenen Baum wieder zu Hülff kommen.

WAnn ein Baum/ Alters wegen/ oder auch sonst anderer Ursach halber unfruchtbar worden/ massen dann öffters zu geschehen pfleget/ solt ihr denselben nicht stracks allerdings ausrotten/ sondern allein die dürre und verdorbene Aeste abhauen; Benebens müsset ihr auch die Wurtzeln nach Allerheiligen-Tag entrechen und beschneiden/ darnach die grössesten aufspalten/ und in den Spalten ein hart-geschiefertes Kiesstein stecken/ und sie also bleiben lassen/ damit die Früchte im Grund desto besser in sie durchdringe. Endlichen aber solt ihr sie auch mit dem allerbesten Grund am Ende des Winters beschütten.

Von der Winter-Pfleg- und Erfrischung der müden Bäumen.

MAn soll auch bisweilen zur Winters-Zeit den Bäumen/ wann sie nun vom Frucht-tragen gleichsam müd und matt worden sind/ einige Erfrisch- oder Erquickung schaffen: Nemlich man soll sie um die Wurtzel entblösen/ und von allem Unrath säubern/ sie auch vom Regen oder Schnee/ sonderlich wo dörre/ hitzige/ an der Sonnen gelegene Oerter seynd/ erfeuchten/ erfrischen und gleichsam fett machen lassen. Im fall aber auch die Rinde wolte anfahen zu dorren/ und verspüren lassen/ daß es ihr an Safft und Nahrung mangele/ so soll man (massen bereits Erinnerung geschehen) einen todten Hund/ oder sonsten ein todt Aas/ unten an des Baums Wurzel legen/ um sie damit zu erquicken und zu erfrischen; Man mag sie auch mit guten dünnen Mist belegen und erwärmen.

Mit

Mit überflüssigem Obst beschwerten Bäumen zu Hülff zu kommen.

Es pfleget manchmahl zu geschehen / daß die Bäume wider die Gewohnheit mit einer grossen Last Obst beschwäret seynd / dergestalt / daß man vielmehr Früchte als Blätter daran sihet / so soll man das dritte / oder wohl gar dann das halbe Theil / (nemlich das kleineste und schwächeste) ablesen / alsdann wird es geschehen / daß der übrige schöne Theil / so stehen blieben / nicht nur gröſſer und vollkommener wächset / sondern es wird auch solcher Baum das folgende Jahr vielmehr Früchte bringen / als wann man solch Obst alles daran hätte stehen lassen.

Daß ein Apffel-Baum viel Früchte bringe.

Daß ein Apffel-Baum viel Früchte bringe / so nehmet Bley / und umgebet den Baum von unten / ohngefehr eines Schuchs hoch ober dem Erdreich damit; Wann dann der Baum anfähet zu blühen / so thut solchen Bley-Gurt wiederum hinweg. Diß könnet ihr alle Jahr thun / so werden die Bäume fruchtbar. Dergleichen mag auch mit Birn-Bäumen vorgenommen werden.

Das LIV. Capitel.

Von allerhand schädlichen Thieren / Gewürm und Ungeziefer / bey Kräutern / Bäumen und Blumen / was massen solche aus den Gärten zu vertilgen und auszurotten seyen.

Gleichwie unter allen erschaffenen Dingen / so unter der Sonnen seyn mögen / immer eines gegen das ander ist / also verhält es sich auch mit den Bäumen und andern Garten-Gewächsen / daß dieselben allerley Widerwärtigkeiten und Unfällen / absonderlich wegen der schädlichen Thiere / Gewürm und Ungeziefer unterworffen seyn müssen / und daher viel und mancherley Anstösse zu gewarten haben; Darum dann in diesem Capitel gehandelt wird / was massen die Bäume und Garten-Gewächse vor allerhand Ungeziefer und derselben Schädlichkeit verwahret / oder da sie bereits davon Anstösse erlitten / wiederum befreyet werden können; Folget nun erstlich von den Ameisen:

Was massen die Ameisen von den Gewächsen abzuhalten / auszurotten und zu vertilgen seyen.

Den Ameisen / (Mieren) weil sie den Gärtnern viel Mühe machen / wird auch auf mancherley Weise nachgetrachtet. Man suchet sie zu tödten mit übergestreuter Asche / Gerberlohe / Kalck oder Offen-Ruß. Man giesset auch Eſculam, oder gekochte Wolffs-Milch in ihre Hauffen oder Wohnungen / wann nehmlich selbige an solchen Orten vorhanden / da dergleichen scharffe Mittel / ohne Schaden der Gewächse / mögen gebrauchet werden. Wann man einen holen Marck-Knochen vom Ochsen / oder einen abgeessenen Schaafs-Kopf neben ihre Wohnung leget / so versamlen sie sich häuffig daran / und können alsdann mit Wasser und Feuer getödtet / der

Kno-

Digitized by Google

Knochen von neuen und so offt hingeleget werden / bis man sie alle vertilget. Sonst/ zu verhüten / daß sie dem Blumwerck in den Scherben oder Töpfen nicht Schaden beyfügen können/ so ist nützlich/ daß alle solche Geschirr unten herum mit einem holen Rande formiret werden/ darinn sich das Regen- oder Gieß-Wasser halten / und den Ameisen das Aufsteigen verbieten möge. Dergleichen kan auch an den Bäumen verrichtet werden/ welche man vor andern liebet/ wie hernach angezeiget werden soll.

Wie man die Bäume vor den Ameisen (Mieren) befreyen soll.

ES befinden sich zuweilen an den Wurtzeln der Bäumen schädliche Würme/ Ameisen und ander dergleichen Ungeziefer / so ihnen an dero Wachsthum und Früchten nicht wenig hinderlich fallen ; diese Gäste nun abzuschaffen / grabet zu der Wurtzel/ streuet ein paar Hände voll Kreiden oder Ruß aus dem Schornstein darzu/ so werden sie die Herberge bald quittiren. Oder: Findet ihr ein Nest davon/ so verbrennet mit einer feurigen Kohlen etzliche derselben/ oder nehmet gepülverten Schwefel und Asche / stecket es in dero Hölen/ so sie nicht vertragen können/ sondern davon fliehen und sterben müssen. Oder Wohlgemuth und Schwefel/ gepulvert/ und durcheinander gemischet/ wo man es hinstreuet/ vertreibet es die Ameisen.

Vor die Ameisen oder Würmer / so an die Bäume kriechen : Machet einen Band von Saalbändern um den Baum vier Finger breit / verkleibet es oben mit Leimen/ unten aber verschmiret es mit weichem Hartz / Pech oder Vogel-Leim / so fangen sie sich.

Gestoßnen Schwefel ein wenig in die Erden um die Stämme gesäet/ so bleiben sie auch herunten.

Wann die Ameisen die Bäume bekriechen / muß man den Stamm mit Essig und Burtzel-Saffe bestreichen / so fliehen sie darfür. Oder: Man bestreiche den Stamm unten mit Teer / oder mit Vogel-Leim / man bindet auch einen wollenen Lappen mit Oele um den Stamm. Auch streuet man Kreiden / Aschen und Eichene Säg-Späne um den Baum/ beregnet es / streuet wieder darauf. Viel verbinden den Stamm unten mit Wolle/ dann sie nicht gerne über die Wolle lauffen / thun sie es dann / so arbeiten sie / daß sie wieder daraus kommen. Man macht auch einen Ring mit Kreiden um den Stamm / wann sie bis dahin kommen / kehren sie gemeiniglich wieder zurücke ; Doch gibt es zuweilen eine Verwegene oder Ungelehrte / so solches Ziel überschreitet.

Die Ameisen von den Bäumen zu vertreiben / nehmet ein leinen Tuch drey Queer-Finger breit/ netzet es in Baumöl und Ochsen-Gall/ bindet es um den Baum drey- oder vierfach/ ihr möget das Tüchlein/ so es trocken worden / bisweilen mit einer Federn eingedunckt wieder bestreichen und befeuchtigen / so verdorren alle Ameisen davon und sterben.

Die Ameisen sollen auch gewiß vertrieben werden / wann man etliche Gefangene verbrennet/ oder so man die Rinde am Stamm/ zu welchem sie sich sammlen / mit Rinds-Gallen / oder mit der Brüh / darinnen Feigbohnen gesotten haben / bereiben

und

und schmieren lässet. Oder man kan einen Rauch von wilden Cucummern machen / oder machet einen Kreis mit Kreiden / oder mit Rötelstein um den Baum / zu dem sich die Ameisen zu sammlen pflegen.

NB. Das beste Mittel aber / die Ameisen von den Bäumen abzuhalten ist / daß man bey den Töpffern halbe Schalen / nach den Baumen formiret / in Gestalt eines halben Mondes drehen lasse : Alsdann nehmet ein paar solcher halben Schalen oder Scherben / und leget sie um den Baum / verschmieret die Fugen und das Untertheil mit Leimen / und giesset Wasser hinein / welches die Ameisen besser vom Baum halten wird / als kein Stroh-Band / noch Krantz von fetter Schaaf-Wolle / oder ein Oel-Tuch / noch ein Circkel mit Rötel-Stein oder Kreide gemahlet.

Doch sind die Stroh-Kräntze mit Teer oder Wagen-Schmier bestrichen auch ein gut Mittel / wann man es nicht achtet / daß selbige unflätig scheinen / auch öffters verneuret werden müssen.

Raupen.

DEnen Ameisen geben nicht nur an Schädlichkeit nichts nach / sondern übertreffen dieselben vielmehr die Raupen : Derer nun sind vielerley Geschlechter / und wann sie überhand nehmen / übel aus dem Garten zu bringen ; Das beste Mittel ist / daß man alle Morgen gar frühe (massen sie von der Nacht-Kälte gleichsam todt und geschwächet sind / und also leicht auf die Erde fallen) solche ablieset oder abschüttelt / und mit Füssen zertritt.

Der sicherste Weg / die Raupen zu vertilgen / ist / das fleissige Abraupen / im Hornung / da die Bäume / wie auch die Hecken / von allen Raupen-Nestern / durch eine besondere Raub-Scheer abgeputzet und verbrandt werden / damit sie den folgenden Frühling nicht ausbruten mögen.

Wofern aber ja einige übersehen worden / so sich nachmahls erzeigeten / so gebet deß Morgens gar früh / wann etwan eine kalte Nacht / oder sonst frische Lufft vorhanden / Achtung darauf / sintemahl ihr alsdann ihrer viel beysammen auf einem Klumpen antreffen und umbringen könnet ; Welche alsdann bey vollem Sonnschein oder hellen Tage sich alle zerstreuen / und über den gantzen Garten ausbreiten. So euch derohalben zu rathen / so lasset solcher Zeit alle andere Arbeit stehen / und lauffet nach solchem Geschmeis / als nach der allernothwendigsten in eurem Garten / welcher / nachdem er erstlich ein Jahr mit diesem Gifft geplaget worden / solchen Schaden noch wohl drey Jahr hernach empfinden muß.

So aber unfleissig geraupet und einige Nester übersehen worden / so sich hernach über den gantzen Baum ausbreiten / und selbigen beschädigen : So brenne man Stroh / Horn oder Schwefel unter dem Baum / und beräuchere sie damit / so fallen sie ab. Deßgleichen : Asche von Wein-Rancken ins Wasser gethan / drey Tage stehen lassen / und öffters umgerühret / hernach die Bäume und andere Gewächse damit besprenget / hilfft auch.

Schnecken.

SChnecken sind sehr schädlich in den Gärten / demnach soll der Gärtner kein anderer

derer träger Schneck seyn/ sondern Fleiß anwenden/ daß er selbige so wohl gegen den Morgen als zu Abend/ sonderlich wann es regnerisch Wetter ist/ wohl aufsuche/ weilen sie bey solcher Zeit gemeiniglich ihre Nahrung suchen/ dahero leichtlich gefunden/ umgebracht und zertreten werden können.

Die gehäuselte Schnecken/ können auch leichtlich hinter den Blättern/ die den Früchten am nächsten sitzen/ gefangen werden.

NB. Ihr sollet die jenigen Früchte/ welche von denen Schnecken oder andern Ungeziefer angefressen worden/ nicht von den Bäumen abpflücken/ dann sie werden keine andere berühren/ sie haben dann zuvor selbige Angebissene allerdings verzehret.

Es sind auch noch andere schwartze/ die keine Gehäuse haben/ selbige kan man leichtlich abklauben/ dann sie setzen sich oben auf die Pflantzen und Blätter/ und benagen sie.

NB. Weilen die Schnecken insonderheit denen jungen Kohl-Pflantzlein sehr auffätzig seynd/ als haben etzliche für gut befunden/ daß man klein-geschnittene Wasser-Ruben darzwischen streuet/ daß sie dieselben fressen/ und der Pflantzen verschonen.

NB. Wider die gelbe/ rothe und schwartze Schnecken/ deßgleichen wider die Weg-Schnecken/ soll kein besser Mittel seyn/ selbige zu vertreiben/ und zu tödten/ als Oel-Hefen/ oder Rus aus dem Ofen.

Regen-Würmer.

Auf solche muß man gleichfalls Achtung geben/ wann es regnet/ massen sie alsdann aus der Erden herfür kriechen/ und mit geringer Mühe zu tödten sind. Verlanget ihr aber selbige irgend zu euren Nutzen zu haben/ oder worzu zu gebrauchen/ so kochet Hanff-Saamen oder dessen Blätter in Wasser/ und begiesset damit die Wege/ so werden sie gar bald herfürkommen.

Käfer.

Käfer/ Spanische Fliegen/ und ander dergleichen Geschmeiß zu vertreiben/ soll man ein stinckend Rauchwerck aus dürrem Wermuth/ Moos/ Scabiosen-Kraut/ Knoblauch/ Ochsen-Hörnern/ und alten Schuh-Leder bereiten/ diese Stuck untereinander auf ein Kohlfeuer in einen Hafen geschüttet/ und damit die Bäume/ in und nach der Blüth/ wie auch die Hecken/ über den andern Tag beräuchert/ vertreibet und tödtet solch Ungeziefer.

Gleiches Rauchwerck mag man auch aus Galbano und Küh-Mist bereiten.

NB. Den Käfern sonsten zu wehren/ daß sie im Garten nicht Schaden thun/ soll man die jungen Pflantzlein/ und dergleichen Gewächs/ mit Wasser/ darein Aschе von Reb-Holtz gebeitzt worden/ begiessen/ oder aber die Bäume und Kräuter mit Schwefel beräuchern/ so mögen sie dieselben nicht berühren. Etzliche wässern den Saamen in Laugen/ welche man von gebrandter Feigen-Holtz-Asche gemacht hat/ so sollen selbige Gewächs auch vor solchem Ungeziefer gesichert seyn.

Ande-

Andere/ damit sie dergleichen Geschmeis aus den Gärten vertreiben / pflantzen Meer-Zwiebeln nebens die jungen Pflänzlein. Oder brennen Nüß-Schwammen/oder Knoblauch-Kraut mit Hauffen/solcher Geruch ertödtet die Käfer.

NB. Columella führet zwar eine seltzame aber doch bewährte Artzney dißfalls ein/und schreibet: Wann kein ander Mittel wider die Käfer nicht helffen will / soll man ein Weib / welche ihre Menses oder Monat-Reinigung hat / barfüssig und mit offenen blossen Brüsten / zottigt-ungeflochtenen Haaren führen / und dreymahl hin und her in alle vier Ecke / auch Creutzweis durch alle Gänge / und um den Zaun oder Seiten-Mauren gehen lassen/darnach wiederum dermassen aus den Garten führen. Wann solches geschicht/wird man sehen/ wie die Käfer von den Bäumen und Kräutern häuffig herab fallen/nicht anders/als wann der Regen von den Bäumen fiele/ so man sie schüttelt.

Solches soll aber nicht am Morgen / oder mit Aufgang der Sonnen / sondern Abends geschehen/sonsten möchten sie im Garten verfaulen.

Erd-Flöh.

DJe Erd-Flöh oder kleine grüne und schwartze Würmlein / sind der Rosen-Knöpffe/auch anderer Pflantzen und Gewächse gefährliche Feinde/ auch schwer zu vertilgen; Doch wollen etzliche/so man sie mit Essig/ Senff und Stein-Oel (Petroleum genannt) besprenge/müssen sie davon verderben und sterben.

Der Frantzösische Gärtner giebt diese Anweisung: Die Erd-Flöhe / welche die jungen Pflänzlein und Sprößlein / wie häuffig sie auch nacheinander aufwachsen/verzehren/ vertreibt man nicht leichtlich/ wo es nicht geschicht / wann man sie mit erst ausgelöschtem Kalch bestreuet / worzu ein Mahler-Pinsel eines Daumens dick bequem ist. Deßgleichen sollen die Erd-Flöhe bald sterben / so man sie mit scharffen Wein-Essig und Bilsen-Safft durcheinander vermischt; Oder mit warmen Wasser / darinnen Schirling gesotten worden / oder mit Wasser / worein man schwartzen Coriander gebeitzet hat / begiesset. Gleiche Würckung soll auch das Wasser haben/darinnen Senff gesotten worden.

Engerlinge.

WJder die Engerlinge oder ander dergleichen Geschmeis / so fürnemlich und am meisten den Gewächsen in den Geschirren und Blumen-Töpffen oder Wurtz-Scherben hart zusetzen/ist nichts bessers / dann daß man solche Blumen-Töpff oder Geschirr nehme / solche in eine gefüllete Kufen mit Wasser stellen / so über den Boden deß Topffes vier oder sechs Finger gehe/lasset solche ohngefähr eine Viertelstund stehen/so werden sie dann von dem Wasser herfür getrieben.

Ohr-Würmer.

DJe vielfüssige Oehrlinge oder Ohr-Würmer / Schweins-Egeln / Springen/ Knippenschläger / und andere schädliche Würmer / so den Bäumen und Garten-Gewächsen sehr gefährlich sind / können nicht besser gefangen werden / als wann man auf die Spitzen oder Garten-Pfale / oder auch der Weyden / damit die Gelän-

länder oder andere Garten-Gewächs aufgebunden sind / Ochsen- Schwein- oder Schaafs-Klauen aufstecket / so kreucht solches Gewürm zu Nacht in die Höhlen der Klauen / um sich darunter zu verbergen. Deß Morgens gar früh / können sie darinnen ertappet / behend in einen Kessel geschüttet und zerquetschet / oder mit Feuer verbrannt werden.

Oder : Man stösset einige Stäblein in die Erden / daß solche einer Spannen hoch herfür gehen / darauf hänget man alte Krüg / Häfen oder ander Geschirr / daß das Mund-Loch unter sich gekehret sey / so werden sie dann solche Würmer / weilen sie gern im Verborgen seynd / darunter versammlen / und also gar leichtlich können gefangen und ausgerotter werden.

NB. Wann ihr sie aber aus euren Blumen-Töpffen vertreiben wollet / so stellet dieselben in eine Kufen oder Schaff Wasser / massen zuvor bey den Engerlingen vermeldet worden.

NB. Die Haarichten Würme und ander böses Ungeziefer auf einen Hauffen zu bringen und sie zu tödten ; Nehme man eine frische Schaaf-Wamme / mit dem gantzen Eingeweid / daß der Koth noch darinn ist / und breite sie in den Garten / auf ein Ort an die Erde / nach zweyen Tagen / werdet ihr die Wammen solcher Würmer voll finden / dann sie sich Hauffen-weis darzu versammlen / die möget ihr dann euers Gefallens tödten.

Heu-Schrecken.

Die Heu-Schrecken thun denen Kräutern keinen Schaden / welche mit Wasser / darinnen Wermuth / oder Eschlauch / oder Tausend-Gülden-Kraut gesotten / besprenget worden.

Wann ihr sie aber tödten wollet / so sollet ihr Feig-Bohnen / oder wilde Cucummern in Saltz-Wasser sieden / und sie mit selbigem Wasser bespritzen.

Oder : Man soll ein ziemlich Theil Heu-Schrecken fahen / und an den Ort / wo ihr sie nicht haben wollt / verbrennen / dann solcher Rauch und Gestanck machet sie plötzlich dahin sterben.

NB. Wollet ihr sie aber gantz und gar aus euren Garten ausrotten / so sollet ihr eine Fleder-Maus fahen / und an den höchsten Baum deß Gartens aufhencken lassen.

Schnacken.

Die Schnacken sterben / wann man den Garten mit dem Wasser / darinn Rauten Kraut gewässert worden / begiessen lässet. Oder : Man mache einen Rauch von Galbano, oder von Schwefel / oder Feld-Kümmel / oder von Rinds-Mist.

Mücken.

Wollet ihr die Mücken vertreiben / so sollet ihr von Colloquinten einen Rauch machen. Oder den Ort mit Wasser / darinnen solch Gewächs gebeisst worden / wohl besprengen.

Kröten.

Von den Kröten sollen zuweilen auch einige Kräuter vergiftet werden / sonderlich

lich die Salbey; Daher die Gewohnheit / daß man der Salbey die Raute / als eine Artzney / nahe beypflantzet und zugeselle. Solch Ungeziefer nun aus den Gärten zu vertreiben / ist kein fertiger Mittel / dann daß man ihnen einen höltzern Spieß durch den Leib stosse/und sie also in den Garten aufspiesse.

Nattern und Schlangen.

Alle Geschlecht der Nattern und Schlangen fliehen davon / so man einen Rauch von Galbano, oder Hirsch-Horn / oder Lilien-Wurtzel/oder Geis-Klauen / von Hysoop/oder Schwefel/oder Bertram/ oder nur von alten Schuch-Sohlen machen lässet. Man mag auch nur irgend an einen Ort deß Gartens Attich-Stauden/oder einen Escher-Baum pflantzen: Dann die Attich-Blüth vertreibet die Schlangen durch ihren Geruch; Der Schatten aber von Escher-Baum tödtet die Schlangen und Nattern. Auch pflegen sie den Granaten-Baum-Schatten zu fliehen.

Frösche.

So man eine Geis-Gall in einen Winckel deß Gartens vergräbet / so versammlen sich alle Frösche Hauffen-weis dahin / daß man sie gar leichtlich tödten und ausrotten kan.

Fleder-Mäus.

Die Fleder-Mäus fliegen in kein Gemach oder Garten / wo man zuweilen einen Rauch von Epheu-Laub machet.

Mäus.

Wider die Mäuse ist kein besser Mittel / als wann man eine oder mehr Katzen nimmt / solchen die Haut abziehet / selbige mit Heu oder Stroh ausfüllet und wieder zusammen nähet / und dergestalt zurichten lässet / daß sie gleichsam wieder auf die Füsse zu stehen kommen / solche Felle mit ihrem eigenen Fett wol beschmiret / und dann so aufgerichtet/ in die Erde/an solche Oerter stellet/ da man spüret / daß sich die Mäuse am meisten aufhalten; Alsdann werden sie durch den Geruch deß Fettes erschröcket / auch durch das Ansehen forchtsam gemacht / daß sie ihre Stellen verlassen und eiligst davon fliehen. Nebens diesen kan man sich auch der Maus-Fallen/ anderer Mittel bedienen / massen hiervon im vorigen Buch ein mehrers gedacht worden.

Maulwürffe.

Davon ist ebenfalls in vorher gehendem Buch ausführlich und weitläufftig gehandelt worden/und demnach unnöhtig ein mehrers hiervon zu melden.

Allgemein Mittel / wider allerley schädliche Gewürm Geschmeiß und Ungezieser.

Wider allerhand schädliche Thier / Gewürm und Ungeziefer in einem Garten/ soll man/ (wie bereits Erörterung geschehen) eine Schaaf-Wammen/samt allen Gedärm/ Wust und Koth nehmen / und solchen an einem Ort deß Gartens / wo

Digitized by Google

ihr meinet daß sich das Ungeziefer am meisten aufhält / ins Erdreich vergraben / und nur mit ein wenig Grund verscharren / nach wenig Tagen werdet ihr befinden / daß sich das meiste Ungeziefer dahin versammlet hat. Ihr werdet aber solches über zwey oder dreymahl nicht wiederholen / so werdet ihr das meiste Ungeziefer umbringen/und dergestalt desselben loß werden können.

Daß kein Ungeziefer dem Saamen Schaden zufügen möge.

Es ist kein besser Mittel hierzu/als man lasse den Saamen/so man in den Garten säen will/auf Schnecken-Häuslein dörren. Oder: Man säe und pflantze allenthalben in den Garten Müntz-Kraut / insonderheit aber bey und neben dem Köhl. Deßgleichen säe man unter die Speiß und Kuchen-Kräuter Wicken oder Senff-Körner. Oder man vermenge Gäns-Koth mit gesaltzenem Wasser / und bezettele den Kraut-Garten damit. Oder man säe allerley Kern-Saamen im ersten Quart oder Viertel deß Mondes.

NB. Etzliche pflegen zehen todte Krebs zu nehmen / sie in ein Gefäs voll Wassers zu werffen/ und gantzer zehen Tag lang an die Sonne zu stellen/ hernach mit solchem Wasser den Saamen zweymahl zu besprengen; Das erste mal ehe dann sie ihn säen / das andere mal acht Tag hernach / wann er gesäet worden. Solcher besprengte Saamen wird nicht nur vor den Vögeln / sondern auch vor allen schädlichen Gewürm und Ungeziefer sicher und unanstössig erhalten werden.

Daß die Vögel den gesäeten Saamen nicht auffressen.

DAmit die Vögel den gesäeten Saamen nicht auffressen und Schaden thun / sollt ihr Weitzen und weiß Nieß-Wurtz untereinander mischen / in Wein kochen. und um die Felder säen.

NB. Oder ihr sollt den Saamen/ zuvor ihr ihn säet/ in einer gesottenen Krebsbrüh wässern lassen; Es ist gewiß/ daß alles/ was von solchen gewässerten Saamen aufkommen/im geringsten nicht von den Vögeln mag beschädiget werden.

Oder ihr möget durch die Felder gesottenen Knoblauch zetteln/ so bald diesen die Vögel verschlucken/ fallen sie nieder auf die Erden / daß man sie mit den Händen erhaschen und fangen kan.

Das LV. Capitel.

Folget zum Beschluß deß Baum-Gartens einige nutzliche Anmerckungen/so in gewisse Reguln verabfasset.

I. Anmerckung.

Von den Wild-fängen und Pflantz-Stöcken.

1.

DJe Wildfäng oder Pflantzstöck / wann sie rechter Grösse / weniger nicht als ein Kunckel/gute Wurtzeln haben/und von guten Orten herkommen/ sind die beste Beförderung zu einem Baum-Garten.

2. Die-

2. Dieselben sollen von rauhen magern Orten / und nicht bey den Wassern genommen/und allezeit in ein besser Erdreich versetzet werden.

3. Nachdem sie gegraben / sollen die versehrten Wurtzeln vorher mit einem scharpffen Messer glatt abgehauen/ und nicht tieffer gesetzet werden / als sie zuvor gestanden.

4. Wann das Ort feist/wollen die Wildfang etwas weiter/da es aber mager/ näher gesetzet seyn.

5. Es soll kein Wildfang gezweiget werden / er habe dann zuvor geschossen. Man soll auch denselben mit Schossen nicht überladen.

II. Anmerckung.

Von den Schossen.

1. DJe Schoß sollen von fruchtbaren Bäumen / nicht zu unterst noch zu oberst/ aber wohl gegen der Sonnen genommen werden.

2. Von keinem alten Baum / der selbiges Jahrs nicht blühen will / soll man Schoß brechen.

3. Die Schoß sollen nicht lang/aber dick/auch dick von Augen seyn/ die langen rahnen soll man meiden/als welche nicht recht fruchtbar.

4. Mit einem Schoß- Messer kan man mit wenigsten Schaden die besten Schoß überkommen.

5. Dieselben sollen noch nicht anfangen trocken / sollen auch nicht frisch gebraucht/sondern etliche Tag zuvor im Grund gegraben werden.

6. Man soll die Schoß im Zweigen nicht bis auf das Marck beschneiden / sondern demselben best-möglich verschonen.

III. Anmerckung.

Vom Impffen und Zweigen.

1. IN die Rinden ist es am besten für grosse Stämme / in Spalt aber für das Stein-Obst.

2. Alle Stämme sollen an saubern glatten Orten abgesägt / und der Sägen nach fleissig beschnitten werden.

3. Es soll kein Pflantzstock durch das Marck oder Creutz-weis/sondern beyseits gespalten werden/auch nicht weiters als die Schoß erfordern.

4. Der Saame will nicht zu hart verbunden seyn / insonderheit was Stein-Obst ist.

5. Die Kappen soll man beständig darauf behalten / bis daß die Schoß überwallen.

6. Ein jeder Zweig soll jährlich aufs wenigste einmahl umgehacket / und ihme alter Bau oder feister Grund zugelegt werden.

7. Das Schreyffen soll fürsichtig und zu rechter Zeit gebraucht werden.

8. Die

8. Die jungen Zweig soll man vor dem Ungeziefer fleissig bewahren und vor Schaden schirmen.

9. Und nicht vor dem dritten Jahr aufschneiden / die unvermeidentliche Nothdurfft erfordere dann dasselbige.

IV. Anmerckung.

Von den Gattungen.

1. DJe Gattungen von Kern- und Stein-Obst/sollen nicht untereinander vermischet/sondern jede sonderbar gesetzt und gepflantzet werden.

2. An Orten/da der Platz weit/ sollen grosser Gattung Bäum/ da er aber eng/ kleiner Gattungen gesetzet werden.

3. Die so zarter Natur/wollen an warmen und darbey abgelegenen Orten gepflantzet seyn.

4. Und sonst eine jede Gattung in einem solchen Grund / als dero Beschaffenheit erfordert.

V. Anmerckung.

Kern- Obst. Apffel- Baum.

1. DEr Apffel-Baum soll an kein mächtig feistes Ort gesetzt werden/ sonst bekommt er den Mager.

2. Denselben zu verhüten/soll man ihn beyzeiten mit Schrepffen wol anhalten.

3. Er begehrt nicht so viel Umhackens und Zulegens/als der Birn-Baum.

4. Kan sich auch zu dem Versetzen besser bequemen.

Birn- Baum.

1. DEr Birn-Baum erfordert eine ziemlich warme Stell / einen feisten und geschlachten Grund/so trägt er alsdann desto bessere Frucht.

2. Er will fleissig umgehacket und gemistet seyn.

3. Wann die Rinden anfähet zu fählen / ist es eine Anzeigung deß Wurms/ alsdann soll sie aufgehauen/gesäubert und das Ort verstrichen werden.

4. Ist zu dem Versetzen/wann er etwas groß/nicht mehr wohl dienlich.

Kütten- Baum.

1. DEm Kütten-Baum beliebet besser ein feister Boden/als ein hitziger Rain.

2. Wann er nicht beständig umgehacket wird/nimt er ab an seiner Frucht.

3. Es ist kein Baum / der so viel Gattungen Schoß annehme / als der Kütten-Baum.

4. Bekommt aus den Wurtzeln viel Neben-Schoß/die sollen abgehauen/ doch etwann die beste zu dem Pflantzen gelassen werden.

Maul-

Maulbeer-Baum.

1. DErselbe wird durch kein Zweigen gemehret / sondern allein durch Einlegen und Gruben der Aesten und Schossen.
2. Ein nasser Boden und kalter Lufft ist dem Maulbeer-Baum sehr zu wider.
3. Die geilen Schoß / deren es sehr viel gibt / sollen abgehauen / und allein die untersten gelassen / das sie können eingelegt und gepflantzet werden.

Paradeis- und Zwerg-Aepffel-Bäum.

1. DJeselben bedörffen keines Zweigens / beliebt ihnen am besten / da kein Wasen ist.
2. Die rothen Paradeis-Aepffel-Bäum sollen wol an der Sonnen stehen / alsdann wird die Frucht viel lustiger.
3. Dem Zwerg-Apffel-Bäumlein müssen die Schoß auf dem Grund fleissig abgehauen werden.

Nuß-Bäum.

1. NUßbäum sollen nicht nahe bey den andern Bäumen gelitten / sondern hinweg gethan werden.
2. Der Nußbaumen Schatten ist denselben und den Menschen schädlich.
3. Sollen weit von andern Bäumen / und gegen den Lüfften gesetzt werden damit sie dieselben aufhalten.

Kästen-Bäum.

1. DEn Kästen-Bäumen beliebt nirgend besser / als da sie von sich selbst aufwachsen.
2. Erfordern warmen Lufft / der kalte ist ihnen zu wider.
3. Wollen nicht von Würtzlingen / sondern vielmehr von der Frucht gepflantzet seyn.

Feigen-Bäum.

1. DA es nicht sehr warm / ist umsonst / sich mächtig nach Feigen Bäumen zu bemühen.
2. Wollen im Versetzen gleich den Reben eingelegt / aber obenher nicht abgeschnitten seyn.
3. Mögen im Winter die Kälte nicht erleiden / darum müssen sie eingemacht werden.

VI. Anmerckung.

Vom Stein-Obst. Kirschen-Baum.

1. DEr Kirsch-Baum mag den kalten Lufft wol erleiden / auch sich mit schlechtem Grund noch ziemlich behelffen.

2. Das Umhacken und feister frischer Heerd ist ihm sehr dienstlich / der Mist aber schädlich.

3. Das Schrepffen recht gebraucht/ist ihm also beförderſam/ daß man dässelbige augenscheinlich spühren kan.

4. Er will tieff gesetzt/und nahe beym Boden gezweiget seyn.

Pflaum-Baum.

1. DEm Pflaum-Baum beliebt besser ein umgekehrt Erdreich/als der Wasen.

2. Er will etwas wärmer stehen dann der Kirsch-Baum / da er gegen scharffen Lüfften gesetzt/wird davon voller Müß.

3. Das fürchtige Erbauen ist ihm sehr angenehm und beförderſam.

4. Ist groß gut zu versetzen/wann er nur geschnitten wird.

Marillen-Bäum.

1. WOllen an warmen/ den Lüfften abgelegenen Orten / auch nicht in Wasen gesetzt seyn.

2. Die gezweigten mögen die Kälte weniger erleiden/als die andern.

3. Das Umhacken und Mißten ist ihnen am Baum und Frucht trefflich gut und ersprießlich.

4. Die von gezweigter grosser Gattung Steinen gepflantzet/ sind in unsern Landen am nutzlichsten.

Pfirsig-Bäum.

1. VErgleichen sich mit den Marillen sehr wol in vielen Stücken / sonst mögen sie die Kälte besser erleiden.

2. Das Zweigen ist ihnen nicht beförderſam/aber wol eine gute Abwart.

3. Wollen im Versetzen nicht geschnitten seyn.

4. Die grossen/rothen/Alberger genannt/wie auch die Goldgelben Kecken/ als nutzlich/ soll man pflantzen/ die kleinen weissen aber / als eine ungesunde Speis ausreuten.

5. Die Pfirsig-Bäume wollen mithin erneuert seyn/dann sie nicht währhafft.

6. Und mit ihrem eigenen Laub gedunget werden.

Nespel-Bäum.

1. ERfordern etwas warmen Lufft/und nicht zu truckenen Grund.

2. Werden besser auf andere Gattungen als auf sich selbst gezweiget.

3. Wollen fleissig umgehacket/gemistet und erhauen seyn.

4. Das Schrepffen ist dem Nespelbaum sehr nutzlich und gut/ dem Wurm/ dem er sonst unterworffen/abzuwehren.

Thierlein-Bamm.

1. BEgehrt einen feisten und der Sonnen wolgelegenen Boden.

2. Nimmt

2. Nimmt kein Zweigen an/dann sein hartes Holtz und schlechte Rinden darzu unbequem.

3. Soll in der Jugend versetzt und aufgeschnitten werden.

Mandel-Baum.

1. MAg keinen kalten Lufft erleiden/dann derselbe ihn unfruchtbar machet.

2. Darum soll er an ein warmes/den Lüfften abgelegenes Ort gepflantzet werden.

3. Der Mist ist ihme nicht angenehm / aber ein frischer feister Grund sehr dienstlich.

4. Er will von geilen Schossen erhauen und gesäubert seyn.

VII. Anmerckung.

Vom Erhauen und Säubern der Bäume.

1. DAs Erhauen und Säubern der Bäume / wann dasselbe recht angewendet wird/ist ein fürtrefflich Mittel/Frucht und Baum zu befördern.

2. Dasselbe soll fürsichtig und zu rechter Zeit / auch dazumalen allein / wann es die Nothdurfft erfordert/gebraucht werden.

3. Die gar alten abgehenden und sonderlich Birn-Bäum / wollen nicht mehr erhauen seyn/die noch jungen aber in Bescheidenheit.

4. Man soll auf einmal nicht zu viel hinweg hauen / sonst werden die Bäume weniger fruchtbar.

5. Die alten Bäum sollen im abnehmenden Mond erhauen werden / die aber/ so man gar schneiden wollte/im aufwachsenden.

6. Die Bäum sollen nicht sehr abgeschabet werden / sondern allein die äusserste Rinden.

7. Das Müs wird mit Umhacken und fleissigem Mist mehr als mit Abschaben vertreiben.

VIII. Anmerckungen.

Von dem Aufträchen.

1. DAs Aufträchen wird allein bey den jungen Bäumen mit Nutz gebraucht.

2. Bey demselben/ soll der Wurtzeln fleissig verschonet / damit sie nicht verletzt werden.

3. Wann der Wasen will wiederum überhand nehmen / soll es alsdann auch wiederum fürgenommen werden.

4. Die beste Zeit ist vor dem Winter / damit der Heerd durch das Gefrieren fein mürb und geschlacht gemacht werde.

IX. Anmerckung.

Vom Misten.

1. DAs Zulegen und Misten ist der Bäumen beste Nahrung/ jedoch soll dasselbe mit Unterscheid gebraucht werden.

2. Bey den grossen alten Bäumen ist der Bau am besten/dick auf den Wasen gelegt/so weit sich der Trauff ergiessen mag.

3. Zu den jungen aber soll kein roher Mist kommen/ dann derselbe ihnen schädlich/sondern nur alter oder frischer feister Grund.

4. Der Harn von Kühen und Schweinen kan an statt deß Baues mit Nutz bey den Baumen gebraucht werden/ allein daß er nicht zu frisch sey/ und nicht zuviel auf einmal.

5. Desselben gleichen die Höner von Schaffen/Geissen/oder Böcken/auch die Schüle von Rindern zu den Zweigen eingeschlagen/ geben demselben eine merckliche Beförderung.

X. Anmerckung.

Vom Obst-Abnehmen und Behalten.

1. ALles Obst soll man auf seine rechte Zeitigung kommen lassen/ und insonderheit mit dem spaten nicht eilen.

2. Dasselbige soll im abnehmenden Mond abgenommen werden/ im neuen wird es leichtlich faul.

3. Man soll es nicht alsbald in die Keller thun/ dann es Anfangs mächtig schwitzt/und hernach desto ehe faulet.

4. Ist nutzlich/die Gattungen zu unterscheiden/dann die einen sich besser behalten als die andern.

5. Trockne und der Sonnen abgelegne Keller sind am besten das Obst lang zu behalten.

NB. Und hiermit wollen wir auch das Garten-Buch/mit GOtt! beschlossen haben.

Deß

Digitized by Google

Digitized by Google

Deß

Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst-

und

Wunder-Buchs

Vierdter Theil/

Von dem Wein-Bau.

Wie und wo man denselben soll anlegen / was man vor Holtz nehmen / und wormit man ihn decken / räumen und schneiden solle.

Das I. Capitel.

So die Chur-Fürstliche Sächsische Wein-Gebürgs-Ordnung vorstellig machet.

On GOttes Genaden / Wir Christian / Herzog zu Sachsen / deß Heiligen Römischen Reichs Ertz-Marschall und Chur-Fürst / ꝛc. Landgraff in Thüringen / Marggraff zu Meissen und Burggraff zu Magdeburg / ꝛc. Thun kundt gegen jedermänniglichen. Nachdem wir in etzlichen unsern Aemtern Wein-Gebürge haben / und aber so viel befunden / daß dieselben bishero dermassen nicht gebauet / noch gearbeitet worden / wie es wol die Nothdurfft und Zeiten im Jahre erfordert; Dahero uns dann nicht ein geringer Verlust entstanden / da sonsten aus deß Allmächtigen milden Segen viel ein mehrers erbauet und erlanget werden können / wann die Gebürge mit allerley Hand-Arbeit zu rechter Zeit / auch mit der Tünge und anderer Nothwendigkeit wären versorget und wol gehalten worden. Als seynd wir verursachet worden / auf Wege zu trachten / wie solcher Unrath in unsern Weinbergen abgeschafft werden möchte / und derowegen nachfolgende Ordnung fassen lassen / deren sich unsere Amtleute / Verwaltere / Amts-Befehlhaber / Voigte / Wintzere und andere Hand-Arbeitere / gehorsamlich verhalten / und hinführo die Beschickung der Weinberge darnach anstellen sollen / wie dann folgende unterschiedliche Arbeiten alle Jahr in den Weinbergen nothwendig zu verrichten.

Nemlich:

1. Aufziehen.
2. Raumen.
3. Schneiden.
4. Reben lesen.
5. Pfäle schärffen.
6. Pfäle stecken.
7. Bögen.
8. Sencken.
9. Krauten zum 1. mal.
10. Die erste Hacke.
11. Brechen.
12. Die erste Heffte.
13. Krauten zum 2. mal.
14. Andere Hacke.
15. Die zweyte Heffte.
16. Die dritte Kraute.
17. Die Beerhacke.
18. Das Verhauen.
19. Beer-Hütte.
20. Die Weinlese.
21. Pfalziehen.
22. Düngen.
23. Decken.
24. Stein ablesen.

kommet nicht alle Jahr.

Damit nun die Wintzere desto mehr Gewißheit und Nachrichtung haben mögen/ wie und welcher Gestalt / auch was massen jährlich alle die vorgesetzte Arbeit zu verrichten/ so sollen sie.

Erstlich / die gedeckten Stöcke / zu rechter Zeit / wann der Frost nachgelassen/ ohngefährlich um Gregorii aufziehen / und daran seyn / daß sie alsobald geraumet/ und mit Fleiß geschnitten / die Raume an den jungen Stöcken wider zugetreten/ die Stöcke aber / so nicht gedecket / können wol für Ausgang deß Frosts geschnitten und hernach geraumet werden / damit dieselben nicht durch späte Fröste / Graupen oder Schlossen erkaltet und räudig werden / doch sollen die Wintzere jederzeit nach der Räume daran seyn/ daß sie die Tage/ Wurtzeln/ und was sonst vor übrig Holtz vorhanden / rein abschneiden und fegen / soll auch alsobalden die Rähmen hernacher aufgelesen/gebunden und ausgetragen werden.

Die Wein-Pfäle/ so jährlich zugebüsset / sollen zu rechter Zeit/ wo möglich im Herbste in Vorrath geschafft / geschärffet und zu Pfal-Hauffen getragen werden/ damit zu der Zeit / wann der Wein ausgehet / den Augen mit Anstössen / oder sonst keinen Schaden zugefüget/ und sobald die Rähmen ausgetragen/ sollen sie die Pfäle stecken und bögen.

Wann nun befanden/ daß der Stock ausgelassen/ soll alsdann die Sencke vor die Hand genommen werden/und nachfolgender Gestalt angestellet werden.

Zum ersten sollen die Gruben oben wol weit / und zum wenigsten ein Gruben Ende drey Schuh weit voneinander gelegt / unten aber in der Erde etwas zulauffen / und enger gemacht werden. Demnach soll der Wintzer darauf Achtung geben/ daß er kein Gruben-Ende dem andern Stock / so dabey stehet / nicht näher / als oben gemeldet / lege/ auf daß die Gebürge/ nicht überstöckt/ und also die Sonne und Lufft an ihrer Wirckung nicht gehindert werde. Wann sichs auch zutrüge / daß in der Grube in alt Geröhne getroffen/ und die neuen Senckstöcke nicht über Knies tieff in der Erden gebracht werden könnten / wie es dann die Nothdurfft erfordert/ so soll unter dem alten Geröhne das Erdreich ausgeraumet / und demselben wol tieff in die Erden geholffen/und mit Tag-oder Schur-Erde unter und über denselben wol ausgefüttert / die neuen Enden darauf geleget / auch gleichfalls mit Tag-Erden wol beschüttet werden : Auch soll kein neu Gruben-Ende über zwey oder zum meisten

drey

drey Augen über der Erde behalten / auf daß der Stock nicht bald auf hohe Schenckel getrieben/sondern fein niedrig bey der Erden bleibe.

Nachdeme auch die Nothdurfft erfordert / daß ein jeder Weinberg jährlich dreymal wol gehacket / und aber befunden / daß dieselbe zum Theil an vielen Orten unterlassen zum Theil aber gar unfleissig und übel verrichtet / und offtermals die Berge über die Helffte rohe bleiben/dardurch geursacht/ daß die Berge sehr bewachsen / qveckicht und unartig werden : So wollen und befehlen wir hiermit ernstlich/ daß dieselben hinführo mit allem Fleiß geschehen / die Qvecken und Gras fleissig ausgekrautet / und in der Hacke ausgeschüttelt / in Hauffen geworffen / und ausgetragen werden / und soll die erste Hacke eher nicht / alswann der Stock sonderlich an der Erde wol ausgelassen / geschehen / damit die jungen Käume nicht verschütet/ noch abgerissen werden : So ist auch an der Brechе nicht wenig gelegen. Derowegen hiermit allen Wintzern mit Ernst aufgeleget wird/ daß sie dieselben auf diese Masse jährlich verrichten sollen.

Wann befunden / daß der Stock auf allen Augen / so zum Wachsen geneigt/ wol ausgangen / so sollen / nach Gelegenheit eines jeden Stockes / darnach derselbe starck und kräfftig/ vier oder zum meisten fünff gantz Ende oder Ruthen gelassen/ die andere aber / so nicht Wein haben / sollen abgebrochen / und die jenigen / darauf Wein stehet/zwey Blätter hoch über dem Weine verknipen ; Wäre aber der Stock matt und schwach / denselben sollen über zwey Enden nicht gelassen / sobald auch müglich / der Weinstock an Pfal geheffiret werden / und sollen sonderlich die Wintzer diese Vorsichtigkeit gebrauchen / daß/ so viel möglich der Stock zurücke gebrochen / und demselben wol an der Erden zum wenigsten ein Ende gelassen / damit der Stock erhalten / und nicht so hoch auf die Schenckel / dardurch dieselben leichtlich vergehen / getrieben und nach verrichteter Brechе / wann nun diese Arbeit verrichtet / so soll aufs allerforderlichste die andere Hacke vor die Hand genommen/ und die Stöcke mit Erdreich wol bezogen werden / daß der Stock so viel desto besser zum Wachsen gefödert / und gleichfalls / wie obgemeldet / das Gras und Qvecken wol ausgeschüttelt / und in solche oder andere Arbeit der geringste Vortheil / uns zum Nachtheil/den Arbeitern aber zum Vortheil nicht gesuchet werden ; Weil auch durch die Heffte / wann dieselbe gefördert/ grosser Nutz geschaffet wird / so sollen die Wintzere alsobald auf die andere Hacke / die andere Heffte auch zum schleunigsten verrichten / und nachdeme die dritte oder Beer-Hacke auch keiner andern Ursachen / als zu dem Ende jährlich geschehe muß / daß die Berge dardurch gereiniget/ der Thau und Reiff/ so im Herbst gefallen / im Grase und Kräutig nicht behängen bleiben / und also desto eher austrucknen / damit die Beere an der Güte nicht gehindert werden : So ordnen und befehlen wir hiermit/ daß / ehe die Beerhacke vor die Hand genommen/ alles Gras und Kräutig aus den Stöcken auf reinlichste ausgetragen werde/ und wann befunden / daß das Holtz ein Auge zwey oder drey von der Erden zureissen anfähet / so soll alsdann die Beerhacke darauf verrichtet werden/ und sonderlich sollen die Wintzere hierauf Achtung geben / daß der Fuß an jedes

Böge

Böge fein angezogen / damit das Erdreich den Stöcken nicht entgehen möge / auch daß das Gras und die Qvecken die Berge desto weniger einnehmen ; wann nun die Beer-Hacke verbracht / und das Holtz sich wol in das Reiffen gerichtet / so sollen folgends die Laub-Rähmen von den Weinstöcken abgelesen/ das Wein-Holtz einer Spannen lang über Pfälen verhauen/ damit die Sonne/ desto bas wircken/und die Beere zum guten gefördert werden. Es sollen auch in allen unsern Gebürgen die Wintzere / nach verrichteter Beer-Hacke und Verhauung / auch sobald die Beere weich werden/ Tag und Nacht/ bis zu der Weinlese / fleissig hüten und wachen/ auf daß die zeitigen Trauben durch Vögel / wilde Thiere / und Hunde / nicht abgefressen/ oder sonsten muthwillige Leute hinaus getragen oder sonsten Schaden erfolge. Und wann nun der Wein wol zeitig / alsdann sollen die Wintzere in einem jeden Berge besonders einen ohngefährlichen Uberschlag machen / was und wie viel Wein man sich zu getrösten / und die Gelegenheit in die Aempter / darunter sie gehören/berichtet/auf daß man sich mit dem Wein-Gefäß gefast machen/und sich sonsten allenthalben darnach zu achten haben möge : Die Weinlese auch nicht zu frühe oder zu spat / sondern zu rechter Zeit / mit Vorwissen unserer Amts-Personen / anstellen / und fleissige Aufachtung haben / daß derselbe rein abgelesen / auch daß die Weinleser nicht ungeneissig fressen / oder die Trauben verschleiffen oder verstecken. Weil wir auch berichtet worden / daß die Wintzer im Wein-Auspressen grossen Vortheil suchen / und keinen Kuchen über zwey oder dreymal verhauen / dadurch uns mercklicher Schade erfolget / und der Wein ein groß Theil im Trieff gelassen. So wollen und befehlen wir hiermit ernstlich / daß hinführo kein Kuchen abgeworffen / er sey dann zuvor einmal verraschet / und fünffmal verhauen : Nach vollbrachter Weinlese sollen die Pfäle gezogen/ und ordentlich in Zeilen in Hauffen getragen/ und zum wenigsten fünff Schock Pfäle in jedem Hauffen gesetzet worden : Als auch die tägliche Erfahrung giebet / daß die Weinberge durch den Tung erhalten werden müssen/sonderlich auch/daß die Herbst-Tünge am nützlichsten : So sollen die Wintzer in die Aempter und Vorwerge / auch wo man sich sonsten in jedem Berge meinstens zu erholen pfleget / bey Zeiten Erinnerung thun / damit der Mist nach der Lese angeführet / und die Tunge / so viel immer möglich / vor der Decke im Herbst / auf daß derselbe die Winterfeuchtung erlanget / verrichtet werden ; Solte man sich aber an einem und den andern Ort zur Herbst-Zeit Mistes genugsam nicht erholen können / sondern die Tunge / bis auf den folgenden Frühling nothwendig eingestellet werden müste / so soll doch dieselbe/ sobald das Wetter in der Fasten oder Frühling aufgehet/verrichtet/und damit keines Weges / weil deß Sommers Dörre angehet/verzogen werden.

Nachdem auch vonnöthen/wann die Gruben zu tüngen gefeget/ daß die Gruben Enden von Tage-Wurtzeln abgeschnitten/und mit Tag-Erde ausgefüllet/damit der Mist nicht alsobalden die Gruben-Ende berühre und verdorre. So ordnen und wollen wir/daß es damit allemal gleichfalls/wie oben angezogen/gehalten werde.

Wann die Pfäl gezogen / und das Tungen / so viel möglich / im Herbste verbracht

bracht/ so sollen die Wintzere mit Fleiß daran seyn/ daß der Stock vor Winters gedecket/ daß doch derselbe etwas flach und nicht zu tieff in die Erden erleget/ damit die Augen nicht ersticken/ oder sich sonsten ausliegen mögen: Da auch an der Vermachung/ Pressen/ oder andern darzu gehörigen Gebäuden Mangel vorfället/ sollen solches die Wintzere jedesmal in die Aemtere berichten/ und mit allem Fleiß darob seyn/ daß denselben bey Zeiten geholffen und Rath geschafft werde. Befehlen demnach unsern Amtleuten/ Verwaltern/ Schössern/ Ober-Wintzern und Befehlshabern/ welche Aemtere diese unsere Berg-Ordnung betrifft/ und darinnen Wir Weinwachs haben/ hiermit/ daß sie ob derselben mit gebührlichen Ernst halten/ und Achtung darauf geben sollen/ daß die Arbeiten allenthalben zu rechter Zeit fürgenommen/ und vermöge dieser Unserer Ordnung verrichtet/ auch nicht gestatten/ daß ein jeder/ seines Kopffes oder Gefallens/ nach der alten hinlässigen Art/ die Arbeit für sich nehme/ uns zu Schaden oder Nachtheil handele/ oder etwas daran versäume: Daran geschicht Unsere gefällige zuverlässige Meinung.

Zu Urkundt haben Wir diese Unsere Weingebürgs-Ordnung mit eigner Hand unterschrieben und Unser Secret hierauf wissentlich drucken lassen/ wollen auch/ daß in alle unsere Aemter/ darinnen wir eigene Weinberge haben/ Abschrifft gegeben/ dieselbe denen Voigten und Wintzern fürgelesen/ und sie durchaus in allen Puncten und Articuln derselben getreulich nachzusetzen angehalten werden sollen. Actum Dresden/ den 23. Monats-Tag Aprilis nach Christi unsers lieben HErrn und Seligmachers Geburt tausend fünffhundert im acht und achtzigsten Jahre.

Christian Chur-Fürst. (L.S.)

Das II. Capitel.

Folget die Wein-Meister-Ordnung/

Was massen solche in der Chur-Braudenburg beobachtet wird.

Wir setzen ausser allem Zweiffel/ daß aus bisher geschehenen Unterricht auch ein Unerfahrner werde haben einen Verstand geschöpffet der er Handlungen/ welche bey dem Weinbau fürfallen: Wie aber eine Arbeit auf die andere folget/ was bey jedweder Stückweise in Acht zu nehmen/ und theils vielleicht in vorigen Capiteln ausgelassen worden/ das stellet uns deutlich für Augen die Wein-Meister-Ordnung/ welche auf gnädigsten Befehl Chur-Fürst Johann Georgen Christmildesten Gedächtniß allbereit für hundert und zwey Jahren abgefasset/ nachgehends durch Chur-Fürst Johann Sigismund auch Glorwürdigsten Andenckens im Jahr 1617. erneuert/ und in das Chur-Fürstliche Archiv verwahrlich beygeleget worden. Und dieweil sothane von der hohen Obrigkeit weislich verfassete Ordnung wohl werth ist/ daß sie zu eines jedweden Wissenschafft gedeye: Als wollen wir sie dem erneuerten Original gewäß von Wort zu Wort hier beyfügen.

Digitized by Google

Von GOttes Gnaden / Wir Johann Sigismund / Marggraf zu Brandenburg / des Heil. Röm. Reichs Erz-Cammerer / und Chur-Fürst / in Preussen / zu Gülich / Cleve / Berge / Stettin / Pommern / der Cassuben / Wenden / auch in Schlesien zu Crossen und Jägerndorff / Hertzog / Burggrafe zu Nürenberg / Fürst zu Rügen / Grafe zu der Marck und Ravensperg / Herr zu Ravenstein.

BEkennen hiemit und thun kundt offentlich vor jedermänniglich / nachdem Wir zum öfftern berichtet / auch selbst gespüret / und befunden / daß hin und wider Unsere Weinberge sehr unfleissig / und nicht dermassen / wie es die Nothdurfft wohl erfordert / und sichs eignet und gebühret / beschicket und gewartet worden / dahero Uns dann / wie leicht zu erachten / nicht geringer Schaden und Abgang am Zuwachs des Weines verursacht und erfolget. Daß Wir derowegen solcher Ungelegenheit und Schaden hinfüro so viel mehr zuvorkommen / eine besondere Ordnung in hernach beschriebenen Puncten und Artickeln / wie es fortbaß mit Beschickung und Wartung Unserer Weinberge / und sonsten auch mit Besoldung und Unterhaltung der Wein-Meister allenthalben gehalten werden soll / verfassen lassen / welche Wir hiermit Krafft dieses Unsers Briefs setzen / ordnen / confirmiren und bestättigen / auch hiemit allen und jeden Unsern jetzigen und künfftigen Haupt- und Amt-Leuten / Amtschreibern und Befehlhabern / in deren anbefohlenen Aemtern und Gebieten / da Wir Weinwachs oder Weinberge haben / und denen diese Unsere Ordnung zugestellt wird / deßgleichen auch Unsern Oberschencken und Hauskeller / in Gnaden und Ernst auferlegen und befehlen / daß sie sämtlich und sonderlich bey denen Pflichten / damit sie Uns verwandt / ob solcher Ordnung mit Ernst halten / auch vor sich / so viel ihnen darinnen auferleget wird / getreulich erfolgen / und ferner Unsertwegen gut und fleissig Aufacht haben sollen / daß von den Wein-Meistern und sonst / derselben allenthalben gehorsamlich nachgesetzet / Unser Nutz und Frommen in allem durchaus geworben und befördert / hergegen Schaden und Nachtheil gewarnet / verhütet und abgewendet werde / alles nach höchstem und äusserstem Vermögen / wie Wir Uns solches gänzlich zu ihnen verlassen und versehen.

Und folgen hierauf die Artickul solcher Unserer Ordnung / von Wort zu Wort also lautend:

I. Sollen alle und jede Unsere Wein-Meister / allewege jährlich auf Michaelis angenommen und bestellt / und auch wiederum verurlaubet werden / doch daß sie / bis die Weinlese geschehen / und der Wein im Fasse ist / ihres Dienstes nach wie zuvor / mit Treuen und Fleiß zu warten schuldig seyn.

II. Wann und sobald die Weinlese geschehen / sollen die neuen Wein-Meister die Weinpfälle unverzüglich ausziehen / und sein ordentlich zu rechte legen / und folgig

den

den Winter über bey gutem Wetter dieselben schärffen oder spitzen / auch sonderlich gute Achtung jederzeit darauf geben / daß sie nicht verrücket / noch verbrandt werden / viel weniger sich dessen selbst zu thun unterstehen / und wann auch Mangel an Weinpfälen vorfället / dasselbe in Zeiten unserm Amtmann oder Befelchshaber anzeigen / welcher dieselbe verschaffen soll.

III. Sollen unsere Wein-Meister / nach Auszlehung der Pfäle / wann und so bald das Weinholtz reiff ist / anfangen zu sencken / und sich darinn also endigen / damit solch Sencken / so viel immer möglich / vor Winters geschehen und vollbracht werden möge. Im Fall aber daran etwas hinterstellig bleibet / dasselbe auf folgenden Frühling / im Majen / oder wann es Wetters halben bequem / verrichten / und sollen sie in solchem Sencken vor und nach Winters in Acht haben / daß sie die Senck-Gruben an den Anbergen fünff Viertel einer Elen tieff / und in den Gründen nur einer Elen tieff machen / und einen jeden Stock von dem andern drey Schuch lang / und weiter oder enger nicht / auch dieselben / so viel möglich / fein gerade nach der Zeil legen und bringen.

IV. Sollen sie auch die Senck-Gruben / und was sonsten zum Stock zu misten ist / so viel auch immer möglich / vor Winters / und dann was daran noch übrig bleibet / zur Senck-Zeit im Frühling misten / und bey unsern Amtleuten und Befehlhabern anhalten / die sollen auch schuldig seyn / ihnen den Mist zu rechter Zeit unverzüglich zu verschaffen / und zur Stete führen zu lassen / damit dißfalls nichts versäumet werde.

V. Sollen unsere Wein-Meister kurtz nach Liechtmesse / wann es Wetters halben gut ist / und geschehen kan / anfangen zu schneiden / und nach Gelegenheit eines jeden Stockes / so er in guten Acker stehet und starck ist / zweene Bögen drey oder vier Knot / da aber die Stöcke nicht starck / oder es im Sand-Acker ist / alsdann nur eine Böge / zwey oder drey Knot / nach Gelegenheit des Stocks / auffschneiden / wie sie dann sonderlich / wann sie solche unser e Berge ein Jahr lang gehabt / und gewartet / und derselben Gelegenheit innen worden / selbst wohl sehen können / auch in Acht haben sollen / was und wie viel der Stock ertragen kan / und sich in dem Schneiden darnach richten / damit sie darinn nicht zu viel oder zu wenig thun / und also unserm Schaden vorkommen.

VI. Sollen unsere Wein-Meister jedesmahl zur Nothdurfft und Ausbüssung unserer Weinberge / Schnittholtz / fürnemlich Groß-Fränckisch / Traminer / Elbinger / Klebroth (welche dieser Orten Landes am besten reiff werden) und sonst weiter von den allerbesten Stöcken schneiden / und zu Fechser oder Encken legen / und dieselben stets im Vorraht haben / doch in Acht nehmen / daß von einem Stock nicht zu viel / sondern von jedem nur ein wenig / damit die Stöcke nicht verderben / genommen und geschnitten werde / und sollen zu jederzeit / wann Mangel und ledige Oerter / oder verdorbene Stöcke in den Weinbergen befunden / und die Zeit davon ist / solche Oerter mit den Fechsern oder Pfropffen des lebendigen Holtzes wieder auszubüssen und zu versetzen schuldig seyn / und darüber sollen sie kein Knotholtz zu samlen / noch dasselbige / viel weniger Fechser oder lebendig Holtz zu verkauffen / oder jemands zukom-

Digitized by Google

men zu lassen Macht haben / es geschehe dann mit sonderm Vorwissen und Nachlassung unserer Amtleute und Befehlshabern / die doch hierinn / so wohl in andern allenthalben / ihrer Pflicht-Verwandtmuß nach unser Frommen wissen / und in Acht haben sollen.

VII. Um Fastnacht / kurtz zuvor oder darnach / oder aber Mittfasten / wann / und so bald um dieselbe Zeit das Wetter offen / und es derhalb gut und bequem ist / sollen unsere Weinmeister in den Bergen räumen / und die Wässer-Wurtzeln so an den Stöcken befunden / fein rein abschneiden: Da auch die Berge gemistet / den Mist von den Stöcken nicht abziehen / sonder mit der Haue solchen Mist lüfften / damit die Feuchtigkeit desto besser zu den Wurtzeln kommen kan.

VIII. Sollen unsere Wein-Meister / wann die Zeit davon ist / als kurtz nach Ostern / doch nach Gelegenheit des Wetters / die Pfäle stecken / und in Acht haben / welche Stocke etwas groß seynd / und die Nothdurfft erfordert / daß sie zween Pfäle dabey setzen.

IX. Wann / wie jetzt gemeldet / die Pfäle gesteckt seynd / sollen sie alsofort darauf ohne einigen Verzug die Stöcke anbinden / und auf den Bergen zubögen: doch in den Gründen sollen sie die Bögen mit einem Band anheffen / auf daß der Wind die Beugen nicht hin und wieder schlagen / und es so viel weniger im Mayen oder sonsten / wann Fröste einfallen / erfrieren kan.

X. Also fort nach solchem Anbinden / ohn einen Verzug / sobald allein Wetter dazu ist / sollen unsere Wein-Meister die erste Hackung thun / und in dem ja die Winter-Feuchte mitnehmen / und nicht versäumen / sonderlich an den Oertern / da die Berge / wie offt geschicht / pflegen hart zu seyn / dieweil ohne die Feuchtigkeit in der Dürre solche harte Oerter übel zu hacken und zu gewinnen seynd / und sollen durchaus einer Hauen tieff hacken / auch die Boden fein fleissig und rein auslesen / und kein Gras um die Stöcke stehen noch wachsen lassen: da auch der Berg gemistet ist / sollen sie in allewege / wie hie oben beym siebenden Artickel gemeldet / des Mistes schonen / daß sie denselben von den Stöcken nicht abziehen / und hierbey sonderlich in Acht haben / wann es regnet / daß sie alsdann nicht hacken / dieweil mit solcher Gelegenheit bald wiederum Gras daselbst wächset / sollen sich auch in allewege dahin befleissigen / daß solche erste Hackung / so viel immer möglich / nach Gelegenheit des Jahrs und der Zeit / entweder vor / oder nach Walburgis / auch zum längsten ein acht oder vierzehen Tage darnach / gäntzlich verrichtet und geschehen seyn möge.

XI. Kurtz nach Pfingsten / sollen unsere Wein-Meistere anfangen zu heffen und die erste Heffte thun / und ja wohl zusehen / daß sie die junge Träublein nicht mit einbinden / dann sonst dieselbe unter dem Weinlaube nicht wohl reiff werden können: Zudem sollen sie in Acht haben / daß sie nicht / wann es regnet oder naß ist / heffen / dieweil gemeiniglich das Laub davon verdorret und gelb wird.

XII. In solcher erster Heffte / und sonderlich auch nicht ehe / als wann man die Träublein schon oder erkennen kan / sollen die Wein-Meister alles unnütze Holtz / so man übers Jahr / oder sonsten / wie oben bey dem siebenden Artickel gemeldet / nicht

bedarff /

bedarff/ abbrechen/ und ja vorsichtig seyn/ daß die Träublein nicht mit abgebrochen werden/ sollen auch sonst das Gras ausrauffen/ und es allenthalben in den Bergen rein halten.

XIII. Nach diesem unvorzüglichen/ doch nach Gelegenheit des Wetters/ sollen die Wein-Meister die andere Hackung thun/ und so der Berg gemistet/ das Gras über Mist weghauen/ und frische Erde über dem Mist und um die Stöcke ziehen/ damit nicht die Sonne den Mist an den Stöcken verbrenne: Auch in Acht haben/ daß sie nicht hacken/ wann es regnet/ aus Ursachen/ wie bey der ersten Hacke im zehenden Artickel gemeldet.

XIV. Soll die andere Heffte geschehen kurtz nach Johannis Baptistæ/ wann und so bald der Wein verblühet hat/ und sollen die Wein-Meister alles unnütze Holtz und Laub alsdann auch wegbrechen/ damit die Sonne so viel mehr zu den Stöcken kommen/ und würcken/ und also der Wein desto reiffer werden kan.

XV. Sollen unsere Wein-Meister/ kurtz vor oder auf Bartholomäi/ nach Gelegenheit des Wetters/ die dritte Hackung thun/ und sich in demselben/ wie bey der ersten und andern Hacke im zehenden und dreyzehenden Artickel gesaget/ allenthalben gemäß verhalten/ darnebens aber alsdann insonderheit auch in Acht haben/ daß sie den Träublein keinen Schaden zufügen.

XVI. Nach solcher dritten und letzten Hackung/ so bald es gelegen/ und das Weinholtz reiff ist/ sollen unsere Wein-Meister anfangen/ dasselbe zu verhauen: Da auch grosse Plätze in den Weinbergen seynd/ sollen sie die Stöcke nicht viel verhauen/ auf daß man dieselbe Plätze mit den Stöcken erreichen/ und damit anstecken kan.

XVII. Sollen unsere Amtleute und Befehlshaber alle Jahr im Herbst/ da der Wein beginnet reiff zu werden/ in die Weinberge gehen/ und die Stöcken allenthalben mit Fleiß besehen/ welche tragen und fruchtbar seynd oder nicht/ und die jenigen/ und folgends zu rechter Zeit andere gute/ da sie vorhanden/ an die Stätte legen/ oder andere gute Art auf solche Stöcke propffen lassen.

XVIII. Sollen unsere Wein-Meister auf den Herbst/ wann die Weintrauben beginnen reiff und weich zu werden/ die Berge mit allem Fleiß hüten/ daß kein Mensch/ noch Vieh/ oder Thier hinein komme/ und Schaden darinnen thue/ auch die Vögel/ Krähen/ Elstern/ und dergleichen fleissig/ und so viel immer möglich/ abwehren/ sollen sich auch enthalten/ jemands einige Weintraube zu geben/ es geschehe dann mit sonderm Vorwissen und Geheiß unserer Amtleute und Befehlhaber/ doch krancken Menschen und schwangern Weibern/ auf derselben Anregen/ mögen sie je zu Zeiten ein paar Trauben wohl geben und darreichen.

XIX. Sollen die Wein-Meister auf der Weinberge Zäune und Gehäge/ daß dieselbe stets in Würden seyen und gehalten werden/ fleissig Achtung geben/ und man die an einem oder mehr Orten mangelbar befunden/ solches unsern Amtleuten oder Befehlhabern (die auch selbst mit darauf und darzu sehen sollen) berichten/ welche solches wieder machen lassen/ auch nach Gelegenheit/ da es die Noth erfordert/ Stacken/ Reiß und andere Zuthat in Vorrath und zur Stätte schaffen/ und solche

Digitized by Google

Zäune oder Gehäge verfertigen/ und in vorigen Stand bringen/ auch daneben Aufsehen haben/ und daran seyn sollen/ was an alten und Reben-Stacken versetzt/ daß derselben unterste Enden so weit in die Erden kommen/ wie gebräuchlich/ gebrannt/ und dieselben sonst fein gleich und aufrecht gesetzet werden. Derowegen dann sich erwähnte unsere Amtleute und Befehlhaber mit den Setzern/ auf das Gedinge nach Schocken-Zahl/ aufs näheste als möglich vergleichen/ und dasselbe also verlohnen sollen.

XX. Sollen unsere Wein-Meister die Pressen mit allem was darein und darzu gehöret/ in guter Acht und Verwahrung haben/ und darvon nichts verrucken lassen/ viel weniger selbst entfremdden oder gebrauchen/ und wann es auf den Herbst kommet/ alsdann vor und gegen der Weinlöse/ die Bödemen/ Wannen/ Pfämen/ Butten/ Zuber/ und alles anders/ was vorhanden/ fein zurechte bringen/ ausbrühen/ auswaschen/ und rein machen: Da auch in einem oder dem andern etwas mangelbar oder zerbrochen/ in den Aemtern anhalten/ daß es in Zeiten wiederum gebessert und verfertiget werde/ auch auf die Pressen/ sonderlich zu der Zeit/ wann man presset/ Tag und Nacht fleissig sehen/ dieselben schmieren/ und also in Acht halten/ damit kein Schaden geschehen noch verursachet werden möge.

XXI. Sollen unsere Wein-Meister ein jeder jährlich zur Besoldung und Unterhaltung/ eines für alles (ausser was andere hierinnen specificirte Verdienste sind) als nehmlichen von einem Morgen Weinwachs vier Thaler/ drey Scheffel Rocken/ und einen halben Scheffel Maltz haben/ und ihnen solches aus unsern Aemtern gegeben und gefolget werden.

XXII. Sollen sie ihre alte Gerechtigkeit an Hülsen/ Wein-Laub und Gras behalten/ auch sonsten freye Wohnungen haben/ doch was in unsern Aemtern an Wein-Laub für die Schaafe und Lämmer zu behalten und zu gebrauchen vonnöthen/ sollen sie dasselbe dahin unweigerlich folgen lassen/ und ihnen unsere Amtleute dagegen an Heu und Stroh/ und dergleichen/ Erstattung thun: Welche auch in ihren Diensten treulich und fleissig befunden/ denen mögen unsere Amtleute und Befehlhaber an gelegenen Orten ein Oertlein Wiesewachs/ oder eine Gelegenheit darzu auszuraden und zuzurichten/ davon sie etwa ein paar Fuder Heu gewinnen können/ anweisen und untergeben/ auch ihnen etliche Pferde Streuungen/ und dergleichen für ihr Vieh zukommen lassen/ doch daß der Mist uns bleibe/ und in unsere Weinberge komme.

XXIII. Soll ihnen/ den Wein-Meistern/ vom Pressen von einem jedern Kuchen neben der Kost/ zween Argent gegeben werden.

XXIV. Soll den Wein-Meistern von jedem tausend Knotholtz/ Fechser daraus zu machen/ aufzusammlen und einzuschlagen/ zween Argent, und dann von jederm hundert Fechser zu legen oder zu pfropffen/ auch lebendigen Holtze einzusencken oder einzulegen/ sechs merckische Groschen gegeben werden.

XXV. Sollen unsere Wein-Meister/ wann sie zu Stock misten/ von einem jeden grossen Fuder auf vier starcke Pferde acht gute Pfenninge/ von einem Bürger-Fuder mit zwey Pferden einen halben Silber-Groschen/ und von einem Bauer-Fuder

Mist vier gute Pfenninge haben und bekommen/ und sollen unsere Amtleute und Befehlhaber/ auch die Vögte/ jedesmahl/ wann ihnen zu den Weinbergen Mist geführet wird/ fleissige Achtung haben/ die Fuder unterschiedlich zählen/ auch mit den Wein-Meistern Kerbhölzer halten/ und die Fuder/ wieviel derer unterschiedlich eingeführet und untergehacket worden/ richtig anschneiden lassen.

XXVI. Sollen unsere Wein-Meister den Zeug/ als Karsten/ Hauen/ Radehauen/ Schüppen/ Spaden/ Hepen und alles andere Werckzeug/ so sie benöthiget/ sich selbst verschaffen/ und auf ihren Unkosten halten/ auch sonderlich die Hauen und Karsten in der Höhe und Länge machen lassen/ wie ihnen die Maaß angezeigt und gegeben werden soll: Dagegen und für solchen Werzeug zu halten/ soll ihnen aus unsern Aemtern/ und über obgemeldten Unterhalt von jeder Morgen Weinwachs zu arbeiten und zu beschicken/ sechs Silber-Groschen gereichet und gegeben werden; Und sollen unsere Amtleute und Befehlhaber sonderlich darauf gute Achtung geben/ daß keine Weibs-Personen mit den Hauen und Karsten arbeiten/ dann sie nichts Guts machen.

XXVII. Soll den Hütern der Weinberge auf einen gantzen Berg/ welchen eine Person hüten und bestellen kan/ sechzig Märckische Groschen die gantze Hütungs-Zeit über zu Lohn gegeben werden/ und sollen dieselben anfangen zu hüten/ wann der Wein beginnet reiff zu werden.

XXVIII. Da auch unsere Amtleute und Befehlhaber/ so auch die Wein-Meister in einem oder andern vorgesetzten Puncten und Artickeln Mangel befänden/ und mehrers Berichts und Bescheids vonnöthen/ sollen sie sich dessen bey Unserer Amts-Cammer erholen. An dem allen geschiehet Unser unverlässiger ernster Will und Meinung; Urkundlich mit Unserm hierunten aufgedruckten Amts-Cammer-Secret besiegelt/ und geben in Unserm Amt Fürsten-Walde den 5. Junii Anno 1617.

Das III. Capitel.

Von mancherley Gattungen der Weine und Wein-Reben. Oder: Erzählung der berühmtesten Wein in Europa/ wo sie wachsen/ und woher sie ihre Namen bekommen haben.

OBwohl diese Erzählung nicht eigentlich hieher gehörig/ jedoch wird sie verhoffentlich/ zu diesem unserm vorhabenden Wein-Buch nicht unschicklich noch dem Leser verdrießlich fallen: Sonderlich wird sie dienen und nutzen denen Weinhändlern/ Weinschencken und Wirthen/ damit sie gleichsam eine kurtze Wissenschafft deren Oerter in Europa/ da die bey uns berühmteste Weine gefallen oder wachsen/ erlangen/ und zugleich ihren Käuffern und Gästen davon Information/ Erläuterung/ Red und Antwort geben können.

Es mögen aber alle die vornehmste Wein-Gewächse Europæ schicklich in fünff Classes oder Haupt-Titel eingetheilet werden. Nemlich;

In

In Italien oder Welschland/ wachsen/ und werden von dannen in Teutschland gebracht.

Vinum Malvaticum, Malvasier/ nemlich auf der Insul Creta oder Candia/ die zu Griechenland gehöret/ und anjetzo leyder der Türckischen Herrschafft unterworffen ist. Der zu uns gebracht wird/ ist Vinum passum, aus/ von der Sonnen-Hitz halb verwelckten oder eingeschrumpfften Trauben gepresset.

Lachryma, wächset an der Wurtzel des Bergs Vesuvii, welcher wegen seiner vielfältigen Feuersbrünsten bekannt. Dieser Wein ist röthlicht/ von Geruch sehr anmuhtig/ erfreuet das Hertz/ und schadet weder dem Haupt noch dem Magen.

Muscatellum Falsicorum, Vin de Montefiascon, wächset bey der Stadt Montefiascon, am Berge Alcino nella campagna di Roma, davon das Sprichwort entstanden: Propter Est Est, Dominus meus mortuus est.

Albanum, wächset bey der Stadt Alba, gleichfalls in dem Römischen Gebiet gelegen/ und wird in Rom heutiges Tages fast am meisten getruncken.

Marceminum, wächset um Vincentz und Padua/ ist nicht allein lieblich von Schmack/ sondern auch gesund: Der beste ist an Farben dunckel oder blutroth/ dauret nicht viel über ein Jahr.

Vibacum, Reibolicum, Rheinfall/ wächset bey Capo d' Isteie, auf einem felsichten Hügel Prosce, daher nennet man ihn auch Prosecker-Rheinfall.

Rosacium, Rosatzer/ wächset bey der Stadt Rosaccio in Friaul.

Rhæticum, Veltliner/ wächset in der Grafschafft Valle Telina, oder Veltlin/ den Grisonen zuständig.

Vernacium, Vernatzer/ wächset auf dem Berge Vernacia, im Genuesischen.

In Hispanien und Portugal wachsen/ und werden von dannen in Teutschland gebracht.

Vinum Illicitanum, Alicantwein/ wächset in Alicante/ einer Stadt im Königreich Valentia: Ist wie fast alle Spanische Weine starck/ süß von Schmack/ von Farben aber schwartz.

Petri Simonis, Peresimenez, Petersimens/ wächset bey der Stadt Guadalcazar, aus Teutschen Reben/ welche dieser Peter Simon schon für zweyhundert Jahren in ziemlicher Quantität aus dem Ringau dahin gebracht/ und gepflantzet hat/ auch bereits zu seiner Zeit einen solchen Wein daraus bekommen/ der Spanischen Geschmacks und Ringauer Farben gewesen/ und zu Franckfurth/ deßgleichen in andern vornehmen Städten Teutschlandes vor 40. bis 48. Creutzer getruncken worden. Wird bey uns insonderheit Spanisch Wein genannt/ ist lieblich von Schmack/ Goldgelb von Farben.

Bastardum, Bastard/ ist ein halber Petersimens.

Secco, Seck/ ist stärcker und barscher als Petersimens.

Lusitanicum, Portugeser/ blanck und roth.

Vin Allogicum, Vin d' Allogo. Ist eine sonderbare fürtreffliche Art Portu-

Portugeser Wein/ dunckelroth/ lieblich/ nicht gar zu starck/ fast auf Marcimin Art.

Balearicum, Canarien-Wein / aus der Canarischen Insel; Unter welchen der Canarien-Seck den Vorzug hat/ den Spanischen an Lieblichkeit weit übertreffend.

In Franckreich / wachsen und werden von dannen in Teutschland gebracht.

Vinum Belnense, in der Landschafft Beaune, im Burgundischen / wie dann die Burgundische Weine durchgehends hoch gehalten werden.

Vin d' Hay, wächset in Champagne/ ist bleich oder schiel von Farben.

Muscat de Frontignac, in Languedoc / bey der Stadt Frontignac / aus Muscateller Trauben.

Vin de Ruelle, wächset um Paris / ist roth an Farben / wird daselbst viel getruncken.

Vin de Bourdeaux, Burdoser Weine / werden in Menge nach Holland geschiffet / beydes blanck und roth.

Vin de Grave, wächset nicht weit von Bourdeaux: Und sind sonst noch berühmt Vin d' Anjou, de Larmont, de la Bastide de Mainc, de S. Martin à Grenoble und andere mehr.

In Ungarn wachsen / und werden von dannen in Teutschland gebracht.

Vinum Toccavienſe, Tockayer / wächset bey der Stadt Tockay / in Ober-Ungarn.

Oedenburgenſe, Oedenburger/ in Nieder-Ungarn.

Vina Aurimontana, die Goldberger.

Vina S. Georgii, die S. Georger: wie auch die Neusiedeler.

In Teutschland / wachsen und werden als die berühmtesten und besten in andere Königreich und Länder verführet und gebracht.

Vinum Rhenenſe, decus eſt & gloria menſæ, Rheinisch-Wein / sonderlich die Hocheymer/ Rinkauer/ Wormsgauer/ Bacheracher/ Gänsefüsser.

Neccarium, Necker-Wein / sonderlich die Heydelberger und Wirtemberger: dahin auch die Heylbrunner gehören.

Moſellanum, Moseler-Weine / die nemlich an der Mosel wachsen: Unter welchen der Ober-Moseler weit besser/ als die Unter-Moseler.

Franconium, Francken-Wein/ sonderlich die Klingenberger/ am Mayn/ und die Würtzburger am Stein: wie auch die Kützinger/ und Ransacker.

Tirolenſe, Tiroler/ sonderlich die Etsch-Weine ad Atheſin fluvium, und die Traminer/ welche von dem Dorffe Tramin an der Etsch ihren Namen bekommen.

Auſtriacum, Oesterreichisch-Wein/ sonderlich Closter Neuburg.

Moravicum, Bohemicum, Misnicum, Lusaticum. Mährische / Böhmische / Meisnische / und Lausnitzische Weine.

Folget nun auch eine Specification der vornehmsten und berühmtesten Wein-Reben in der Marck Brandenburg.

NB. OBwohl die Gattungen der Wein-Stöcke auch an Holtz und Blättern zu erkennen sind/ so erscheinet doch an den Trauben der meiste Unterscheid/ welche groß oder klein / welche mit Beeren dicht oder dünne besetzet / welche von Farben weiß / grau / grün / gelb / schiel / roth / schwartz sind. Insgemein dennoch setzet man nur zwo Haupt-Farben / weiß und roth / unter welchen die andere begriffen werden.

Es befinden sich aber heutiges Tages in der Marck-Brandenburg (massen aus des Edel- berühmten und Hochgelehrten Herrn Johann Sigismund Elsholtzens / Chur-Fürstlichen Brandenburgischen Hof-Medici zu Berlin / &c. schönen Garten-Tractat ausführlicher erhellet) fürnemlich nachfolgende Arten oder Gattungen an weissen Reben / oder wie wir insgemein reden.

An blancken Wein.

1. Schönedel. Hat grosse Trauben / die lieblichsten am Geschmack / an Farben etwas gelblicht.

2. Muscateller. Hat auch grosse Trauben / gelb und sprenglich / eines gewürtzten Schmacks.

3. Blanckwelsch. Hat grosse Trauben / an Farben wenig gelb / die Beer sind etwas länglicht / und dünnschälligt/ haben jede kaum ein oder zwey Körner. Wird zum allererstẽ reiff/ daher er offt verfaulet/ ehe die Weinlese angehet.

4. Rehfahl. Hat mittelmässige Trauben / an Farben gelb / und sprenglich / am Geschmack süß und kräfftig.

5. Mittel-Fränckisch. Hat auch mittelmässige Trauben / an Farben gelb/ am Schmack lieblich und kräfftig.

6. Groß-Fränckisch. Hat auch mittelmässige dünnhülsige Trauben / an Farben grünlich/ am Schmack süß und kräfftig / träget aber wenig Trauben.

7. Klein-Fränckisch. Hat mittelmässige dünnhülsige Trauben/ an Farben gelb/ am Schmack süß/ an Beeren aber gar dünne: gibet also wohl einen Schmack / füllet aber nicht das Faß. Und zwar diese drey Arten Fränckisch sind am Holtz gantz einerley/ und können nur durch die Frucht unterschieden werden.

8. Adel-Fränckisch. Hat mittel-dichte Trauben/ an Farben grünlich und gesprenget/ am Schmack sauer.

9. Grün-Fränckisch. Hat kleine Trauben/ an Farben grün/ an Beeren dünner am Schmack saur. Diese und die nechst-vorhergehende Art werden nicht geachtet.

10. Elbing. Hat grosse Trauben/ dichte an Beeren/ an Farben gelblich / am Schmack süß / aber wässerig.

11. Blanck-

11. Blanck-Heunisch. Hat grosse länglichte Trauben / an Farben recht gelb / am Schmack sarp und wässerig / erweichet den Leib mehr / als alle andere.

12. Rüßling. Hat mittelmässige Trauben / an Farbe gelb und sprenglich / am Schmack auf Muscateller-Art.

13. Lamperts. Hat grosse lange Trauben / länglichte fleischichte Beer / an Farben grünlich / an Schmack herbe : gibet wegen der fleischichten Beer wenig ins Faß.

14. Weidlina. Hat Mittel-Trauben / ist grünlich und säuerlich.

15. Grün-Weidling. Hat kleine Trauben / ist grünlich und sauer : Wird / wie auch der vorige / nicht geachtet.

An rothen Wein.

1. Roth Muscateller. Hat grosse Trauben / Kirschbraun an Farben / am Geschmack süß.

2. Roth-Welsch. Hat grosse Trauben / schwartz an Farben / süß an Schmack.

3. Genfer-Groß-Breunel / roth Schönedel. Hat grosse Trauben / bräunlich / sarp.

4. Roth Traminer. Mittel-Trauben / röthlich / gantz süß.

5. Sichel Traminer. Mittel-Trauben / schiel / gantz süß.

6. Wiener. Grosse lange Trauben / fleischicht / leibfarb und sarplich.

7. Klebroth. Mittel-Trauben / schwartz und süß.

8. Ungarisch Leibfarb. Mittel-Trauben / bräunlich / süß.

9. Roth Heunisch. Grosse Trauben / schwartz / säuerlich.

10. Hart-roth. Mittel-Trauben / schwartz / säuerlich.

11. Ziegel-farbe. Grosse Trauben / bräunlich / säuerlich.

12. Gemein roth. Mittel-Trauben / säuerlich / schwartz / und gibet den andern rothen die rechte Farbe.

13. Feld-roth. Mittel-Trauben / schwartz und sauer.

14. Schlee-roth. Mittel-Trauben / zwar dicht von Beeren / aber saur wie Schleen / an Farben schwartz.

15. Zottel-roth. Lange Trauben / aber kleine dünne Beerlein / schwartz und saur. Und zwar diese drey letzte Arten sind nicht viel werth / sondern machen den andern Wein im Pressen nur sauer.

Das IV. Capitel.

Was eines Wein-Herrn Amt und Gebühr sey.

VOr allen Dingen soll und muß ein Wein-Herr ein Gottfürchtiger / embsiger / hurtig- und fleissiger Mann seyn / der andächtig bete / und GOtt um seinen reichen und milden Segen eyferig anruffe / widrigs-falls wird er in seinen Weinbergen wenig Ersprieß- und Fruchtbarliches ausrichten.

Digitized by Google

Darnach so muß er auch selbst/ im Wein-Bergen und Wein-Gärten fleissig zusehen/ dann die Wintzer und Arbeiter sind offt untreue Leute/ und können einen guten Mann/ der viel aufwendet/ sehr mitnehmen/ wann er ihnen nicht Achtung auf die Schantze gibet. Er muß sich keine Unkosten/ den Weinberg zu tüngen und mistẽ/ Hacken/ Senken/ Decken/ und andere Arbeit mehr dauren lassen/ er bringe gleich was oder nichts/ dann/ nach dem gemeinen Sprichwort/ wer einen Weinberg bauen will/ der muß einen andern in der Taschen haben/ das ist/ es muß mancher etzliche Jahr mehr auf seinen Weinberg wenden/ als daß er wiederum bekõmt/ hernach können es eins/ zwey oder drey fruchtbare Jahre/ alles wiederum ersetzen und einbringen. Auch soll ein Wein-Herr vorsichtig/ klug und verständig seyn/ der sich nemlich auf Wein-Arbeit wohl verstehe/ und wisse/ wann/ und zu welcher Zeit/ wie und waserley Gestalt jedes muß gethan und verrichtet werden/ daß er die Wein-Meister oder Wintzer zu Red setze/ ihnen sage/ woran es ihnen fehle und mangle/ woran sie recht oder unrecht thun/ damit der Weinberg an der Arbeit keinen Mangel leide; dann es sind unter diesen Leuten öffter heillose Gesellen/ die wenig darnach fragen/ wie der Weinberg bestellet/ und ob dem Wein-Herrn zu Schaden oder Nutzen gearbeitet werde. Auch soll der Weinberg mit Zäunen/ Mauren oder Blancken wohl verwahret seyn/ damit das Wild nicht einbreche und grossen Schaden verursache. Den Wein-Meistern oder Wintzern und andern Arbeitern/ soll nach fleissig-vollbrachter Arbeit richtiger Lohn gereichet werden.

Das V. Capitel.

Von Annehmung der Wein-Meister oder Wintzer/ von der Arbeit und Gebühr/ was sie bey den Weinbergen zu verrichten/ und dann von deren Enturlaubung.

VOr allen Dingen ehe man einen Schritt oder Fuß in Weinbergen ansetzet/ oder eine Hand darzu anlegt/ werden folgende zwey Stuck erfordert.

1. Ein täglich fleissig und andächtiges Gebet/ daß GOtt gutes Gedeyen zu Pflantzen und Bauen bescheren/ und hingegen allen Schaden an Frösten/ Schlossen/ Meelthauen und andern Ungewitter/ gnädig abwenden möchte.

2. Will auch GOtt um fleissige und getreue Wintzer oder Wein-Meister/ die es nicht alleine im Anfang wohl bestellen/ sondern auch förder und bis an ihr Ende/ getreu beharren/ oder so lange es dem Herren gefället/ dieselben zu behalten/ ihren Fleiß continuiren/ darzu zu bescheren/ angeruffen seyn/ dann an GOttes Segen ist alles gelegen. Ferner müssen auch die folgende Capituln nacheinander beschriebener Arbeiten fein ordentlich und zu rechter Zeit in Acht genommen/ auch fleissig/ hurtig und unverdrossen verrichtet werden.

Die Wein-Meister oder Wintzer pflegt man anzunehmen nach Michaeli/ wann die Gebürge abgeleset/ und die Pfäle gezogen werden sollen: Dann kan ein Herr sehen/ ob ein Wintzer rechten Bescheid um die Gebürge weiß/ recht zudecken

und

und zu tungen/ ob er auch verstehe was Gedecktes oder Ungedecktes ist/ und wie weit ein jedes gehet; Es kan auch ein Wintzer sehen/ wo noch ein gesenckter Stock/ oder ungetungte Grube ist/ daß man selbigen im Decken besser in Acht nehmen/ auch die Grube desto besser zur Tunge antreffe oder sehe/ als nach des andern Zeit/ wann gedeckt wird/ da kan offt ein mißgünstiger Wintzer/ zumahl wann ers erfähret oder weiß/ daß er soll in der Decke seinem Herrn oder seinem Nachkommenden Wintzer einen Schaden oder Possen hinter sich lassen/ daß mancher nicht weiß/ was ein heurig oder jährigte gesenckte Grube/ ob sie im Herbst getunget/ will er sie nicht zuvor ausschöpffen/ oder aufheben/ oder da sie im Sommer zugelauffen/ kan er sie im Decken gar wohl überziehen/ und manchmahl das junge Holtz/ so wohl auch die andern Stöcke/ entweder zu tieff/ oder gar zu seichte/ decken/ und also seine Untreu hierinn erweisen.

Also soll ein Herr/ wann er einen Wintzer abschaffen will/ es ihm nicht vor der Lese vorhero sagen/ sondern nach der Lese/ und vollbrachter Arbeit/ und mit Darreichung des Lohns/ was er noch zu erfordern/ ihm seinen Abschied geben.

NB. Ein mehrers hiervon ist droben im andern Capitel/ in der Chur-Fürstlichen Brandenburgischen Wein-Meister-Ordnung zu ersehen.

Das VI. Capitel.

Formular oder kurtzer Entwurff wie der Wintzer Ding-Zettel stylisiret und gestellet werden sollen.

Demnach heute Dato den 1. Novembris 1681. in unten Benahmter mit NN. von N. einig worden/ und solchen zu einem Wintzer und Wein-Gärtner angenommen/ und Laut dieses Beding-Briefs bestellet/ daß er meinen Wein-Berg oder Wein-Garten mit aller und jeder Arbeit/ wie sie Namen haben mag/ zur Besserung und Erweiterung/ wo nur möglich/ meines Wein-Berges/ und Weins was sich gehöret/ verrichten/ beschicken/ arbeiten und verwahren/ Zäune und Lucken vermachen soll/ als mit Aufziehen/ Räumen/ Schneiden/ Rähmen lesen/ Pfäle schärffen/ Stöcke zu legen/ dreymahl zu krauten/ und den Wein fleissig hacken/ brechen/ zweymahl hefften/ verhauen/ Pfäle zu ziehen/ zu decken/ Laub-Nehmen abzulesen/ und mit zu hüten und verwahren/ auch an aller und jeder Arbeit verständiglich und bescheidentlich/ ohne einigen Eigen-Nutz oder Vortheil/ oder Ersparung der Arbeit zu verrichten/ so lange bis der Wein ins Faß kommen/ und der Stock wieder gedeckt worden ist/ auch nicht Kinder oder andere Personen zur Arbeit gebrauchen/ die solche nicht verstehen/ oder verrichtet haben/ damit kein Schade am Weinholtze/ und auf andere Jahre zum Weinwachs geschehen mag/ in allen und jeden Arbeiten/ auch zu rechter Zeit/ wann die Arbeiten geschehen sollen/ zeitlich verrichten/ und sich darzu halten/ und insonderheit zu solcher Zeit nicht in andern Bergen ums Lohn arbeiten/ auch an Sparung Unkosten/ Mühe und Arbeit/ sowohl auch mit Hütung des Obsts und Abnehmung

dessen getreulich umgehen/ und die Bäume auch reiniglich schneideln/ des Winters verbinden/ für den Hasen und Wildpret/ und des Winters treulich auf die Wein-Pfäle Achtung haben/ wie einem getreuen Wintzer oder Wein-Gärtner eignet und gebühret/ dann auch vor jederzeit Schaden zu verhüten und warnen/ und seines Herrn Nutzen suchen und fördern/ auch für Verwahrlosung und Versaumung stehen/ und antworten oder gelten. Hiergegen ich ihm für seine Mühe und Arbeiten/ auch getreuen Dienst/ jedes Jahr .. Schock an Gelde und .. Scheffel Korn zu Lohne/ und von jedem Schock Gruben .. Groschen/ auch von jedem Fuder Mist einzutungen .. Groschen übers vorige Lohn/ auf unterschiedene mahl/ als im Aufziehen .. und sonderlich im Schnitte .. Item in der Breche .. und Hacken/ das denn die schwereſten und nöthigsten seynd/ geben und entrichten will/ und ohne Versaumung damit nicht aufhalten/ auch was er empfähet/ soll jedesmahl aufgezeichnet werden u.a.m.

Das VII. Capitel.

Wie und wo man Wein-Berge anlegen oder anrichten soll; Und was vor Erdreich oder Grund und Boden selbige erfordern.

DJe Wein-Reben wachsen und gerathen nirgends anderst/ dann alleine an etlichen gewissen sonderen und dem Reben-Geschlecht anmuthigen und angenehmen Orten/ solches ist uns zwar ein wunderbarlich Ding/ und solten billich die jenige Innwohner und Menschen/ deren Land und Ort GOtt der Allmächtige nicht gar ledig/ und sonder Wein-Bau gelassen/ sondern ihnen etwas nach dem Maaß seiner Gnaden mitgetheilet hat/ solches Danck-nehmig erkennen/ und ihnen solch edel Gewächs/ um seiner sondern Tugenden willen/ sonder Mißbrauch/ Verschwendung und Schwelgerey anbefohlen seyn lassen; sintemahl es ihnen einen so vortrefflichen Leib und Seel-erqvickenden Safft zubringet. Daher komt es dann auch/ daß sich an etzlichen Orten/ wo kein Wein-Wachs ist/ die Innwohner auch nicht so gesund und starck von anderm Getränck befinden.

Wer nun ein Stuck Land zum Weinberge/ von neuem anlegen will/ der muß erstlich einen wohl-gelegenen hübschen Platz oder Ort gegen Morgen oder Mittag/ an einem guten und meistens gegen der Sonnen Aufgang/ auch fein nach der Höhe liegenden Boden aussehen/ damit er von den kalten Nord- oder Mitternacht-Winden/ so überhin streichen/ befreyet/ auch für den offt-anstossenden Gewittern am sichersten liege/ und die Sonne mit ihren Strahlen/ fluchs frühe bey ihrem Sommer-Aufgang/ zu Abtreugung des Thaues und Reiffes/ nur bis nach ihrem wieder Hinuntergange darzu scheinen könne/ fein hoch/ jedoch auch nicht auf hoher Ebene/ sondern fein Berg an/ nicht gar zu niedrig/ absonderlich wo es an Kies/ Sand/ Lehm/ oder sonsten gemengten guten Boden hat/ da nicht etwa lauter Lehm/ lauter Doon/ lauter Kies oder rauher Boden/ oder sonst todter Sand; denn des Düngens halber wird solcher leicht verzehret. Und von solchem einzelen Boden/ (ausser Lehm

und

und Doon / da solcher noch dem blauen Wein helffen / und zu gute kommen kan) weggefressen / sondern an einem fetten und geilen / da Sand und Lehm / und zwar mehr Lehm als Sand / oder Sand und Doon / oder mehr Sand als Doon / oder da Kies und Lehm / oder Kies und Doon zu befinden / welches man leichtlich sehen kan / wann man sie zwischen den Fingern reibet / alsdann siehet man / ob sie zu scharff / zehe / zu kalt und feuchte / welche ist in hohen Gebürgen die beste; man kan es fast am Griffe haben / ob sie zu dürre / zu spröde oder zu locker / welche in niedrigen gedeckten am besten ist / wie sie an beeden Orten also gemenget; So sie aber gar einerley Boden hat / ist solchen mit guter Tünger- oder Schur-Erde am besten beyzukommen: Manche kosten auch solche Erden im Munde: Etzliche thun auch ein zwo Hände voll in ein Glas / giessen ein zwey queer Finger hoch rein Brunnen-Wasser darauf / rühren es um / decken es zu / lassens über Nacht stehen / des andern Tags kosten sie das Wasser / und sehen erstlich / ob es fein lauter / hernach ob es sauer oder süsse / und ob sichs ins Glas angeleget; wann es fein lauter / so ist es mehr ein warmer Boden; Ist es aber trübe / ist es ein kalter Boden / wann es süsse / hat man sich guten Weins und gut Holtz dahin zu gebrauchen / ist es aber sauer / so hat man auch sauren Wein zu gewarten; So es sich auch anlegt / so siehet man / ob er auch Salpeterisch oder Schwefelicht ist.

So viel ferner den Grund und Boden belanget / seynd dißfalls zwey Stück insonderheit zu beobachten: Als nemlich zum ersten die Eigenschafft des Erdreichs / da man solchen Weinwachs begehrt anzurichten; Für das andere die Gelegenheit des Orts und des Himmels samt der Lufft / der über solche Oerter regieret / (welchen zweyten Punct wir in das nachfolgende Capitel erfahren wollen.)

Die Eigenschafft nun des Erdreichs betreffend / soll man vor allen Dingen einen solchen Boden oder Grund erwahlen / der weder allzufatt und zähe ist / noch allzuluck und zu dünn seye / aber sich doch etwas mehr zum dünnen und lucken Erdreich zu nähere. Solcher Reben-Boden muß auch weder zu mager noch allzufeist und doch der Feuchtigkeit am nähesten seyn. Das Rebland soll auch in keinem flachen (unangesehen daß solche Gelegenheiten viel mehr Weins geben) noch allzuebnem Land: Item in keinem rauhen Ort / sondern etwas hoch gelegen seyn / damit es eine gute Hülff von dem Glantz der Sonnen überkommen möge. Es sollen auch die Weinreben in keinem dürren noch allzufeuchten oder wässerigen (dann an solchen Orten bleiben die Reben nicht allzulang / geben auch keinen guten Wein / sondern nur einen / der weich wird / und gleich abfället und verdirbt) sondern allein an mittelmässigen feuchten Oertern gelegen seyn. Die Reben sollen auch Bronnquellen weder über noch unten am Grund haben / sondern alleine etwan in der Nähe liegen / damit sie der Wurtzel keine Feuchte mögen geben. Solche Feuchtigkeit aber soll weder gesaltzen noch bitter seyn / darmit es dem Wein seinen Geschmack nicht verderbe. Derohalben soll man keine Reben in tieffen und niedern Thal / wann sie schon ohne das viel Weins geben / pflantzen oder bauen: Dann solche Reben können nicht bey rechter Zeit zeitig werden; Geben darzu einen sauren Wein / und der nicht sonders

viel

Digitized by Google

viel taugt. Will sie jemand aber gleichwohl / entweder aus Curiosität / oder aus Noth und Mangel eines andern Platzes / an solche Ort pflantzen / so thue ers von denen Reben / welche dünne und nicht allzu getrungene Träublein tragen / damit sie die Sonne also mag desto eher durchscheinen und zeitigen. Die Reben / so dürre / veste und satte Trauben tragen / soll man in keine alte feuchte Oerter setzen. Also auch / welche getrungen / fleischicht und weich seynd in kein hitzig oder dürr Erdreich pflantzen. In Summa / wann ein hierzu gewiedmeter Ort von Natur dermassen gelegen ligt / daß er Bühel oder Hügel und Berge mag haben / so kan und mag man solchen Ort zum Weinbau kecklich erwählen. Es ist wohl wahr / daß es grosse Mühe und Arbeit bedarff: Aber doch wann die einmahl gewurtzelt haben / so haben sie einen solchen herrlichen und wohlgeschmackten Wein / als immermehr der zu Ay / zu Hardeck Argentueil / Meudon und zu Steure seynd.

Aber in gemein davon zu reden / wann man will ein solch Rebland anrichten / welches nicht alleine fruchtbar und geschlacht soll seyn / sondern auch gut Wein-Gewächs tragen / so muß das Erdreich gar leicht / subtil und ziemlich mürb seyn. Solches aber nicht eben darum / als solte solcher Grund alleine der beste für die Reben seyn / sondern daß er der bequemste für sie ist.

Die leimichte / steinichte und kiesichte Böden / item die unten am Boden viel Kies und Leim haben / seynd auch gut: Aber feist Erdreich muß darunter vermischet seyn. Sie müssen zudem zum öfftermahl und durch stäte Arbeit erfrischt und umgehackt werden; Solche Böden haben starcke und liebliche Wein. Der Grund welcher oben steinicht oder kiesicht ist / reimet sich zum Reben gar nicht / dann sie tragen weder im Sommer / um grosser Hitz willen / noch im Winter / der grossen Frost halben / gar keine Frucht.

Der kreidicht und magrichte Boden ist zwar gut für die Reben; Aber der leimichte / daraus die Häfen oder Töpffe gemacht werden / gar kein Nutz. Desselbigen gleichen seynd die sandichte Oerter den Reben auch nicht zum bequemsten / unangesehen daß sie die Wein wohlgeschmack und lieblich machen / aber sie geben sehr wenig. Ein dürrer und heiß-brennender Boden macht dürre und magere Reben / wo man mit Misten ihm nicht zu Hülffe kommt.

NB. Von Beschaffenheit des Bodens / und dessen Verbesserung / ist schließlichen dieses zu mercken.

NIcht aller Grund ist zum Weinbau tauglich: Insonderheit müssen vermieden werden diese viererley. Ein allzunasser und allzuharter Leim-Grund / sintemahl in beyden wollen die Reben nicht wohl fort / und erfrieren leicht: Ferner ein Boden mit allzuviel und groben Steinen / als welche an Beschickung der Reben sehr verhinderlich / und im Gegentheil ein Boden gantze ohne Steine und Grieß / welcher den Reben gleichfalls nicht dienlich.

Ist aber sothaner Grund nicht zu vermeiden / so muß man auf seine Verbesserung bedacht seyn / also;

Die

Die übrige Nässe führet durch Gräben ab/ den harten Leim-Grund vermischet mit Sand/die grossen Steine lässet sammlen und eingraben/den gäntzlichen Mangel aber der Steine versetzet mit Grieß.

Hieraus erhellet nun/ daß zum Wein-Bau ein gelindes Erdreich/ welches mehr trucken als feucht/ mehr sandicht als leimicht/ und mit etwas kleinen Steinen vermischet/das beste sey. Die Höhe und Niedrigung betreffend/ so zeiget die Erfahrung/ obschon die in der Ebene gepflantzte Reben zuweilen ja so viel oder mehr abtragen/ daß dennoch der Wein/ auf Hügeln und Bergen gewachsen/ besser und beständiger sey.

Das VIII. Capitel.

Von der Gelegenheit deß Orts/ und deß Himmels/ auch der Sonne und der Lufft/ so eigentlich die Reb-Länder oder Weinberge erfordern und haben wollen.

SO viel ferner die Gelegenheit deß Orts und deß Himmels belanget/wollen die Reben nicht/ daß man sie auf hohe und spitzige Ort pflantzen solle/ viel weniger aber auch gleich dem Nord-Wind entgegen/ dann die Reben begehren vielmehr warme als kalte Lufft/viel eher schön Wetter/dann Regen. Sie fürchten zu dem allerley Ungewitter und Hagel: Sie erholen und erfrischen sich aber/wann irgends ein liebliches und holdseliges Windlein oder Lüfftlein gehet: Wollen zu dem entweders gegen Aufgang der Sonnen oder gegen Mittag gepflantzet seyn. Wo aber kalte und rauhe Land seynd/ da soll man allewegen das Rebland gegen Mittag richten lassen/und in warmen Orten gegen Mitternacht oder Aufgang. So aber das Ort allzulufftig/und den Winden unterworffen ist daselbst ist viel sicherer/daß das Rebland gegen Nord- und Niedergang der Sonnen liege.

Ist es dann wol temperirtes Land/ so soll es gegen Aufgang oder Nidergang/ oder welches noch besser ist/gegen Aufgang der Sonnen gelegen seyn.

Dieweil aber nicht fast möglich ist/ daß man allerhand gute Gelegenheit der Lufft/item deß Grund und Bodens in einem jeden Lande haben mag/ so soll ein jeder guter Haus-Vatter seine Pflantz-Reben/nach Gestalt und Natur eines jeden Orts und Landschafft/ einrichten oder anstellen/ und also in ein feist und fruchtbar Erdreich die dürren und unfruchtbaren Rebstöcke/ dagegen aber in das magere die saffttige und feiste: In den dicken Grund aber die vollkommensten und stärcksten/welche viel Holtz haben oder tragen: In ein dünnes und lockeres Erdreich aber die jenigen Reben/welche wenig Holtz geben/ pflantzen und sezen/ darmit also/ was etwann ein Weinstock mangel oder zuviel hat/ die natürliche Eigenschafft deß Erdreichs daselbige möge ersezen/ und aus den beyden eine solche Temperatur entstehe/ welche allerhand Weinwachs möge tragen.

Desselbigen gleichen soll man auch keine solche Rebstöck in ein feucht Ort sezen/ welche gar zart und dick/ sondern allein diese/ so harte und gar kleine Kerni-

Digitized by Google

Träublein tragen. An denen Orten aber / da die Winde zu starck und ungestümm gehen/ soll man allwegen die harten und satt-tragenden Träublein : Also wiederum die zart seynd / an die warme Ort sezen. In ein dürr und trucken Erdreich gehörn solche Weinstöcke/welcher Träublein pflegen allzubald vom Regen oder vom Thau/ zu faulen : Dagegen an die feuchten Ort wiederum die jenigen / so von der dürren Lufft gerne verderben. In dem Land aber / da es allzugern wittert / und grosse Ungewitter pflegen zu seyn / allein solche Rebstöcke / welche hart und breit Laub pflegen zu tragen ; Dann damit können sie die Weintäublein für dem Ungewitter deste besser halten.

Ferner ist hierbey zu beobachten/daß die hohen Leite/mund mittel-gelegene Höhen die besten seyn/ als welche am gewissesten/ und dauerhafftigsten / dann sie erfrieren nicht so geschwinde als die ebenen Gebürge ; In den ebenen Weinbergen thun die Reiffen und Fröste eher Schaden / absonderlich im Herbste / da das Holtz noch nicht reiff/oder im Frühling/ da es zu früh aufgezogen/ dann warm es noch nicht reiff/ und ein Fröstgen darauf fället / auch im Winter die Erde darauf geschüttet und gedecket wird / so liegen sich die Augen und Holtze aus / und muß unten am Stamm wiederum ausschlagen.

Wann man aber auf der Ebene will Weinberge anlegen/ so hüte man sich/ daß nicht etwa sumpffichte Wasser oder Pfudel / oder morastige Bäche / Lachen oder Brüche umher stehen oder liegen / dann die Nebel und Meelthauen sich Licht von solchen Oertern aufziehen / dardurch die Weinberge leichtlich anlauffen /erfrieren/ angegriffen und versäugt werden. Also ist eine den Morgen und Mittag zugegen gelegene Höhe am besten/wann nicht gar zu tieffe oder enge Gründe (dahin sich gern die Nebel ziehen) darbey seynd ; Deßgleichen ist es auch den Reben nicht gut / so sehr kiefericht oder kienicht Holtz/ (von welchen sich die meisten Reiffes und Meelthaue aufziehen) nahe darbey stehet.

NB. Von der Sonnen / Lufft und Gelegenheit ist schließlich in einem kurtzen Begriff dieses wohl zu mercken :

NIchts ist / das die Zeitigung der Trauben ehe und mehr befördert / als die Hitze der Sonnen : Daher sehen wir / daß in heissen Ländern die vollkommenste und süsseste / in mittelmässigen geringere / in kalten die schlechteste und sauerste oder gar keine Weine fallen. Dessen giebet Italien einen gnugsamen Beweiß / wann man es gegen Teutschland/ und dieses wiederum gegen die Nordische Königreiche / Dännemarck / Schweden und Norwegen vergleichet. Was nun insonderheit die Länder in Sachsen/Francken und Schwaben/deßgleichen nicht weniger an dem Rhein-Strom betrifft (welche so wohl wegen deß Grunds und Erdbodens / als auch der Lufft / vermög der Grad. Longit. & Laticud. um ein merckliches unterschieden seynd) ob schon solche mehrentheils mit zum Wein-Bau tüchtigen Bergen / oder vielmehr Hohen und Hügeln hin und wieder besetzet seynd/so kan doch die Pflantzung der Reben nicht auf allen Seiten derselben nutzbarlich fürgenommen werden :

Son-

Sodern man muß nothwendig die Mittags-Seite erwählen / nebst derselben ist die Ost-Seite die beste / und nach selbiger die West-Seiten: Nach Norden ist nichts fruchtbarlichs zu hoffen. Lieget also der Weinberg am besten/der gegen Mittag siehet/ auch etwas mehr nach Morgen/ als Abendwerts sich wendet: Weil solcher Gestalt die Sonne ihre Wirckung am besten darauf verrichten/und auch die kalte Nord-Lufft/welche der Berge auf dem Rücken hat/den Reben weniger Schaden kan.

Uber dem / wofern es die Gelegenheit deß Orts zulässet / so pflantzet man nicht gern Weinberge sehr nahe an Tannen-oder Fichten-Wäldern: Sintemahl sothane nicht allein die Lufft zum grossen Nachtheil der Reben rauh und wild machen / sondern sie geben auch den Vögeln und einigem Wilde Aufenthalt / durch welche im Herbst den reiffen Trauben nicht geringer Schaden zugefüget wird.

Auch nicht nahe an Morästen / als welche Nebel verursachen / so der Blüt sehr nachtheilig/ daß dahero die Trauben dünn werden / und im Pressen wenig Safft gebe. Auch soll man nicht gern Wiesen-Stücken zwischen den Weinbergen halten/ viel weniger Gras zwischen den Reben aufwachsen lassen: Sintemahl nach etlicher Meinung dardurch der Reiff angezogen und zum Schaden derselben gemehret werd. Auch nicht an hohen Wasser-Bächen/welche von starcken Regen sehr zu wachsen pflegen/ und nachmahls mit grossem Verderb der Reben sich ergiessen: Jedoch kann man selbige durch Graben und Furchen wohl fasset und ableitet/ können sie alsdann wenig Schaden thun.

Das IX. Capitel.

Was man vor Holtz in die Berge legen soll / und dann von eines jeden Holtzes Natur und Eigenschafft.

FOr allen Dingen ist zu beobachten/daß man nicht baue/daß es dem Eigenthums-oder Wein-Herrn mehr Schaden als Nutzen bringe: Dann es ist offt ein Ort fein fruchtbar anzusehen / ist aber mehr untüchtig als gut/ derowegen man sich mit dem Weinholtze fein darnach richten soll.

Es tragen kalte/leimichte oder doonichte Böden saure/strenge Weine/also/ daß in denselben das wenigste Holtz / ausser das zeitliche Blaue / am besten fortkommet/ welches am reiffesten wird an solchen Orten.

Wann nun ein guter Ort ausersehen / so muß derselbe Platz von den darauf stehenden Gestruppe / Gehäcke an Holtze / Quecken / alten Rasen und andern Unrath gereiniget / gerothdet und weggeschaffet seyn / hernach muß man sich um gut Weinholtz / Stöcke / Fäser / oder Knotholtz / wie es der Boden tragen möchte / umhun. Das Knotholtz/ (welches sonst abgeschnitten und verbrennet wird) so es fein eiff worden / halten viel / wann die Witterung darzu einstehet / vielmehr davon als von Fäsern; Fäser zwar haben einen guten Vortheil vor dem Knotholtze / indem solches schon zwey Jahr gelegen / und gefaset / und besser Wurtzel bekommen/aber schlagen vielfältig / wegen nicht einstehender Witterung um / und thuns viel/ die jeh-

jehling bestöckte Weinberge haben wollen: Zum Knotholtze muß man guten Boden haben/ oder so er nicht vorhanden/ eine gute Schur-Erde von Holtz und kleinen Mist/ oder gepächte zusammen gemenget/ gebrauchen.

Das Knotholtz (wann es ein geringer Boden) lässet man zwey Jahr/ ist es aber ein guter Boden oder Schur-Erde/ ein Jahr liegen/ auf das andere Jahr hebt man dasselbe fein gemach aus/ alsdann heisset es Fäser-Holtz.

Es hat auch das Weinholtz die Art an sich/ das es aus guten Boden im geringen nicht gerne fort und zu Kräfften kommen will; Also muß man sehen/ daß man Holtz aus magern Bergen an geile Oerter/ oder aus hohen in niedrige/ item aus hitzigen in kalte Berge anlege und fortpflantze. Es sind nun der Weinstöcke nach ihren Namen unterschiedlich/ als:

1. Das Blancke/ welches das Beste/ und wegen aufstehender Reiffe/ und fallenden Meel-Thauen am dauerhafftigsten ist.

2. Das Gut-Edle/ welches eine schöne grosse Traube von hellen oder klaren Beeren; Wann sie rechte Witterung bekömmt und recht reiff werden kan/ giebt sie nicht allein ziemlichen Most/ sondern auch einen herrlichen guten gelinden Geschmack/ als wie ein Francken-Wein/ hat auch die dünneste Haut/ und ist wohl zu pressen.

3. Schönfeyler Traube/ ist an der Farbe etwas grünlicher/ aber etwas kürtzer als vorige/ ist auch eine gute Traube.

4. Die Ungerische/ ist fast gleich den Gut-Edlen/ und wann ihr die Witterung einstehet/ noch besser/ mit einer schönen lang-hängenden Traube/ auch gros von Beeren/ und gleich den Schönfeiler grünlicher Farbe/ auch ein wenig dickhülsigt/ jedoch von gutem Geschmack deß Weines.

5. Grün Fränckisch/ kömmt auch fast den Schönfeiler gleich/ an einer hüpschen mit guten Beeren angefülleten Traube/ und ist ein weicher Wein/ wann er nicht nach seiner Reiffe bald abgelesen wird/ fähet er an leichtlich zu faulen/ und erwartet offtmahls genau die rechte Weinlese/ zumahl wann ein wenig ein nasser Herbst einfällt.

6. Das Lampische/ dieses ist dem Fränckischen fast gleich.

7. Elbinger/ so auch grosse und helle Trauben/ und schöne Beer anzusehen hat/ aber sehr dünnen und wässerichten Wein treibet. Die Weinschencken halten dafür/ daß/ wer einen verdorbenen Wein nicht anzubringen weiß/ mit dem Elbings-Wein man ihme die beste und füglichste Hülffe thun kan.

8. Das Heymische/ welcher gleiche Art und Krafft der Elbings-Beeren hat/ aber es pfleget zeitlich zu faulen/ auch an keinen/ nechst den blauen nicht ehe den Meelthau anzufallen.

9. Mit der Malvasier-Traube/ ists auch fast also/ und daß sie gar zeitig wird/ hernach bey der Lese solche Beere entweder mehr faul und abgefallen stehen/ als zu Nutzen kommen.

10. Weiß Muscateller/ ist auch eine schöne Frucht/ aber sehr dickhülsichte

als andere Beere; Dahero auch das Muſcateller einen guten Sommer und warmen Herbſt / zumal in Gedeckten / in Ungedeckten einen guten Boden / zu deſſen Zwange und Reiffung haben will. An Geleiten oder anſtehenden Mauren / wo die Trauben am Widerſchein ſtehen / werden ſie am reiffeſten gefunden / iſt eine geſunde Beere / giebet den beſten Wein / iſt ſehr ſüß und ſchmäcket / als wann er gewürtzet wäre.

11. Weiß Thraminer oder Gänſ-Füß / iſt eben wie voriges / jedoch muß es gute Witterung an der Sonnen-Wärme und einen guten Herbſt haben / wann es ſoll recht reiff werden. Unter das blanckfärbigte Holtz gehöret auch

12. Das Röſe Holtz oder Traube / giebt einen guten ſüſſen Wein und ſchönen Anmuth deß Geſchmacks / hat offt keine Beerchen / als wie die Roſinen : Hier zu Lande will es gar ſelten einſchlagen. Erſtlich / rühret ſichs zeitlich in der Blüte / wann es ein wenig zu heiß ſtehet / bekommt kleine Beerchen oder Träubgen / wann es ein wenig wird / daß es zeitig / ſo ſaugen ihn die Weſpen und Fliegen wegen dero Süſſigkeit aus / ja es ſeynd die Troppen ſo ſüſſe / daß / was die Weſpen oder Fliegen gelaſſen / zugleich die Mäuſe mit abfreſſen.

13. Schwartz Muſcateller / hat eine ſchwartze Beere / doch meiſtens einen ſchönen blancken Moſt oder Wein an ſich / iſt lieblich / aber ein wenig anſchmeckender als der blancke Muſcateller / jedoch von gleicher Krafft.

14. Kleberroth oder kleine Braune / iſt ein ſchön Träubgen / von guten ſüſſen Geſchmack / ergiebt ſich auch ziemlich in der Moſtung / hat auch in der Farbe mehr blau als roth-färbigten Wein oder Moſt an ſich.

15. Das groß Blaue oder Veltliner / iſt eben von dergleichen Güte / aber nicht ſo ſüſſen Geſchmacks / ein wenig gelinder an der Moſtung / ergiebt ſich faſt guten Theils mehr als das kleine / gibt mehr blanck als rothfärbichten Moſt oder Wein.

16. Schwartz Welſche / iſt eine ſchöne großhangende Traube / als wie das Ungariſche von groſſen Beeren / wie theils die Schnell-Kugeln / Moſtet ziemlich / aber mehr blanck als rothfärbigt.

17. Das zeitliche Blaue / iſt eine dauerhaffte Traube / es fället nicht gern der Meelthau ſo ſehr an / als an das groſſe Blaue / und belohnet dieſer Wein unter allen dieſen Blauen am meiſten ſeine Koſten : Dann wann alles auſſen bleibet / ſo verheget ſich dieſer Wein / und kommt dem Haus-Vatter noch zu ſtatten / wird auch der beſte rothe Wein daraus gepreſſet / wann ſolcher einen Tag oder zehen bis vierzehen auf den Hülſen ſtehet / und gleichſam auf'n Bottich jähret / ſo wird der Wein ſchön in ſeiner Farbe / ergiebt ſich auch im Preſſen ziemlich / iſt zwar / wann er verbrauſet / ein wenig ſtreng / das machen die mit gejohrnen und abgepreſſten Troppen / beſſer wäre es / wann man ihn könnte abbeeren / ſo gebe er nicht allein einen ſchönen färbigten rothen Wein / ſondern auch ein mehrers am Moſt / denn es ſich viel in die Troppen und Stielichen zeucht : Man muß ihn auch auf den Häfen liegen laſſen und nicht abziehen / ſonſten wird er ſchielicht / aufſtöſſig und verliehret den Geſchmack.

18. Roth Thraminer Holtz oder Traube/welches drey Pfennig-Holtz sonst genennet wird / ist ein fein süsser und wohlschmeckender Wein oder Moost / von schöner Farbe/ mehr blanck als rothfärbig/ ergibt sich auch ziemlich/ wann ihm die Witterung einstehet/und nicht gar ein treuger oder dürrer Sommer/ und hingegen ein guter warmer Herbst ist / liegt nicht lange allein / sondern man muß ihn unter andere Weine vermengen/ er verzehret sich sonst gantz.

19. Hungerling/ ist gar ein schlechter und dünner Most/auch an der Güte gar gering/wird bald reiff und gibt viel Most.

20. Das grosse Blaue / mit einer grossen braun und blaufarbigten Traube/ gleich den Thraminer fast an Geschmack wie Elbiges / mostet auch ziemlich / und ist mehr blanckfärbicht als roth/unter diesen allen sind diese drey Räsel-Holtz/Malvasier und Hungerling die Geringsten.

Das X. Capitel.

Von den Knotholtzern/ Fäsern/ und Stöcken/ wie/ wann und zu welcher Zeit sie eingeleget werden sollen.

WAnn nun ein Wein-Herr oder Haus-Vatter sich einen guten Ort besagtermassen auserkohren und nach guten Gewächsen/so er der Orten anzulegen/in Willens / nun gethan/ auch die Grund-Gelegenheit / wo eines und andere am beqvemsten hinkommen soll / reifflich erwogen und ausgesehen : So nimmet man dann der Knotholtzer drey oder bis vier zusammen / an den Fäser-Holtz ein Paar / oder aufs Meiste drey / an Stöcken aber nur eines (welches vorhero von seinen Grampen fein abgeputzet und gereiniget / so wol von den obersten Wipffel deß übrigen Holtzes nach Gelegenheit verschnitten seyn muß) theilet sie auf den aufgehobenen Graben oder Stuffen nacheinander hin / wie sie kommen sollen / ein jedes Theil an seinen Ort / zum Stuffen aber nur in eine jedwedere Ecke oder desselben Winckel/ bis sie alle angebracht / da dann bald zu sehen / ob man auch auskommet/und da der Gewächse oder Höltzer zu wenig oder zu viel : In den Graben pflegt man Klaffter weit voneinander / in den Stuffen aber manchmahl nur ein Paar Elen oder drey Schuh voneinander anzulegen ; Alsо legt man sie in Gottes Namen ein / vorhero ein halb Muldgen Thau oder Erde / oder so man sie haben kan/ eine feine von kleinen Mist oder Erde gemenget und gemachte Schur-Erde/ hineingeschüttet / hernach die zusammengefasste Knoten / Fäser oder Stöcke fein lang und gestreckt hinein geleget / daß sie keine gleiche Geröhne bekommen / und daß sie nur mit dem Wipffel-Ende / aufs meiste drey bis zwey Augen / und noch nicht einer Spannen lang vor den Erd-Betten heraus ragen / hernach ein Muldgen Schur-Erde darauf geschüttet und ein wenig zugetretten / alsdann die Tag-Erde und den übrigen Boden. NB. Darzu wird ein Pfal gestecket / daß man siehet/wo es geleget oder wo es ausgehen soll / oder wo es zurücke gefallen/ und aussen bleibet : Nun ist auch zu wissen/ wann und zu welcher Zeit am besten anzugelegen ? Nemlich :

nach

nach dem Aufziehen / Schnitte / oder gleich nach der Räume / von Gertraut bis um Palmarum, ehe der Weinstock beginnet zu blasen / oder an Augen zu treiben / item wann der Frost aus dem Erdboden / und das Erdreich noch seine Winter-Früchte bey sich hat / an nicht gar zu scharffe Fröste zu besorgen / wann gleich ein wenig Reiffe kommen / schaden solche dem Holtze nicht groß / dann es stecken die Augen noch tieff / dann das Holtz / wann es zumahl nicht den warmen Boden darnach hat / manchmahl kaum in Junio pfleget auszugehen ; Am bequemsten ist es um Palmarum / etliche legen auch in der Oster-Wochen / item um Mariæ Verkündigung ; Es ist auch gut an einem feinem hellen Tage / da es nicht etwan regnet / oder das Holtz naß in Boden kömmt. Etliche legen auch um Herbst-Zeit / aber es ist gefährlich wegen der starcken Fröste / und nicht so gut als um Frühlings-Zeit.

Wann es beginnet auszuschlagen / so muß man ein wenig fein das Kräutig umher wegnehmen / und beräumen / damit das Kräutig nicht das ausgegangene Holtz überwachse / und an den Augen dämpffe / und darauf / wann es ein gut Theil heraus / die Nacht-Fröste / und Reiffen vorbey (welche manchmahl um und bis nach Walburg-Zeit / oder Urban pflegen zu kommen) eine gute Hacke thue / die Erde fein zum Stocke ziehe / auch zusehen / daß man die Augen nicht abstosse / die Erde wohl gelockert / daß die Regen-Wasser zu dem gelegten Holtze fein fliessen / und bis zur Schur-Erde kommen können.

Wann es nun fein ausgegangen / und zeitlich auch starck getrieben / so kan wol in manchem Holtze oder Stocke / wann es etwa mehr als drey bis vier Enden gefasset oder getriebene / derselben eines oder zwey benommen / und das Schwächste von der Wurtzel abgebrochen werden / hingegen aber auf den Knotten oder Schenckeln das Wenigste / NB. welches aber nur an Stöcken zu verstehen / an Fäsern oder Knotholtze nicht zu wagen / man sehe sich aber vor / daß man nicht zu Schaden breche / es kan leicht ein Stock wider zurucke fallen.

Was aber im Junio im magern oder kalten Boden herausprosset / ist fast nöthig / daß man das junge Sprößlich welches nicht reiff werden kan / abbricht und keimet / damit das Starcke desto höher treiben möge / und solches zum Sencken auf den Frühling fördere / das Getriebene wird mit ein wenig Stroh an den Pfal geheffret / damit es der Wind nicht abbreche. Hernach wird solches / so es hoch Gebürge ist / mit dem Pfal fein nieder gelegt / und mit ein Paar andern zugedecket / damit es im Glatt-Eiß nicht erfriere ; Im Gedeckten wird er aber / gleich an den Stöcken mit Erde gedecket / bis hernach auf den Frühling da man solche aufhebet oder aufziehet / und fort zu pflantzen pfleget. Auch was nicht den vorigen Sommer getrieben / solches wegnehme und von nechsten darzu sencke / oder so es nicht reichet / ein anders an die Stelle lege / hat es aber zu kurtz-Erdicht oder Schenckelicht getrieben / und man solches an etlichen / meistes aber an Knotholtz / nicht fort sencken kohnte / so müste man aufs Früh-Jahr / solches bis auf ein Paar Augen verschneiden oder Knotten / und solche höher ausschlagen und treiben lassen / damit man aufs andere

dere Früh-Jahr davon sencken kan/ dann durch die Sencke muß ein Wein-Berg fortgebauet werden.

Das XI. Capitel.

Von Wartung der Wein-Reben: Was bey dem vornehmsten Arbeiten derselben absonderlich zu beobachten.

DEr vornehmsten Arbeiten eines Wein-Berges/ wann man die zusammen rechnet/ werden eigentlich an der Zahl sieben gezehlet: Nemlich Misten/ Schneiden/Räumen/Stäbeln/Hefften/Hacken/Beladen. Was nun von diesen sieben Stücken oder Puncten absonderlich zu wissen und zu beobachten/soll in folgender Beschreibung ordentlich erläuter und ausgeführet werden.

Die erste Reb-Arbeit/

Das Misten.

WAs massen der untüchtige Grund und Boden eines Weinberges/ vermittels der Vermischung deß leimichten und sandichten Erdreichs oder Grundes/zu verbessern und zu recht zu bringen sey/ davon ist bereits droben im siebenden Capitel ausführlich Meldung geschehen; Belangend aber die Tungung/ so durch Mist geschehen muß/ ist es damit also beschaffen/ daß fast kein Weinberg wird gefunden werden/der derselben nicht nöthig habe oder allerdings entrathen könne.

Hierinn nun soll ein Wein-Herr oder Haus-Vatter keinen Kosten/ viel weniger die Arbeit und Mühe sparen/ sondern seinen Weinberg wol in Mist halten/ so wird er ihm auch gute Ausbeute geben: Jedoch hat er der Mistung jährlich nicht vonnöthen/ sondern nur etwa ums dritte Jahr: Oder er lasse das erst Jahr einen dritten Theil seines Berges Misten/ folgende zwey Jahre den andern und dritten Theil/und fahre also Stück-weise herum.

Die beste Zeit zu misten ist vor Winters/ und im Winter bis Fabian Sebastian: Jedoch ist die ausgehende Winter- und Frühlings-Zeit auch nicht gäntzlich zu verwerffen: Sobald aber die Reben zu treiben beginnen/ und folgends den Sommer über/ muß man das Misten anstehen lassen/ sintemal die Aeuglein leicht abgestossen werden/ zugeschweigen/daß der alsdann angelegte Mist wegen der grossen Sonnenhitze die Wurtzeln leicht ausdörren könnte.

NB. Wiewol zu einem Weinberge fast allerhand Mist/ wann er nur wol gefaulet/ dienlich ist: So behält doch bey uns der Schaaf-Ochsen- und Küh-Mist für andern den Preiß.

Die andere Reb-Arbeit/

Das Schneiden.

DJeweil ein Weinstock von Natur viel Reben und Schosse treibet/ so ist nothwen-

wendig / daß ihm derselben ein Theil durch den Schnitt genommen / und ihm also seine Krafft zu Beförderung reicherer Frucht erhalten werden möge. Solch Schneiden nun geschiehet bey uns im Hornung / wofern das Wetter offen / wie auch im folgenden Mertzen-Monat: Jedoch sparet man die in Gründen ligende Weinstöcke bis zu letzt / weil selbige leichter von der besorglichen Kälte Schaden nehmen / als die auf den Hügeln.

Es muß aber im Schneiden anders mit dem jungen Holtz / anders mit den alten Stöcken verfahren werden: Und ist hieran so viel gelegen / daß ein unerfahrner Wein-Meister durch üblen Schnitt einen Weinberg gantz ins Verderben bringen kan.

Und wiewohl diese Arbeit sich besser von der Hand lernen lässet / so schadet es doch nicht / die Lehren der Wein-Meister und ihre Redens-Arten hievon in Schrifft zu verfassen / und zwar folgender Gestalt.

Eine junge oder jährige Sencke / so nemlich zum ersten mahl geschnitten werden soll / die schneidet auf drey Augen über der Erden / daß das alte Holtz der Erden gleich komme; die Nebenschossen aber müssen alle weggeschnitten werden. Eine zweyjährige Sencke schneidet auf anderthalb Knot: das ist / schneidet das oberste Aug weg / und lasset die zwey untersten / das ander zwar auf drey / das unterste aber auf zwey Augen.

Eine drey-vier-und fünff-jährige Sencke schneidet nochmahls nur auf anderthalb Knot: ist sie aber starck / so gebet ihr eine Böge dazu. Eine sechs-sieben-acht-neun-und zehen-jährige Sencke / schneidet auf dritthalb Knot / und wo sie starck ist / eine Böge oder anderthalbe dazu. Eine eilff-zwölff- und mehrjährige Sencke wird alsdann vor einen vollkommenen Stock gerechnet / und kan dritthalb Knot und zwo Bögen aushalten / mehr aber ist schädlich.

Die dritte Reb-Arbeit/

Das Räumen.

EIn Wein-Stock hat dreyerley Wurtzeln: eine gerade hinab steigende / welche daher die Pfeil-Wurtzel genennet wird: Die Thau-Wurtzel wachsen zur Seiten hinaus / und zwar so tieff / als ohngefehr der Thau eindringen kan; die Wasser-Wurtzeln wachsen zwar auch auf den Seiten aus / aber gantz oben an der Fläche des Erdreichs. Also nun heisset Räumen / wann man das Erdreich um den Wein-Stock mit der Hacke bis an die Thau-Wurtzeln aufrühret / und zugleich die obersten Wasser-Wurtzeln abreisset / damit die Pfeil-Wurtzel sich desto tieffer strecken und besser stärcken möge. Diese Arbeit geschiehet insgemein bey uns im April / alsofort nach dem Schnitt / und ehe die Augen oder Palmen ausgehen: Wann aber zeitig gelind Wetter einfället / könnte das Räumen auch wohl zugleich mit dem Schnitt verrichtet werden / dieweil es wegen der Nacht-Fröste gefährlich: Hat man aber vor Winters gedecket / so muß Räumen und Schnitt zugleich geschehen.

Hieher gehöret das Aufreissen über und über / wann man nemlich bey dem Räu-

Räumen um die Stöcke zugleich auch den ledigen Platz zwischen den Stöcken/ und also den Weinberg über und über mit der Hacke aufreisset. Sothanes Aufreissen gilt für eine Hacke/ und ist die erste Arbeit ins Erdreich.

Die vierdte Reb-Arbeit/

Das Stäbeln.

STäbeln oder Pfähl-Stecken ist bey jedem Wein-Stock und Sencke einen Wein-Pfal oder Stäbel beystecken/ damit die Reben und Bögen daran gehefftet/ und vor dem Wind bewahret werden. Selbige Arbeit pfleget hier zu Lande so fort nach dem Räumen mit ausgehendem April/ und noch für dem ersten May verrichtet zu werden.

Die Gütigkeit des Stäbeln bestehet darinn/ daß die Bäume dazu in rechter Zeit/ nemlich im Vollmond/ geschlagen werden/ so dauren sie besser: Darnach/ daß sie zwar beyzeiten/ und zwar in der Fasten allbereit angeschaffet/ auch nicht gar zu schwach/ sondern ziemlich starck gerissen werden: Man spitzet sie auch wohl an beyden Enden/ so können die Kräen/ Elstern und dergleichen Wein-frässige Vögel sich nicht darauf setzen.

Die fünffte Reb-Arbeit/

Das Hefften.

HEfften ist/ die Wein-Reben und Schosse mit Stroh an die Stäbel binden/ also daß die Bögen von dem übrigen Laub befreyet/ und die Trauben von der Sonne besser gekochet werden mögen. Solches zu verrichten/ ist um Johannis die rechte Zeit/ nemlich nach der ersten Hacke. Das Stroh kan vorher in Wasser geweichet werden/ so ist es zum Hefften um so viel bequemer.

Im Hefften sollen die Blätter nicht mit in das Band kommen/ und wann die Rebe lang/ so ist ein Band nicht genug/ sondern es müssen derer zwey/ auch wohl drey gebrauchet werden.

Die sechste Reb-Arbeit/

Das Hacken.

HAcken ist mit dem Karst nicht nur obenher das Erdreich aufreissen/ sondern zum wenigsten einen Fuß tieff aufhacken/die Klösse zerklopffen/und das Queck-Gras oder die Päden auswerffen. Und zwar es geschiehet solche Arbeit des Jahrs dreymahl. Die erste Hacke wird mit Ausgang des Aprils/ alsofort nach dem Stäbeln und Bögen/ oder auch wohl zugleich mit dem Bögen verricht: strecket sich auch wohl weit in den May/ wann die Berge gruß sind. Die andere oder Mittel-Hacke geschiehet kurtz nach Johannis/so bald der Wein verblühet: Hefftet auch von neuen die Reben und das indessen aufgewachsene Holtz mit Stroh an die Pfäle/ damit alles fein glatt anliege. Die dritte Hacke fället auf Laurentii/und muß acht Tage

nach

nach Bartholomäi verrichtet seyn. Diese wird bisweilen auch wohl gar unterlassen/ wann nur anfänglich im April um die Stöcke wohl geraumet/ und die Plätze über und über wohl aufgerissen worden: widriges Falls kan sie nicht unterlassen werden.

Die siebende Reb-Arbeit/

Das Bladen.

Bladen/ Verbladen oder Verhauen/ist/ das Laub und die Schosse/ welche zu sehr überhangen/ wegschneiden/ damit die Trauben von der Sonnen Wärme desto besser gekochet werden können. Die Zeit des Verbladens ist so fort nach geendigter Mittel-Hacke/ noch vor Laurentii.

Solch abgeschnittten Laub kan man in Bindelein binden/ und auf die Wein-Pfäle zu trucknen stecken/ sintemahl es im Winter den Lämmern bey Mangel des Futters/ zur Speise dienlich seyn kan.

Das XII. Capitel.

Von denen zwantzig vornehmsten Reben-Arbeiten/ auch von einer jeden insonderheit/ was nemlich bey denenselben zu mercken und zu beobachten sey.

Die erste Arbeit/

So da ist das Pfal-Ziehen.

Weilen die Weinlese von den meisten für die letzte und beste Reb-Arbeit gehalten wird/ so wegen der andern vorhergehenden allein ergötzet/ auch die angewandte Arbeit/ Fleiß/ Schweiß und Mühe mehrentheils/ vermittels GOttes Seegen/ reichlich belohnet und ersetzet; als wird sich meines Erachtens/ nicht unfüglich schicken/ daß wir von der nach der Weinlese nechstfolgenden Arbeit/ so da ist das Pfahl-Ziehen/ den Anfang machen/ und dergestalt die Weinlese/ zum Schluß dieses Capitels verspahren/ auch dergestalt für die letzte und beste Arbeit passiren lassen.

Es sollen aber nach Gelegenheit der Zeit und der Arbeit/ die Pfäle bald nach der Weinlese gezogen werden; Solches aber soll geschehen fein behutsam/ vorsichtig und gemachsam/ daß man unten die Spitze am Pfale nicht verbreche/ und daß ein Wintzer wisse die Gebürge zu unterscheiden/ was gedeckte oder ungedeckte Gebürge/ was derselben Bestellung und Arbeiten seye/ daß er theils Pfäle in ungedeckten ausziehe/ und an sich selbst die Spitze oben (damit die Lufft die Fäulung/ so in der Erden gestanden/ ausziehe) zusammen setze/ der Stock aber bloß darbey stehen bleibe/ theils aber mit dem Weinholtze niederlege/ auch so der gedeckte Boden locker/ oder sehr sandicht/ daß meistens die Pfäle umgekehret/ in Schutz gesteckt/ oder gar nieder auf den Boden geworffen werden/ damit der Wind den Boden so geschwind

nicht heben noch wegführen mag; Es werden aber meistens die besten und jungen Stöcke in hohen Gebürgen mit den Pfälen niedergeleget/ obs gleich was an Pfälen schadet/ so kömts doch dem Wein wider zu gute.

Auch wird ein Pfal so lange bey einem eingesenckten Stocke und ungetüngter Grube gelassen/ bis solche getünget/ damit man siehet/ wo ein gesenckter Stock/ oder ungetüngte Grube (denn manchmahl durchs Wasser solche zulauffen/ oder im Winter in der Ufthauung oder bey der Hacke einschiessen/ oder sonsten verzogen und eingetretten werden) zu befinden/ und solche auf den Herbst des andern Jahrs (denn man an meisten Orten nicht gerne das erste Jahr oder Herbst tünget) getünget werde.

Die zweyte Arbeit/
So da ist die Decke.

AN etlichen Orten wird gedeckt/ damit es den Winter durch nicht erfriere/ sonderlich der blancke oder weise Wein; etliche halten nichts davon/ und sagen: Wann man es zum Decken gewöhnet/ so werde das Holtz weich/ und mag darnach leicht ein Fröstlein um Walburgis einfallen/ so erfrierets gar miteinander/ wann mans aber nicht deckete/ so könte es besser ausdauren/ und erfrieret nicht so leicht/ es gehet wohl manchmahl/ darnach die Witterung einfällt/ an/ aber besser ist es/ wann es gedecket wird.

Es muß aber solche Deckung geschehen an einem schönen hellen Tage/ wann die Sonne scheinet/ daß es fein trocken unter die Erde kommet/ sonsten im Nassen verfaulen die Aeuglein unter der Erden/ etwann um Martini oder noch vor Martini; bisweilen kan die Tüngung etwas nach der Deckung geschehen/ welches besser/ als bey der Deckung/ dann öffters die Lese weit hinaus im Herbst kömmt/ und dahero leichtlich zeitliche Fröste fallen; wann hernach der Boden gefroren und man decken soll/ so kan das Holtz nicht nieder noch eingeleget werden/ dann es gehet erstlich leichtlich im Niederbiegen unten am Stocke auf der Erden entzwey. Und vors ander/ so komt es zwischen doppelten Frost zu liegen/ und geschiehet ehe Schaden; Hingegen schadets der Tunge nicht/ wann gleich der Boden ein wenig auf ein Queer-Hand oder ein Viertel der Elen gefroren/ aber bey derselben Tüngung muß man Achtung geben/ daß man nicht auf das Gedeckte trette.

Ein Winzer muß auch in Acht nehmen/ daß er nicht zu tieff/ auch nicht zu seuchte decke; nicht zu tieff/ daß es nicht ersticke/ nicht zu seuchte/ daß es auch nicht erkalte/ jedoch seuchte besser als zu tieff/ im Sande aber/ da der Wind den Boden heben und wegführen kan/ ist tieffe Decke auch nicht schädlich/ aber doch nicht gar zu tieff.

Man muß sich auch fein nach der vorherigen Sommer-Witterung zu richten wissen/ dann ist es heiß und trucken gewesen/ folget gerne ein schlaffer/ nasser und mit vielem Schnee vermengter Winter/ und da ist seuchte Decke die beste/ ist es aber ein nasser und öffters feuchter Sommer gewesen/ folget gerne ein harter und mit Eiß und Glatt-Eiß vermischter Winter/ wenig Schnee und grosse Kälte/ und da ist ein

wenig

wenig tieffe Decke vonnöthen / aber auch nicht gar zu tieff / sondern daß der Boden ein / zwey bis drey queer Finger starck aufs meiste den Stock bedecke.

Endlich / ist bey dem Decken auch in Acht zu nehmen / daß man mit der breiten Haue fein zum Stock raume / und gleichsam eine Furche mache / und sehe zuvor / wo er sich zu strecken und zu decken am füglichsten hinrichtet / daß man solchen recht niederbige / mit dem Fusse ein wenig darauf trette / und hernach mit der Haue voll Erde fein zudecke / auch nicht gar zu fast oben zu / sondern daß offt ein / oder ein paar Augen / absonderlich in der Mitte und oben an Enden oder Wipffeln etwas fürraget oder blecker / welches Bleck-Decke gennet werden.

Die dritte Arbeit /

So da ist die Tünge oder Tünchung.

ES wollen unterschiedliche Wintzer / daß man im Herbste / in hohen Bergen / nebst der Tunge / mit sencken / ung flugs zugleich mit tungen soll. Sencken könte wohl in Höhen noch zugelassen seyn / aber flugs zugleich mit zu tungen / thut ein solcher Wintzer mehr Schaden als Nutzen schaffen / und als Bestes; das Gerähne kan ja nicht einmahl recht wachsen / noch zunehmen / es wird ja flugs häuffig mit Mist angeschüttet / ehe es Wurtzel / das ist / Gerähne oder rechten Stock bekömt.

Es wird aber die Tungung folgender Gestalt fürgenommen: Es mag darzu regnerisch oder sonst naß Wetter seyn / je nässer je besser / je trockener je lockerer / wañ der Mist naß in die Grube kommt / so ist dem Stocke zuträglicher / dañ die Hitze kan dem Gerähne nichts anhaben / und also bekömmt es flugs Krafft und Safft / hingegen aber so es trocken / wird solch Holtz vielmehr durch die Hitze desselben angesteckt und verbrannt.

Erstlich wird die vorherigen Jahres gesenckte Grube bis aufs Gerähne fein rein mit der breiten Haue ausgeschüppet / oben weit und unten fein enge / und schröge hinunter bis zum Gerähne.

Vors andere / der Stock von seinen Tage oder Thau-Wurtzeln mit dem Wein-Messer gereiniget / und von den Gruben Enden losgezogen / und derselben benommen / damit das Gerähne besser wachsen und zunehmen kan / man sehe sich aber vor / daß man von dem Gerähne von unten nicht seine Wurtzeln / welche untersich angefasset / und das Gerähne erhalten und ernähren / entzwey oder abreisse.

Vors dritte / wird ein wenig Thau-Erde oder Boden oben aufs Gerähne geschüttet / und mit der Hacke fein oben darauf herum gezogen / und also das Gerähne zugedecket und überscharret / daß der Mist / wegen seiner Hitze / nicht alsobalden das Gerähne angreiffen und verbrennen kan / auch da in der Sencke offt das Ende zu klein ist / und in dem Winckel der Grube nicht ausreichen kan / so wird solches / nachdem es gewachsen / in der Tünge ferner besser nach oder fortgestrecket / und auch mit Thau-Erden oder Boden / wie jetzt gedacht / beschüttet / und hernach darauf gerünget / damit der Mist nicht flugs die Gruben-Erden berühre / und solche verdorre: Massen es die Chur-Fürstliche Sächsische Wein-Gebürgs-Constitution also haben will.

Vierdtens den Mist oder Tünger darauf/ und bis oben an die Grube wol beschüttet/ offt einen guten Korb voll/ oder wohl gar ein paar/ nachdem die Grube ist/ in gedeckten auf eine/ zwey bis dreyendigte Grube/ einen guten rechten Korb voll/ auf einer vier bis fünffendigter Grube ein paar Körbe voll/ in ungedeckten deßgleichen. So es aber hohe Leiten seyn/ da öffters eine gesenckte Grube weit über Knies- und fast eine gute Spannen tieffer ist/ muß man wohl in eine/ zwey- oder dreyendigte ein paar Körbe voll/ in eine drey- oder vier-endigte drey gute Körbe voll haben/ dann wann so wenig Tünger in die Gruben kömmt/ so verzehrt sich offt der Mist/ ehe der Stock recht zu seinen Gerähne wächset und Holtze bekommt/ zumahl in hohen Leiten/ da es kieselichten Boden hat/ oder sehr felsicht ist/ und wann nach der Hacke ein Regen kommt/ so fleust der beste Boden immer oben weg. Man rechnet auf zehen dreyendigte Gruben/ item auf sechs vier-endigte/ item auf vier fünff-endigte/ item auf sechszehen zwey-endigte Gruben auf jedes Theil ein Fuder Tünge; In den hohen Bergen muß man auch mehr haben.

Vors fünffte/ gehöret oben auf den Tünger ein wenig Boden/ so drunther liget/ von unten auf und ein drey Queer Finger hoch darauf gezogen/ die Gruben eben/ aber in hohen nicht gar zu eben/ damit die Regen-Wasser nicht obenhin schiessen/ sondern fein in die Gruben seigen können/ und fein mit gemeldten Boden zugescharret/ damit nicht durch die dürren Winde/ oder die Sonne die beste Krafft und Geile ausgetrauget werde; Herbst-Tünge ist die beste/ da er von Frost und Schnee Feuchtigkeit bekommt/ und dem Stocke/ wegen empfangener Wärme deß Tüngers/ nicht schaden kan/ den Stock zu seinen Kräfften fördert/ und auf künfftigen Sommer/ wann grosse Hitze oder Dürre einfällt/ dienlicher ist: Hingegen die späte Tünge/ welche entweder nach Weyhnachten/ wann der Frost aussen Tünger/ (dann mancher als ein Stein gefroren ist/) oder nach Mitfasten geschiehet/ sondern erst nach dem Aufziehen/ auch manchmahl nach verrichtetem Schnitte erfolget/ wann nicht ein feuchter Frühling oder nasser Sommer darauf eintritt/ so erhitzet sich durch das Tüngen der Stock/ verbrennet/ und wird zum Eingang verursachet/ dann um dieselbe Zeit ist schon längst der Safft ins Holtz getretten; Wann nun solches mit der Wein-Haue bestossen/ und ist jung Holtz/ oder kömmt der hitzige Mist darzu/ so stehet es gefährlich um den Stock.

Es wächset auf der getüngten Grube/ das erste Jahr nur etwas Holtz/ und das wenigste am Wein/ im andern Jahr bringet es schon seinen Wein/ es muß auch der Stock nicht flugs die ersten zwey Jahr auf Bögen/ viel weniger auf viel Knöte geknötet/ sondern nur drey Knöte/ als eines auf drey/ das andere auf vier/ und das dritte auff fünff Augen geknottet werden/ auff daß er nicht flugs hochschencklich treibe.

NB. Den Winter durch/ ehe der Schnitt in Höhen oder Ungedeckten angehet/ können Steine gelesen und ausgetragen werden/ dann die Mäuse/ Iltis/ Hamster/ Wiesel/ und andere Gewürm/ sich darunter aufhalten/ und den Weinbergen grossen Schaden thun.

So kan auch ein Haus-Vatter sich um Holtz zu Pfälen und Plöncken zu

Ver-

Vermachung unterdeß bewerben/ und solches ehe der Safft in die Bäume tritt/ im December/ da ist es gut und beständig.

Die vierdte Arbeit/

So da ist der Schnitt in Hohen oder Ungedeckten/ und in Niedrig-Gedeckten.

DEr Schnitt geschiehet in hohen Gebürgen um Liechtmeß/ und zwar darum so frühe/ damit das Holtz nicht zusehr ausbräne/ zuweilen auch ein vierzehen oder acht Tage zuvor/ das ist/ etwann vier bis fünff Wochen nach Weyhnachten/ wañ nemlich Schnee und Kälte es nicht verhinderen/ sondern seine warme Sonnen-Blicke sich sehen lassen/ und der Schnee in Hohen und Unbedeckten hinweg/ so wol auch/ wann es sich gegen Abend nicht hell anläst/ noch scharffe Fröste zu besorgen/ deßgleichen wann manchmahl der Winter fein starck vorhero nacheinander angehalten: Es kan auch solche Arbeit gar füglich fürgenommen/ und der Stock geschnitten werden/ wann er gleich ein wenig oder ziemlichen Frost hat/ die Stöcke/ so nicht gedecket/ können wohl für Ausgang des Frostes geschnitten/ und hernach geräumet werden/ doch ist um Liechtmesse die beste Zeit.

Der Schnitt in niedrigen und gedeckten Gebürgen/ geschiehet flugs nach dem Aufziehen/ ohngefehr um Gregori/ und ist im Schnitt dieses in Acht zu nehmen/ daß man/ auf den gedüngten Gruben/ das erste und andere Jahr nicht zu viel Holtz lasse/ sondern dieselbe nur mit drey Knoten versorge/ das dritte Jahr mit vier Knoten/ das vierdte Jahr mit einer Böge/ und drey Knoten.

Der Schnitt wird auch folgender Gestalt verrichtet: Erstlich suchet man unter dem Weinholtz/ welches das beste/ stärckeste und längste Ende an alten Knoten ist/ (dann man heist solch Weinholtz lange getriebene Enden) putzet das Beste von seinen Grämpen aus oder ab/ verschneidet oben an der Spitze nur ein weniges weg/ bis so weit man frisch Holtz findet/ oder nach der Länge eines rechten Mannes/ oder gleich so lang/ als im Verhauen gelassen worden/ nur oben ein Bißgen scheiff oder schröge/ damit es nicht gar gleich bleibet/ da dann die Thränen am gantzen Stock herunter lauffen/ wordurch die Augen ersäufft und verderbet werden/ das wird ein künfftige Böge genennet: Die übrigen Enden werden geknotet/ das ist verschnitten/ bis auf drey oder fünff Augen über dem Stocke und Erde; wäre aber eine starcke alte Böge daran/ mit einem feinen gewachsenen Ende/ so wird solche zu einem Schenckel bis auf drey Augen geschnitten/ hingegen aber an den andern Enden über drey Knöten gelassen. Im Schneiden muß man scharffe Messer haben/ damit das Holz nicht gebrochen oder gesplittert werde/ wordurch die Stöcke zu sehr weinen/ und alsdann dasselbe Jahr zurücke bleiben. Welches vorhero eine Böge gewesen/ die schneidet man gäntzlich weg; Wäre aber/ daß es ein fein Ende auf der Böge getrieben/ so schneidet man das alte Holtz bis an solches Ende weg/ und ins Feuer/ verknotet es auf drey bis vier Augen/ welches genennet wird ein Nacken-Schenckel.

So

Digitized by Google

So man zwey Schenckel und ein Bögen machen wolte / läst sichs nicht wohl thun / absonderlich wann die Knöten auch Wein treiben sollen. Wann ledige Plätze in den Gebürgen zu sencken / so darff von gemeldten Enden nichts ab noch verschnitten/ sondern zur Sencke aufgeschnitten und abgeputzt werden (aufschneiden heist so viel/ als das Holtz / so lang als am Stocke gewachsen / stehen zu lassen/ bis mans zur Sencke braucht) auch so unten neben der alten Böge irgend ein fein lang Ende getrieben / da es wie obgedacht / sonsten zu einem Knoten geschnitten wird / so ist dasselbe viel beqvemer auch besser/ als ein gantz jung Ende zum Sencken / und wird dasselbe / gleich anderm Holtze/ aufgeschnitten/ der alte Rancke aber kömt hinweg.

Die fünffte Arbeit/

So da ist das Auf- oder Uffziehen.

Reses nimt man um Gertraut zur Hand / wanns wohl ausgewintert / und sich feine helle Tage mercken lassen / entweder drey Tage zuvor / oder drey Tage hernach/ wann aber noch Fröste zu beförgen/ so kan es wohl acht Tage anstehen/und man bis auf oder um Gregorii mit dem Aufziehen in den gedeckten Bergen warten / es ist besser drey / vier bis sechs Tage in der Erden den Stock gedecket lassen/ wann gleich ein paar Augen oder mehr sich verliegen sollen / als zeitlich aufgezogen / und der Stock gar erfrohren / auch ist vor Tage nicht eher aufzuziehen / als wann feiner Sonnenschein ist/ oder windigt hell Wetter/ damit das Holtz wohl abtreugen kan/ Vormittag ohngefehr um neun Uhr anzufangen/ und bis Nachmittage um zwey oder drey Uhr aufzuhören / wäre am beqvemsten / damit es so frühe nicht der Reiff und Frost trifft/ oder da nach Mittage zu langsam aufgehöret wird/ nicht recht austrocknen kan.

Uber dieses/ ist nachfolgendes wohl in Acht zu nehmen / daß man mit einem feinen/ alten/ runden/ nicht gar zu spitzigen Pfale / ohne Schärffe / oder scharffe Ecken/ untern Holtze/ durch den Erdboden hinfahre/ erst oben an der Spitze / hernach in der Mitte gleichfalls/ und unten vollends an dem Stocke oder Erden / heraus hebe / und empor ziehe / aber ja nicht die Länge sehr dran streiffe / auf daß es nicht beschindet werde / auch nicht dran schlage / daß man ihn beschädige / er wird wohl von sich selbst abtreugen / dann wann er beschädiget/ so fähet er an zu weinen/ und bekommt Grunde/ welche hernach in der Böge leichtlich entzwey gehen.

Die sechste Arbeit/

So da ist die Reben oder Rähmen lesen.

Es ist zwar keine sondere Arbeit / doch hierbey ein Fleiß und sondere gute Vorsichtigkeit vonnöthen/ daß man nemlich im Auflesen die Augen an den Stöcken nicht abstosse/ dann solches ein grosser Schade. Es soll aber solch Auflesen alsobald nach dem Schnitt geschehen/ oder vorgenommen werden.

Die

Die siebende Arbeit/
So da ist die Räume.

DJe Räume ist nun vorzunehmen / entweder um Palmarum, nachdem es hüpsch ausgewintert / und nicht mehr Kälte und Fröste zu besorgen / auch wohl acht oder vierzehen Tage hernach oder zuvor / etwa in der schwartzen Woche / Judica genandt / oder in der Oster-Woche / oder wohl gar in der Thomas-Woche das ist Quasimodogeniti.

Das Räumen und Beschneiden geschicht bisweilen / wann es die Zeit leiden will/und ein warmer Lentz ist/miteinander/bisweilen beschneidet man nur die Reben/ wanns noch sehr kalt ist/und wann man den gantzen Berg beschnitten hat/ so räumet man mit der Hacke unten zu den Stöcken / und schneidet die übrigen Wurtzeln ab; Ein Wintzer oder Weinmeister muß sich wohl vorsehen/wann er räumet/ sonderlich in niedrigen Orten/da es jung Holtz hat/daß er dasselbige nicht offen stehen lässet/sondern widerum zuscharret/um der künfftigen Mayen-Fröste willen/ damit es nicht erfrieret. NB. Wann man die Weinstöcke langsam beschneidet / so gibts viel Früchte/beschneidet man sie aber zeitlich so gibts viel Reben-Holtz.

Die achte Arbeit/
So da ist die Böge.

DJese Arbeit will sonderlich mit gut und bequemen Wetter vor die Hand genommen werden/ daß es nemlich nicht sehr heiß oder dürre / sondern wann es regnerisch und feucht ist / oder wann es vorige Nacht geregnet / oder gegen Morgen frisch gedauet / und ist sich hierinnen nach dem Wetter zurichten / daß man frühe von fünff an / bis gegen neun oder zehen Uhr aufs längste Böge / ehe die Sonne auf den Tag kömmet / und die Böge spröde machet / dann wann es um Mittag warm ist / gehen selbige in mehrentheils entzwey / oder zerknirschen wordurch sie sich sehr ausweinen. Die Böge wird übern Pfal (welcher vierthalb oder drey und drey viertel / oder wer solche nicht so lang haben will / drey und ein viertel Ele sein solle) mit einem kleinen Widgen angeheffiet. Wann nun der Wein beginnet Blätter zu fassen so folget.

Die neundte Arbeit/
So da ist die Sencke.

EHe die Sencke fürgenommen wird / so soll immittelst ein Wintzer in den Bergen sein/ an den Reinen und Randen nunmehr / wo etwa Mist-Trieffien oder sonsten Grase-Flecken seynd / oder an den Gebeiten mit der Rade-Haue das Kräutig/Gras oder andere Gehecke / so umher wächst/ aushacken/ ausschütteln/ und was an demselben nebst den Qvecken / welche nicht weit davon seynd / vorhanden / wegreissen und aus den Bergen tragen ; Diß heisset Rändern oder am Rande geräumet.

Es wird aber die Sencke auf zweyerley Art an manchen Orten verrichtet.

Digitized by Google

1. Sencket mancher blind/das ist/ehe noch ein Auge ausgehet.

2. Sencket man wann das Holtz ausgegangen/ und das ist auch die gewisseste; Die Wintzer thun jenes nach ihrem Vortheil/ aber sie betriegen sich und ihren Herrn offt selber. Wie nun gesencket werden muß/ ist folgendes in Acht zu nehmen.

1. Wann der Wintzer den Senckstock fein aufgeschnitten und abgeputzt/ so wird derselbe bey fein bequemen Wetter/ da es nicht zu warm noch zu kalt/ (ob es auch gleich ein wenig frisch/ wann es nur nicht regnet) fein treuge oder trocken eingelegt; Dann wann er naß oder es drauf regnet/ so laufft er an in der Erde/ und faulet aus den Augen/ da er heraus fasen soll; Wann aber der Stock gesencket/ und es regnet hernach/so schadets nicht.

2. Muß man zum Stock/ wann man sencken will/ raumen/ bald eine Ele/ oder da es an der Lehne ist/wohl fünff Viertel Ele tieff und drey Schuch weit/ eine eckichte Grube machen/ und so eckicht/ so viel entweder Senck-Enden vorhanden/ oder so viel man sencken will/ zuvorhero mit dem Senck-Knechte/ welches ist entweder ein darzu bereiteter Pfal/ oder ein Stück Holtz/ gleich eines halben Pfals mit einer Spitze/ so man in die Erde stecket/ und oben mit einen schöffen Hacken/ damit die Senck-Erden/ wann sie in Machung der Gruben mit dem Senck-Knechte auf die Seite gerichtet worden/ vor dem Hacken nicht abschnellen/ und also den Sencker nicht hindern können. Auch ist der Senck-Knecht zu gebrauchen/ zu An- oder Aufschneidung der gemachten Senck-Grube/ daß/ wann der Wintzer mit einer Senck-Grube fertig/dieselbe auf den Senck-Knecht anschneide/ so weis er hernach wie viel an einer jeden Art Gruben gemacht/ wie viel er zwey-endigte/ drey-endigte angeschnitten/ damit man sich künfftig nach den Tünger richten kan/ wieviel man nemlich desselben/wie auch Pfäle haben muß.

Wann nun die Grube gemacht/ welche oben weit und unten ein wenig zugelauffen seyn soll/ so werden die Enden gelegt/ in jedwede Ecke oder Winckel/ jedoch daß sie nicht enge zusammen/ sonder drey Schuch weit aufs meiste zu liegen und treiben kommen/ es sey dann in hohen Gebürgen oder Leiten/ kan man wohl zwey Schüch voneinander sencken/ in niedrigen Gebürgen ist es nicht rathsam/ dann wann dichter Stock/so kan die Sonne nicht recht darzu scheinen.

3. Wird die Senck-Grube nicht tieffer als Knies-tieff/ es wäre dann eine sehr hohe Leite von Steinfels und kiesichten Boden/ da gehöret eine tieffere Grube zu machen/ und die Steine heraus zuheben und wegzuschaffen/ damit sie nicht herunter kaulen und die Stöcke entzwey schlagen; Solches zu verhüten/ setzet man einen Pfal vor den Stock; Also ist dichter Stock nicht so gar bey den besten/ weder in hohen noch niedrigen. Auch in dieses bey der Sencke noch in Acht zu nehmen/ daß die im Frühling gesenckte Grube nicht alsobald auf den ersten oder nechsten Herbst darauf getünget/ sondern bis auf den andern/ oder so es schwachen Boden/ und noch nicht starck Geröhne gefasset/ gleich auf den dritten Herbst/ länger aber auch nicht behalten werde/ damit in der Tünge nicht so geschwinde das Geröhne wegen

empfan-

empfangener Hitze deß Mists angesteckt werde / noch verbrenne / sondern dasselbe im Wachsen zunehmen könne : Wann aber eine gute Schur-Erde vorhero in der Sencke darzu kommen / kan sie viel ausrichten / daß die Grube auf den andern Herbst getunget werde.

Vors ander / daß man an dem Senck-Ende seine gebührliche Brache thue / wann es etwa übrig Schenckel oder Holtz treibet.

Die zehende Arbeit /
So da ist / die erste Hacke.

DJe erste Hacke geschicht ohngefehr um Walburgis / oder um Philippi Jacobi / wann die Sencke verrichtet und der Weinstock unten an der Wurtzel fein ausgelassen / auch das Holtz fein rauh und zähe worden / daß mans nicht abstöst ; Zur selben Zeit / soll ein Haus-Herr fleissig darauf sehen / daß man nicht allein das Erdreich mit den Weinhacken oben ein wenig beschneide / wie faule Arbeiter zu thun pflegen / sondern / daß sie tieff hacken / als die Wein-Hacke in der Länge pflegt zu seyn / damit der unterste Boden herfür / und die oberste Than- oder Tag-Erde fein hinunter komme / und das Erdreich wohl locker / auch die Raum-Gruben fein eben am Stocke zugezogen werde / damit der Stock neue Thau-Wurtzeln fassen / und also zu seinem Wachsthum gelangen möge ; Auch sollen die aufgerissenen Erd-Klöser fein zerschlagen und an Stock gezogen werden / die Quecken und Gras ausgekrautet und in der Hacke ausgeschüttelt / in Hauffen geworffen und ausgetragen werden. Diese erste Hacke geschiehet eher nicht / als wann der Stock / sonderlich an der Erde / wol ausgelassen / damit die jungen Keimichen oder Sproßreiserichen nicht verschüttet und abgerissen werden.

Die eilffte Arbeit /
So da ist / die Breche.

DJe Breche wird theils acht Tage vor / oder um die Himmelfahrt Christi / nachdem der Stock fein getrieben / oder aufs längste in der Pfingst-Woche verrichtet.

Die Breche soll mit ziemlicher Vorsichtigkeit und grosser Wissenschafft geschehen : Dann was im Schnitt offtmahls versehen oder verwarloset / kan dem Stock in der Breche widerum geholffen werden / aber wird es in Brechen versehen / so ist ihm nicht wider zu helffen : Der Leser kan hiervon mehrere Nachricht in vorgesetzten Chur-Sächsischen Wein-Gebürgs-Ordnung haben.

Ferner ist dieses bey der Breche in Acht zu nehmen / daß das übrige Holtz / wo nicht Wein daran zu befinden / bis auf zwey der stärcksten / und zwey oder drey der mittel Enden / und also aufs Meiste vier oder fünff Enden oder gute getriebene Ruthen / nebst einer oder zwey Enden / wann es guter Boden / auf der Büge gelassen werde / welche gedachte vier bis fünff Enden / theils an der Wurtzel / als etwa ein oder zwey starcke / theils aber an den Knöten / derer zwey oder drey / und theils auf

Digitized by Google

Schenckeln / etwa ein oder zwey/ welches aber selten starck treibet/ zu befinden/ und also dem Stocke man nicht mehr als seine fünff Enden / in guten Boden / und wann der Stock bey Kräfften ist/lasse/ und wann er schwach/ dieselbe benehme/ das übrige aber/wo Wein daran zu sehen/bis auf ein Paar Blätter/beedes auf Knöten als auch Schenckeln/ und der Böge/ übern Wein verknippen / auch da nicht Wein zu sehen/ die übrige Enden/ beedes auf der Böge/ als auch Schenckeln und Knöttern gäntzlich weggebrochen werden: Ist aber der Stock schwach/so sollen derselben nicht mehr als zwey Enden gelassen werden.

Die zwölffte Arbeit.

So da ist/ die erste Heffte.

NAch der Breche geschiehet alsobald das Hefften / je ehe je besser der Weinstock an seinen Pfal kommen kan; Wann er gebrochen ist/je zuträglicher es ihm ist/ wächset besser und stärcker / als wann er auf Erden soll liegen / es ist keine sonderliche Kunst im Hefften / nur daß der Wintzer in der Heffte den Stock an manchem Orte fein zurücke breche.

Die dreyzehende Arbeit/

So da ist/die Krautte.

DJese Arbeit verrichtet man vierzehen Tage / oder aufs längste acht Tage vor Johann Baptistæ, daß man nemlich die Berge reiniget / damit die andere Hacke desto eqeemer kan fürgenommen werden.

Der Wintzer soll allezeit/ wann er krautet/ Hefft-Stroh bey sich haben / damit wann er an einen Stock kommet / so das oberste Band überwachsen / daß er solches höher/und so lang und hoch/als ers am Pfahl haben mag/fein anheffte/oder anbinde/ damit der Wind keinen Schaden thue. Es muß auch der Weinmeister oder Wintzer fein rein krauten/und den Stöcken die übrig-gelassene Laub-Rähmen benehmen/ auch das Kräutig von Gruben ausrauffen lassen / damit die getüngten Gruben nicht von Kräutig überwachsen und ihnen der geile oder beste Boden benommen werde/ auch fället der Meelthau nicht so sehr / wo rein gekrautet / als wo noch Gras und Kräutig zu finden.

Die vierzehende Arbeit/

So da ist / die andere Hacke.

DJe andere Hacke geschicht kurtz vor der Blüte / oder ja bald hernach / wiewohl es besser zuvor ist. Aber in der Blüte muß man nicht hacken / sonsten stösset man die Blut ab / und solches geschicht um Johann Baptistæ, und wird sonsten alles/ wie bey der ersten Hacke verrichtet; Bey dieser Hacke ist das Erdreich von den hellen Winden ausgezogen / darum wartet man gerne auf einen Regen / damit man das Land besser gewinnen kan.

Die funffzehende Arbeit.

So da ist / die andere Heffte.

SO bald die andere Hacke verrichtet / so soll auch alsobald die andere Heffte geschehen / und zwar solcher Gestalt / daß der Wintzer durch und durch von einem

Jahr

Jahr zum andern gehe/ sich umzusehen/ ob er ein gewachsenes Ende antreffe/ damit er solches am Pfal höher anbinde oder anheffte/ auch wann die Winde die Stöcke mit den Pfälen umgerissen/ hängende/ oder auf der Erden liegende findet/ daß er solche fein wieder aufrichte und gleichsam einstosse; Auch soll er täglich krauten/ absonderlich die Disteln/ wie auch fetten Melden und Hirse-Gras/ welches jählig wächset/ auszuziehen. NB. Bey dieser Zeit kan sich ein Weingebürgs-Herr um guten Dünger umthun/ und selben führen lassen/ dann er bey dieser Zeit am wohlfeilesten/ auch besser Wetter und guter Weg/ als nach der Leese.

Die sechzehende Arbeit/
So da ist/ die Beer oder Rein-Kraute.

DJese ist acht Tage nach Jacobi/ oder aufs längst um Donati oder Laurentii/ (wann das Holtz aufhöret zu wachsen/ und beginnet allmählig zu reiffen/) vorzunehmen/ da dann die Weinberge von ihrem Kräutig gäntzlich zu reinigen/ die Laub-Rähmen mit abzulesen und einzubrechen/ und das junge kleine Gesprösse mit wegzubrechen/ und zugleich den Stock von seinem übrigen Holtze/ nebst gemeldten Laub-Rähmen zu befreyen/ dann das Kräutig fein aus den Bergen nicht Bürden-weise (damit man die Pfäle nicht auf dem Boden wegbreche) und die Trauben halb mit abstreiffe/ sondern allmählig/ manierlich und Büschel-weise/ geräume oder getragen; Beyzeiten soll man die letzte Beer-Kraute verrichten/ ehe die Reiffen auf das Gegräse fallen/ und den Stock/ der dabey stehet/ erkälten/ oder die auf die Zeit unverhoffi auch einfallende Meel-Thaue ihm schaden mögen.

Die sibenzehende und achtzehende Arbeit.
So da ist/ die Beer-Hacke und das Verhauen.

DJese Hacke muß man für sich nehmen/ um Egidii oder Mariä-Geburt/ da das Holtz am reiffesten ist/ und das Verhauen geschiehet: Bald nach derselben Hacke muß man oben die Reben verhauen/ das Laub in Bündelein binden/ und auf die Wein-Pfäle stecken/ daß sie treugen; Das Blaten/ wie viel im Gebrauch haben/ soll man nicht zu lassen/ dann sie beschneiden nicht allein den Stock/ sondern brechen oder reissen auch wohl das künfftig ausgehende Auge/ welches darüber stehet/ mit aus oder hinweg/ daß also das Holtz nicht seinen rechten Reiff behält/ sondern reudig wird. In Chur-Sächsischen Ländern wird diese Hacke an manchen Orten gar nicht verrichtet/ zumahl in hohen und jehlingen Gebürgen. Die Chur-Sächsische Weingebürgs-Ordnung will es folgender Gestalt haben/ wann befunden/ daß das Holtz ein Auge zwey oder drey von der Erden zu reiffen anfähet/ so soll alsdann die Beer-Hacke darauf verrichtet werden/ und sonderlich sollen die Wintzer hierauf Achtung geben/ daß der Fuß an jeder Böge fein aufgezogen/ damit das Erdreich den Stöcken nicht entgehen möge/ auch daß das Gras und die Quecken die Berge desto weniger einnehmen. Wann nun die Beer-Hacke verbracht/ auch das Holtz sich wohl in das Reiffen gerichtet/ so sollen folgends die Laub-Rämen von den Weinstöcken abgelesen/ das Weinholtz einer Spannen lang über den Pfal verhauen/ damit die

Sonne desto besser würcke / und die Beer zur Güte und Zeitigung gefördert werden. Diese Hacke wird nur in den Sand-Gebürgen/ oder auf der Ebnen / oder gedeckten mittel- und niedrigen Gebürgen verrichtet / zumahl wo es sehr felsicht/ rasicht/ oder dergleichen verwachsene Berge / und also strengen Boden hat; Diese Hacke darff nicht tieff gesucht/sondern nur ein wenig der Berg überzogen werden/ damit die Nacht-Fröste keinen Schaden thun mögen.

NB. Uber diese bisher erzehlte jährliche und ordentliche Reben-Arbeit/ soll man auch dieses wol mercken und wissen / daß nemlich im Reb-Bauen man zu keiner Zeit müssig sey/noch die Haue oder den Karst zu viel feyren/oder aus der Hand liegen lasse/will man anderst / daß das Reb-Land soll wohl gerathen und reiche Früchte bringen. Insonderheit soll man sich auch hüten/ daß / so viel möglich / keine Mägd oder Weibs-Bilder zur Reb-Arbeit gebrauchet oder gelassen werden.

Damit man aber solche bisl daher specificirte Reb-Arbeiten auch Summarischer Weis oder insgemein wissen möge / so pfleget man zu Ende deß Jenners / oder zu Anfang deß Hornungs/die jungen Reb-Schossen zu beschneiden/und die alten deß vergangenen Jahrs zu reinigen/ die Mutter-Wurtzel zu entdecken / und hernach wiederum an den eingelegten Reben zu arbeiten / oder da es vonnöthen thut / dieselbigen wieder zu bemisten oder zu tungen. Im Mertz und April pfleget man zu schneiden und neue Sätz mit Reben zu machen. Eben um solche Zeit (so es das Wetter leiden mag) soll man auch den Reben die Wurtzeln entdecken/und alle die jenigen/welche deß Mists von nöthen haben / betungen. Uber eine kurtze Zeit hernach / wirfft man die offene Gruben wieder zu/ und ehe die Reben anfahen zu blühen/ soll man selbige auch entlauben und erbrechen/sonderlich wann man siehet/ daß die junge Schöslig so zart seynd / daß man sie nicht darff allzuviel mit Fingern berühren. Kurtz hernach soll man die Reben-Stecken an die Stöcke oder Pfäle nur einfach anheften. Aber die gantze Zeit über/ soll man auch der andern bereits angezeigten Arbeit nicht vergessen.

Die neunzehende und zwantzigste Arbeit/
So da ist die Weinlese und das Pressen.

DAs Weinlesen vorzunehmen / wann der Wein fein reiff und lauter ist / und ein wenig ein Fröstgen bekommen. Es kan aber unterdessen ein Weingebürgs-Herr seinen Weinberg fleissig vor den Dieben-Raub-Vöglen und wilden Thieren behüten und verwachen lassen/damit sie nichts wegtragen oder abfressen.

Die Weinlese soll nicht zu frühe noch zu spath/ sondern zu rechter Zeit / an einem feinen trucknen Tag verrichtet und rein abgelesen werden.

Auch soll man den Weinlesern oder Pressern bald Frühe/Mittags und Abends/ jedoch nach deß Landes Brauch und Gelegenheit / satt und der Gebühr nach zu essen und zu trincken geben / weil sie sich sonsten an dem Weinbeer-Essen und Most trincken erholen / so hat man dann gedoppelten Schaden: Es ist besser viel Leser haben/ als wenig / so kommt man bald darvon / wann man nur treue und fleissige Arbeiter hat/

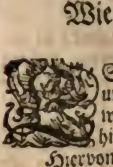
hat/die nicht Diebssäcke unter den Kleidern tragen/darinnen sie bisweilen viel Trauben mit weg nehmen.

Nach dem Lesen geschiehet das Pressen / da hat ein Haus-Herr wohl Achtung zu geben/ daß die Beeren wohl getretten werden / hernach soll man eine Stunde oder zwey die Beeren fein abseigen und sich setzen lassen / darauf sich zum Auffsetzen deß Kuchens/und also/in GOttes Namen / zum Pressen schicken und schreiten / da dann deß Nachts durch / so vielmahl als sichs leiden will / und der Kuche fein rein abgesiegen verhauen / zum ersten mahl aber verraspelt / und dann vier oder fünffmahl verhauen werden muß / und ist nöthig/ daß jedesmahls der Haus-oder Wein-Herr selbsten darbey seye / oder / da er der Ruhe bedürfftig/ er jemand anders auf die Obsicht bestelle und mit zusehen lasse.

Etzliche zutretten die Trauben mit einem Fuß / und legen also die Beere / Hülsen und Körner zugleich in die Pfanne / und pressens. Aber andere / wann sie die Trauben also zutretten haben/ so kämmen sie selbige/ das ist/ sie reissen im Fasse oder in der Thune / mit einem hübschen Gäbelchen / das sie Mücken nennen / umher/daß die Beere von den Kämmen sich abreissen / und raffen die Kämme mit einer Hacken heraus / und legen sie bey Seite in einen Zuber bis auf die Letzt / da pressen sie solche gar alleine / die zutrettene Beere aber thun sie/ samt dem Wein-Safft/in grosse Zuber/und wann dieselbe voll sind/so setzen sie einen Kuchen auf/ legen Bretter und Hölzer darauf/ und pressen. Dieser Most wird viel besser/ der von Mittel-Beeren ist/ denn der aus den Kämmen kommet. Gnug hiervon/weiln drunten von dem Herbst oder der Weinlese / in einem absonderlichen Capitel / ausführlicher wird gehandelt werden.

Das XIII. Capitel.

Wie man die Reben impffen / peltzen / pfropffen oder zweigen soll.



Es ist zwar fast ungemein/ und pfleget man gar selten die Reben in diesen unsern Landen zu zweigen oder zu peltzen / aber jedoch / um der Curiosität willen einiger dieser Kunst-Liebhaber / wollen wir auch etwas weniges hiervon handlen und schreiben.

Hiervon ist zuförderst zu wissen / daß die Reben-Impffung auf zweyerley Art geschicht : Entweder man impffet oder peltzet Reben auf Reben / oder es geschicht/ daß man zur Lust einen Reb-Zweig auf einen andern besondern Baum impffet oder peltzet. Auch werden die Reben auf andere Reben / auf zweyerley Art und Weis geimpffet/zum ersten an den Rebstock / und zum andern an die Reb-Aeste. Wann man will an einen Rebstock impffen/so soll man einen dicken/satten und fruchtreichen Peltzstammen / und der doch nicht allzu alt ist / dazu nehmen / und denselbigen eines Schuchs tieff vom Erdreich abhauen/dann die Zweigung beklebt viel eher im Grund als ausserhalb deß Grundes.

Die

Die Reb-Zweige/welche man peltzen will/ sollen rund seyn/ fest und viel Augen nacheinander haben: Im Abnehmen deß Monds/ und darzu gleich an der Wurtzel/ soll man sie vom Rebstock abhauen lassen. Wann ihr aber solchen Peltz-Zweig wollt einzweigen/ so sollt ihr ungefehr zweyer Finger tieff einsetzen. Desselbigen gleichen möget ihr wohl auch/wann ihr wollt/auf diese Weise die jetzt gemeldte Reben-Zweig auf Reben-Aest zweigen lassen.

NB. Wann ihr wollt Reben auf Reben zweigen/ sollt ihr den Stock/ wie die andern Peltz-Stämme/ entzwey bis auf den Kirn oder Marck spalten/ darnach das Reb-Holtz in den Spalten stecken/mit Wachs verstreichen und steiff und fest zusammen binden. Man soll aber wohl mercken/daß man die Reben-Stock zweige allein im Hornung/ wo hitzig Land ist/und im Mertzen/ wo kalte Länder seynd/ darzu allein zu solcher Zeit/wann der dicke Safft/ und nicht alleweit das pur und lauter Wasser aus dem Stock fleußt. Desselbigen gleichen möchts wohl auch im Mayen und zu Anfang deß Brachmonats geschehen/wann sich der dicke Safft verzehret hat. Man soll aber gleichwohl auf die Zweige sehen/welche man will in kalten Landen und schattichen Orten zweigen/damit sie nicht ausschlagen oder aussprossen.

NB. Eben dergestalt kan man auch die Reben auf unterschiedliche Frucht-Bäume peltzen/ impffen oder zweigen lassen; Es mögen gleich Kirschen-Marillen-Pfirsing-Pflaumen-oder andere dergleichen Bäume seyn. Wer hiervon mehrere Nachricht verlanget/ lese den Columellam, in seiner Rüst-Baum-Pflantzung/ dahin ich den curiosen Leser will verwiesen haben.

Ein sonderbares Arcanum, oder eine bishero noch niemahl am Tag gewesene Wissenschafft und nutzliche Rarität/ den Weinstock zu peltzen/ also daß man auf einen Stock/ drey/ vier oder mehrerley Art Weintrauben peltzen kan.

Dieses geschicht also: Wann im Februario der Safft deß Weinstocks zu gehen anfangen will/ so schneidet man von etlicher Art andere Reben von andern Stöcken/ gehet damit zu einem alten Stock/ der dick Holtz hat/ und bohret mit einem Hohlbohrer ein Löchlein in das alte Holtz/ so groß und weit als die Rebe dick ist/ die man anpeltzen will/alsdann erhebet oder entlediget man die äuserstem Rinden am Peltzer mit einem Messer/und schlägt das blosse Holtz ins gemachte Löchlein/und lässet die abgeledigte Rinden allenthalten hinzu gehen/ verkleibts rings herum mit Wachs/so gantz weich von Terpertin gemacht seye/ und verbindets ferner mit Wiesen-Mösig. Wann dann der Safft gehet/ so steigt er zwischen der Rinden in dem Füchser/und wächset zusammen. Deßgleichen kan man zwey Reben/die gleich seynd/ als von zweyerley Art gleich auf-und gegeneinander peltzen/wie ich solches in viel vornehmer Herren und Prälaten Lust-Gärten gesehen hab.

So kan man auch die alt-erfrohrne Stöck/ oder welche sonst vom keinen Reb-Holtz seynd verlustigt worden/ auf obgemeldte erste Manier wieder zu recht bringen/ wann nur das alte Holtz/ so in der Erden/ noch grün ist/ so kan man in solchen

solchen alten Knorren wieder ein oder etliche gute Reben einpeltzen / die tragen dann gleich das erste oder andere Jahr ihre Früchten / da man sonst bey den jungen Fächsern über vier Jahr keine Trauben haben kan.

NB. Man kan auch / so man die Wein-Gärten schneidet / etliche Büschel gute Reben pro interim, bis der Safft gängig / in Mistlacken stellen / damit sie frisch und grün bleiben / alsdann / wann der Safft gehen will / dieselbige zu Fächsern gebrauchen.

NB. Obgemeldtes Wachs bereitet man also. Zu zwey Loth Wachs nimmt man ein Loth Terpentin / und zerlässet es in einem eisernen Löffel / zum Gebrauch / wie obgemeldt.

Das XIV. Capitel.

Etzliche sonderbare rare Secreten und Künst-Stücklein / die Wein-Reben betreffend.

1. Viel und gute Trauben zu überkommen.

DJe Reb-Stöcke werden trefflich fruchtbar / und tragen guten / herrlichen starcken / und eine lange Zeit währenden Wein / so sich der Rebmann / der sie schneidet / mit Ephen kröhnet / so wir anderst dißfalls dem Palladio glauben wöllen / aber die Sach wird besser und viel gewisser / wann man zerqveischte Eicheln und genetzte Wicken lässet an die Gruben werffen.

2. Ein sonderbar Secret oder Kunst-Stuck / Tyriackische Reben zu zeugen.

DJe Alten haben vor Zeiten die Tyriack-Reben / ihrer herrlichen Würckung halben / hoch und werth gehalten / dann solcher Wein nicht allein / sondern auch die zerstossene Blätter selbst / Pflaster-weis auf den Schaden übergelegt / widerstehen allen giftigen Bissen der Schlangen und anderer gifftigen Thieren / ja die Asche selbst / aus dem Reb-Holtz gebraucht / thut dergleichen. Die Weis aber solchen Tyriack Wein zu bereiten / ist diese : Man soll das Holtz / welches wir pflantzen wöllen / dreyer oder vier Finger hoch von dem untersten Ort spalten / und das Marck heraus schneiden / darnach an Statt desselbigen das Loch mit gutem Tyriack zu füllen / mit Pappier umbinden / und also das gespaltene Theil in das Erdreich setzen. Etliche lassen sich an dem nicht begnügen / sondern nehmen Tyriack / und giessen ihn auf die Wurtzel.

3. Laxirende Reben zu zeugen.

EBen auf diese Weise kan man auch laxirende Reben machen / so man gleicher Weis das Reb-Holtz spaltet / und den Spalten widerum mit laxirender Artzney zufüllet / oder so man die Wurtzel auch mit solcher Artzney begiessen lässet ; Das sollt ihr aber wissen und mercken / daß das Reb-Holtz vom Tyriack oder laxirenden Reben geschnitten und eingelegt / gar nicht ihrer Mutter Krafft und Würckung behal-

Digitized by Google

behalte: Dann der Tyriack und andere laxirende Artzney verlieren alle ihre Krafft und Tugend mit der Zeit.

4. Einschläffende Reben zu zeugen.

DJe Reben werden einen solchen Wein geben / der den Schlaff machen kan / so man eben auf dieselbige Weise / wie sonst in die Tyriack-Reben / Opium oder Mandragoras-Safft in gespaltene Reb-Stöcke stösset.

5. Trauben ohne Körner zu zeugen.

WAnn man will Trauben ohne Körner haben / so soll man das Marck aus dem Zweig/welchen man setzen will/an dem Ort / das in das Erdreich kommen soll/ nehmen / und mit einem nassen Pappier zusammen binden / und also in den Grund setzen. Oder man stecke es in ein Zwiebel/ (dann die Zwiebel hilfft / daß das Holtz desto eher wachsen kan/) und setze sie beyde also in den Grund. Etliche wollen / daß man solle die Zweige zum öfftern mahl/ und so lang / bis daß sie Zweiglein geschlagen hätten/mit dem Wasser begiessen/darein Benioiu eine lange Zeit gebeitzt hat.

6. Ein sonderbare Kunst in Frühling Trauben zu zeugen.

WAnn man will im Frühling Trauben haben / so soll man ein Schloß von einem schwartzen Reben-Stock auf einen Kirschbaum pflantzen.

7. Die Wein-Reben früh ausschlagend zu machen.

WOllet ihr / daß die Reben sollen desto zeitiger ausschlagen / sollt ihr die Augen am Rebenholtz / welches man frisch geschnitten hat / mit Wasser reiben / darinnen Spieß-Glas gewässert hat/so schlagen sie in acht Tagen heraus.

8. Trauben von vermengten oder rothen und weissen Beeren zu zeugen.

WAnn man will / daß ein Trauben mancherley / als weis und schwartze Beeren überkomme/ so soll man zwey unterschiedliche Schoß von zweyerley Art Träublein nehmen / und dieselbigen beyde in der Mitten voneinander spalten / also daß der Spalt nicht durch die Augen gehe / und auch nichts von dem Marck heraus verlohren werde; Darnach soll man von einer jeden Art ein Theil zu der andern Art binden/und dermassen zusammen kleiben / daß sich die Augen recht zusammen richten/ gleich als würden von zweyen ein Aug / und dann mit Pappier und zähem Leim die Zweige verbinden / und also einsetzen / darnach zum öfftern mahl begiessen / so lang/ bis daß sie ausschlagen.

9. Zu erkundigen / ob deß Jahrs viel Wein wachsen/ oder ob selbiger wohl gerathen werde.

SO ihr wollet/ könnet ihr vor der Herbst-Zeit erfahren / ob die Reben viel Weins geben werden/nemlich also: So ihr sittiglich mit dem Finger ein Beerlein von einer Weintraube abreisset / und probirt oder schauet / ob von unten etwas Feuchtig-

tigkeit heraus dringet / so diß geschicht / ist es Anzeig / daß der Wein wohl gerathen / werde. Wann das Korn / und sonderlich der Waitzen / schön stehen und wohl gerathen / so ist es auch eine Anzeigung / daß die Trauben wohl gerathen / und die Reben viel Weins geben. Die stäten Regen / oder das nasse Gewitter im Frühling / zeigen gleichfalls an / daß starcke und herrliche gute Weine wachsen werden.

10. Trauben den gantzen Winter über gut zu erhalten.

WOllet ihr Trauben den gantzen Winter über gut erhalten / so sollt ihr sie nach dem Vollmond / wann schön Wetter vorhanden ist / ohngefahr um die vierdte Stund deß Tages / wann nemlich der Thau abgetrocknet ist / abschneiden / hernach in Meer- oder Saltz-Wasser / mit ein wenig gesottenen Wein vermischet / eintauchen oder stossen / und alsdann auf Gersten-Stroh / wo sie vor der Lufft wohl verwahret / legen lassen. Etzliche pflegen die Trauben in ein Wein-Fäßlein / oder sonst in ein anders wohl-vermachtes oder wohl-verstopfftes Geschirr einzulegen und einzumachen / und in Mist zu setzen. Etzliche pflegen sie in Honig zu legen / so tauren sie auch gar lang. Andere bestreichen die Trauben mit Burtzel-Safft / und behalten sie dann im Haber-Stroh.

Das XV. Capitel.

Von unterschiedlichen Ungeziefer / so die Wein-Reben beschädigen und verderben / wie dieselben abzuwenden oder zu vertreiben.

GLeichwie unter allen erschaffenen Dingen unter der Sonnen keines ist / so nicht etwas Widriges unterworffen / so daß fast alleseit eines gegen das ander ist / oder immer eines dem andern nützlich oder schädlich; Gleicher Gestalt empfinden alle Garten-Gewächse / und nebens denenselben auch die Wein-Reben / ihre Widerwärtigkeiten und Anstösse von viel und mancherley Ungeziefer / und ihnen manchmahl grossen Schaden / Mißwachs / oder gar das Verderben oder den Untergang verursachen. Diesem nach wollen wir in diesem Capitel kurtze Anleitung thun / und einigen Unterricht ertheilen / wie man dergleichen schädliches Ungeziefer von den Wein-Reben und andern Gewächsen entweder abwenden / oder selbige da sie Schaden genommen / davon etzlicher massen wieder befreyen könne.

Allerley Weingart-Würme / so den Reben Schaden thun / kan man also vertreiben / man soll in oder zwischen den Wein-Reben einen Rauch machen / entweder mit Rinds-Mist oder mit Galbano, oder mit alten gebrannten Schuh-Sohlen oder Hirsch-Horn / oder von Weiber-Haar / oder man soll Peonien ins Rebland für solch Geschmeiß zeugen.

Die Raupen und Erd-Läus thun den Reben keinen Schaden / wann man das Reb-Messer / damit man die Reben beschneiden solle / mit Bocks-Blut / oder Esels- oder Beeren-Schmaltz / oder mit Oel / darinnen die Raupen oder zerstossen Knoblauch gesotten haben / schmieren lässet.

Digitized by Google

Deßgleichen thun die Weingart-Würmer den Reben keinen Schaden / so man sie mit einem Reb-Messer schneidet/welches man mit Oel/darinnen solch Ungeziefer oder Raupen / welche man auf den Rosen-Stöcken findet / gesotten haben / schmieret. Oder so man die Wurtzel und das ober Theil am Rebstock / wann man sie einsetzet / mit dünnem Rinds-Koth schmieret. Eben jetzt-gemeldt Mittel vertreibt auch die Schnecken / Würme und Gold-Käfer: Bevorab/so man die Reben mit einem Reb-Messer schneidet / welches man vorhin mit Oel / darinn die Spanische Mucken gebeitzt seynd worden / hat schmieren lassen: Sehet ihr aber/daß solch Ungeziefer die Reben verderbt hat / so soll man dieselbigen mit gebrannten Hirsch-Horn/oder mit Rinds-Mist/oder Esels/oder Geiß-Horn lassen beräuchern.

Damit die Gold-Käfer den Reben keinen Schaden thun / soll man dieselbigen deß Nachts/ wann der Mond im Löwen oder Scorpion / oder Schützen oder Stier ist / schneiden/ oder soll die Reben mit Wasser sprengen/darinnen Krebs aus fliessenden Wassern zehen Tag lang an der Sonnen gestanden und gewässert haben.

Die Ameisen pflegen gemeiniglich das Reb-Holtz bis in das Marck zu verderben / damit aber solches nicht geschehe/ sollt ihr den Rebenstock mit Rinds-Koth oder Esels-Schmaltz schmieren.

Den Ameisen / weil sie den Gärtnern viel Müh und Unlust machen / wird auch sonsten auf mancherley Weis nachgetrachtet. Man suchet sie zu tödten mit übergestreueter Asche/Gerber-Lohe/Kalck oder Ofen-Ruß/welchen hiezu sonderlich lobet Johann Royer im sechsten Capitel deß Hessischen Gartens. Man geust auch abgekochte Eſulam oder Wolffs-Milch in die Nester / wann nemlich selbige an solchem Orte vorhanden / da dergleichen scharffe Mittel ohne Schaden der Gewächse können gebrauchet werden. Wann man einen abgegessenen holen Marck-Knochen vom Ochsen oder einem Schaffs-Kopff neben ihre Wohnung leget/so versammlen sie sich häuffig daran / und können alsdann mit Wasser oder Feuer getödtet / der Knochen von neuem und so offt hingeleget werden / bis sie alle vertilget. Sonst zu verhüten / daß sie dem Blumwerck in den Scherben oder Töpffen nicht schaden beyfügen können/so ist nützlich / daß alle solche Geschirr / unten herum mit einem holen Rande formiret werden / darinnen sich das Regen-oder Gieß-Wasser halten / und den Ameisen das Aufsteigen verbieten möge.

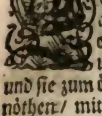
NB. Die Wein-Reben pflegt auch der Lorbeer-Baum / die Hasel-Staude/ ingleichen das Köhl-Kraut zu beschädigen / wann man solche in die Weinberge setzen lässet. Insonderheit aber hat der Wein ein sonderbar Antipathiam oder Feindschafft wider das Köhl-Kraut / und hasset selbiges überaus hefftig / darum dann ein verständiger Reb-Mann oder Wein-Gärtner keinen Köhl / Lorbeer-Bäume noch Hasel-Stauden / in seinen Weinbergen oder Weingärten zweigen oder pflantzen / noch darinnen dulten soll.

Das

Das XVI. Capitel.

Von unterschiedlichen Gebrechen und Kranckheiten der Weinreben / auch wie dieselben zu artzneyen oder zu curiren seyen.

1. Wie den gerissenen Reben zu helffen sey.



Es werden die Rebstöcke zum öfftern mahl von den starcken Winden / oder aber wohl von dem Rebmann selbst / aus Unvorsichtigkeit mit dem Karst oder Haue verwundet: Derhalben soll man dißfalls bald Rath schaffen / und ein rein Erdreich darauf kleben / das mit Schaff-Mist vermenget sey / und sie zum öfftern umrühren. Man kan auch den Riß oder die Wunde / da es vonnöthen / mit solchem Mist belegen / und dann mit einem Lumpen umwinden und verbinden.

2. Die Reben wider den Frost zu beschützen.

Der Frost mag den Rebstöcken keinen Schaden thun / noch sie verderben / so man hin und wieder Häufflein von dürrem Mist oder Stroh machet / und dieselbige / wann der Frost einfallen will / anzündet. Der Rauch welcher vom angezündten Stroh aufgeht / bricht dem Frost die Macht und Krafft / daß er den Reben gar nicht schaden kan. Geschicht es aber / daß die Reben erfrieren / und scheinet / als wollten die Trauben verderben / und umkommen / so soll man sie nieder und kurtz gnug abschneiden / daß die Krafft im Holtz desto besser bleibe: Es pflegen dann das künfftige Jahr solche Reben zweyfältige Früchte zu bringen.

3. Daß der Reiff den Reben nicht schadet.

Die Reben empfahen nicht so leichtlich von den Reiffen einen Schaden / so man sie / wann sie ausschlagen / desto besser beschneiden lässet: Dann das spate Rebenschneiden macht / daß die Reben allererst blühen / wann die Sonne schon anfähet kräfftiger und wärmer zu scheinen.

4. Daß der Brenner den Reben nicht schade.

Wann man will den Brenner zertheilen / so offt daß er sich in der Lufft gesammlet hat / und auf die Reben fallen will / so soll man allenthalben um den Acker oder die Rebenstöcke grosse Mist-Hauffen von Küh- und Geiß-Mist machen / und dieselbigen anzünden.

NB. Der Brenner oder Brand / ist ein trockener Dampff / mit welchem bey stillem Wetter unvermercket das Gras / die Saat und Weinberge öffters befallen und verbrannt werden / also / daß man den Schaden nicht ehe verspühret / bis er geschehen / und solches zwar so wohl bey klarem Sonnenschein / als hellen Nächten.

Wann der Brenner die Reben etwas beschädiget hat / so soll man Wurtzeln von wilden Kürbsen oder Cologvinten nehmen / und in Wasser beitzen / darnach mit demselbigen Wasser die beschädigten Reben begiessen.

Digitized by Google

5. Unfruchtbare Reben fruchtbar zu machen.

MAn sagt/ daß aus unfruchtbaren Reben man fruchtbare Geschlechte machen kan/ so die Rebenstöcke mit Menschen-Urin/ welches man eine lange Zeit vorhin aufgefangen hat/ gar sittiglich begossen/ und alsbald mit guten Erdreich durch einander vermischt/ zugedeckt wird: NB. Solche Cur aber muß allwegen im Herbst geschehen.

16. Trockene Reben/ wie sie zu curiren seyen.

GIb den Reben an der Feuchte abgehe/ wird daraus erkannt/ so man siehet/ daß die Rebstöck allzuviel mit rothem Laub behenckt seynd: Darum soll man alsbald solchem Ubel vorkommen/ und sie mit Saltz oder Meer-Wasser oder Menschen-Urin begiessen.

7. So die Reben zuviel fliessen oder thränen.

SJe Rebstöcke weinen bisweilen gar zuviel/ daraus dann folget/ daß sie alle ihre Krafft gantz und gar verliehren: Darum soll man denselbigen Stock verwunden/ und die Wunde darnach mit Oel/ das halb eingesotten ist/ oder mit ungesaltzenem Oel beschmieren/ darnach mit dem allerschärffesten Essig/ den man finden kan bespritzen.

8. Reben/ so die fallende Sucht haben/ zu curiren.

SJe Reben bekommen zum öfftermahl die fallende Sucht/ daß sie auch ihre Trauben fallen lassen/ solches erkennet man darbey/ wann die Blätter weis und dürre/ die Stöck aber breit/ weich und schlack seynd: Solchem Brästen zu helffen soll man Aschen nehmen/ guten scharffen Essig darunter giessen/ und durcheinander wohl klopffen/ darnach die Wurtzel damit bestreichen/ und alles das jenige/ was herum um den Stock ist/ begiessen.

9. Wie den Reben/ so sie zu viel wild Holtz haben/ zu helffen.

WElche Rebstöcke verwildet/ und zu viel frech und geil seynd/ dieselbigen muß man kurtz schneiden. Wo aber solches noch nicht helffen will/ so muß man die Wurtzel entdecken/ und Wasser-Sand mit ein wenig Asche oder Stein darzu legen/ und also die Wurtzel erquicken/ und erkühlen.

10. So die Trauben am Stock verdorren/ wie Recht zu schaffen sey.

WAnn die Trauben auf dem Rebstock verwelcken/ so soll man das dürre Theil hinwegreissen/ und das andere Theil mit Wein-Essig und Asche/ von Rebholtz gebrandt durcheinander gemischt/ besprengen: Oder/ welches noch viel gewisser ist/ man soll die Wurtzel/ mit starcken Urin/ welchen man lang aufgefangen hat/ begiessen.

11. Wie den Reben / so faule Trauben tragen / zuhelffen sey.

ES seynd etliche Stöcke / welcher Früchte / die sie bringen / als gleich faulen / ehe dann sie zeitig werden. Wider solchen Schaden schütte alte Asche oder Sand zu den Wurtzeln / oder schütte rings um den Stock Gersten-Meel mit Burtzel-Saamen vermischt.

12. Daß der Rinder- oder Küh-Biß und Athem den Reben nicht schaden könne.

DAß aber der Rinder- und Küh-Biß und Athem den Reben keinen Schaden thun können / (dann solches ist den Reben überaus schädlich) so solt ihr einen Rebstock / unten an der Wurtzel / mit Wasser begiessen / darinn Ochsen- oder Küh-Häut / und dergleichen gewässert haben; Dann Küh und Rinder haben einen sondern hefftigen Abscheu für solchem heßlichen Gestanck dieses Wasser / daß sie nicht sobald sich zu den Reben machen.

Folget nun insonderheit von etlichen schädlichen Zufällen der Wein-Reben.

I. Von böser Witterung.

IN gar strengen Wintern pflegen die Reben übel zu erfrieren: Dawider ist kein näher Mittel / als daß man den erlittenen Schaden bey dem Schnitt fleissig warnehme / was verderbet worden / oder noch gut sey: Also schneidet das Unnütze gantz weg bis aufs grüne / und lasset von dem Erfrornen nichts übrig. Im Fall auch die Fläche gantz erfroren / der Stock aber im Grunde noch grün wäre / als dann entblösset denselben / schneidet ihm etwas im Grunde behend ab / und decket ihn zugleich mit guten fettem Erdreich wider zu: So bekommet ihr von neuen frische Schosse / die nachgehends zu Ersetzung deß Schadens wider gesencket werden können.

2. Aber die gröste Gefahr in unsern Landen entstehet dem Weinstock von den May-Frösten / welche um Philippi Jacobi / kurtz zuvor oder hernach / gemeinlich bis auf den zwölfften Tag selbigen Monats einzufallen pflegen / eben nemlich um die Zeit / da er junges Holtz zu treiben beginnet. Und zwar schaden so thane May-Fröste denen jungen Stöcken mehr / als den alten: Auch mehr denen / die in der Niedrigung / als die hoch liegen. Einige lassen das Hefften so lang anstehen / bis die Zeit vorbey / damit die Reben vom Winde können beweget werden / und also vom Frost weniger Schaden leiden. Diß Mittel hilfft etwas: Aber hergegen / weil indessen die Augen sehr ausschlagen / werden derselben viel abgebrochen / wann man hernach erst helffen will. Andere verrichten den Schnitt: Auf den ersten May aber bedecken sie die Stöcke mit etwas Erde / bis dieselben Fröste vorbey / und dardurch kan auch etwas erhalten werden.

3. Wann der starcke Reiff und Hagel den Reben Schaden zugefüget / so müsset ihr gleichfalls in dem nächst darauf folgendem Schnitt dahin sehen / daß alles

Ver-

Digitized by Google

Verletzte und Unsaubere glatt weggeschnitten werde / so erholen sich dieselbe wiederum/und können desto lustiger treiben : Widrigesfalls gibet es mit der Zeit unlustige und unfruchtbare Stöcke.

4. Eben dieses ist von denen durch Meelthau oder Brand verdorbenen Reben zu verstehen/welchen gleichfalls auf selbige Weise zu helffen. Auch dienet keine Rebe zum Sencken / welche vom Brandte recht getroffen / sondern sie faulen nach und nach bis in den Grund : Der gemeine Meelthau aber schadet so sehr nicht.

5. Grosse Platz-Regen schwemmen / im herab-lauffen von den Bergen / offtmahls den guten Grund hinweg/und entblösen die Weinstöcke zu mercklichem Verderb. Dem fürzubauen ist nützlich / daß man Gräblein zu Abführung deß Regen-Wassers mache / oder an dienstlichen Orten weite Gruben und Löcher grabe / darinn nicht allein das gute Erdreich aufgehalten / sondern auch dem Wasser sein strenger Lauff gebrochen werde. Wann aber der Schade allbereit geschehen / sollen alsbald die vom Wasser gemachte Furchen hinwider geebnet / und die entblösten Stöcke gedecket/und wo vonnöthen/eingeleget/ auch guter Grund darzu geschüttet werden/ damit sie neue Kräffte bekommen/und fürders besser fruchten mögen.

6. Bisweilen ist die Witterung durchgehends denen Weinstöcken also zu wider/daß sie nicht gut fruchtbar Holtz bekommen können : Hergegen auch wann etliche reiche Wein-Jahre hintereinander einfallen / so tragen sich die Stöcke also ab/ daß sie folgends schlecht Holtz geben. Auf solchen Fall schneidet die Reben kürtzer/ als andermahl geschehen/tünget sie/ und schüttet frischen Grund hinan/ damit sie sich wieder erholen.

II. Von unfleissiger Bestellung.

1. SElbige bestehet fürnehmlich darinn / daß man ein oder die andere Hacke übergehet/daß man den Weinberg aus der behörigen Mistung kommen läst/daß man mit dem Schnitt/Räumen/ Hefften/ Stäbeln und anderer Wein-Arbeit nicht recht verfähret : Dahero die Stöcke an Holtz und Reben dergestalt abnehmen / daß sie nit mehr können eingelegt werden/ daß sie von Jahr zu Jahr sich ringern/und endlich gar kleine und wenige Trauben bringen.

2. Wann an einem Weinstocke sich einiger Mangel zu erzeigen anfähet / so soll man die Sache nicht auf die lange Banck schieben / sondern so fort Anfangs der Ursach bedächtig nachforschen / und dem Ubel abhelffen / sonst wird es nachwerts zu spät seyn.

3. Die alten Stöcke soll man zwar erhalten / daß sie immer lustig Holtz treiben : Wann sie aber gar alt und abgehend werden so ist besser / selbige auszureuten/ und an derer Stelle Junge zu legen / sintemahl doch zu besorgen / daß jene in wenig Jahren von sich selbst vergehen möchten.

4. Die Wein-Meister soll man nicht offt / noch um geringer Ursach willen verändern viel weniger einen annehmen / der deß Landes Art / und der Wein-Reben Eigenschafft an demselben Orte nicht gründlich weiß / ob er sonst schon im Weinbau

gnugsam erfahren. Dann aus allen diesen Mängeln und Irrthumen/ kan nichts anders/ als des Weinbergs Verderb/ und des Besitzers Schaden entstehen.

Das XVII. Capitel.

Von der Weinlese/ oder wie man Herbsten soll.

Die allerletzte und beste Reb-Arbeit ist das Herbst-Einmachen/ oder das Weintrauben-Lesen/ als welches allen bisher gehabte Fleiß und Schweiß/ Müh und Arbeit/ vermittels GOttes Segens/ reichlich ersetzet und belohnet. Es soll aber das Trauben-Lesen nicht ehe geschehen/ man wisse dann vorhin eigentlich/ daß die Trauben gar reiff und zeitig seynd/ welches daran erkennet wird/ wann die Trauben und Körnlein schwartzfärbig seynd/ und zu dem gantz bloß und ohn einig Marck oder Safft bleiben/ wann man sie aus den Beeren oder Häutlein aus drücket; Also auch wann man ein Beer oder zwey von den Trauben abbricht/ und verspüret/ daß die Stätt da die Beer gestanden/ in seiner Gestalt wie vor bleibt; Und dann auch/ wann man mercket/ daß die Trauben in ihrer Gestalt gleichsam still stehen/ und nicht mehr wachsen. Es soll aber die Weinlese/ oder das Herbsten vorgenommen werden/ wann die Zeit schön/ und der Himmel klar/ und/ da es möglich zu der Zeit/ so der Mond im Abnehmen und unter dem Erdreich ist/ dann solches macht den Wein desto besser und langwieriger.

Ehe dann man anfähet zu lesen/ soll man alle nothwendige Rüstung zur Hand haben/ als nehmlichen die Stöck-Körb und allerhand Gefäß/ die Trauben darein zu lesen/ Rebmesser/ Hagmesser/ gute frische/ gebundene/ gesäuberte und gerüstete Weinfässer/ saubere Butten und Standen/ wohlgepichte Wannen/ Kübel und Züberlein; Gute/ starcke/ saubere/ gereinigte/ und mit allerhand nothwendigen Stücken versehene Trotten und Pressen.

Die Trott-Knechte sollen mit sonderm Fleiß das Laub und die grüne unzeitige saure/ verdorrte und faule Träublein von den andern zeitigen und frischen Trauben auslesen/ damit der Wein keinen Schaden/ oder irgends einen Brästen davon überkomme. Welche Trauben aber abgelegen seynd worden/ dieselbigen soll man in grosse Butten oder Standen tragen/ und deß Morgens früh allesamt zugleich mit sondern Fleiß trotten/ daß nicht einiges Körnlein gantz bleiben möge.

Es soll aber kein Trottknecht in die Butte tretten/ er habe dann vorhin seine Füsse sauber gewaschen/ und den gantzen Leib wol gereiniget/ die Kleider aufgeschürtzt und aufgebunden/ und ein säubers weisses Hembd angezogen/ damit er den Most mit Schweiß und Wust nicht verunreinige.

Den getrotten Most soll man in den Standen vier und zwantzig Stunden lang/ mehr oder minder/ nach dem man den Wein will starck oder gut haben/ kochen und verjöhren lassen/ dann je mehr er jöhret je dicker/ rothschiel und stärcker der Wein auch wird/ wann er aber wenig jöhret/ so wird er desto lieblicher und subtiler.

Wann ihr wollet einen guten starcken Wein haben/ sollt ihr die Stande mit

Digitized by Google

einer guten Särge zudecken / damit also die Dünste nicht verdämpffen/ und die beste Krafft desselbigen nicht verrieche.

Daß aber der neue Most verjohren habe / solches sollt ihr erkennen / wann ihr befindet / daß das Aufsteigen oder Aufwerffen sich gelegt hat / und also nicht mehr übersich steiget ; Alsdann sollt ihr den verjohrnen Most entweders durch den Zapffen oder einen geflochtenen Korb ablassen / und also denselbigen erst in die Fässer einfassen.

Das Marck von denen mit Füssen getrettenen Träbern / sintemahl sie noch safftig und wenig seynd/sollt ihr zu der Tretten tragen lassen/ und allda unter den Trott-Baum legen/und vollends drey oder viermahl austrotten.

NB. Es geschehe nun das Tretten/Kältern und Pressen/wie es wolle/so ist nothwendig hierbey zu mercken / daß man die Weinfässer nicht gantz und gar voll mit Most oder Wein füllen / sondern ein gut Theil ledig oder ungefüllt lassen soll / damit der Most darinnen ohne Unrath und Abgang desto besser verjohren/und den Schaum desto bequemer heraus werffen können / doch sollt ihr die Fässer nichts destoweniger/ bis so lang sie keinen Schaum mehr geben wollen / zufüllen. Unter währender Zeit sollt ihr den Spunden nicht zuschlagen / sondern/ an statt dessen/ das Loch nur mit einem Stein/oder Wisch von Heu gemacht / zudecken. Wann aber der Wein nicht mehr jöhren und auswerffen will / alsdann möget ihr den Spunden wohl zuschlagen. In währender Jöhr-Zeit/sollt ihr die Wein-Fässer mit dem Most oder neuen Wein irgends an die Lufft/oder an einen verdeckten Ort in eine Schupffen oder besondere Scheuer stellen oder legen ; Dann man keinen Most oder neuen Wein soll in den Keller legen lassen/ es sey dann / daß er vorher gantz ausgewütet und vertobt habe. Wann nun der Wein allerdings verwütet und verjohren hat / alsdann mag man ihn wohl in den Keller legen lassen. Unterdessen aber soll der Wein-Herr/ da er anderst ein guter Haushalter seyn will/der Leyer oder Lurcke (zu Latein Lora genannt) nicht vergessen/dann solche Nachtrott giebt einen guten Tranck für das Gesind.

Diesen Tranck aber machet man also : Wann nunmehr die Weintrauben zwey oder auch wohl dreymahl getrottet oder gepresset sind / so soll man die ausgepresste Trauben / Hülsen oder Träber nehmen/ in etliche Fässer oder Tonnen schütten/ und gut rein Bronnen-Wasser darauf giessen / so viel die Noth erfordert / doch daß es nicht gar zu schlecht werde / und also die Nacht über stehen lassen / dann deß folgenden Tags ausgepresset/was dann davon laufft/das heisst man die Leyer oder Lurcke.

NB. Wann ihr eurem Gesind zum besten eine gute Leyer oder Lurcke machen wollet/sollt ihr vorhin überschlagen oder berechnen/wie viel sich auf das zehende Theil Weins belaufft / so man den gantzen Tag über getrottet oder gemacht hat / alsdann sollt ihr eben so viel (als solcher zehender Theil ausweiset) frisch Bronen-Wasser über die Träber schütten / daraus man solchen Wein hat lassen trotten : Darnach auch den Schaum oder Jöst vom gesetteten und verjöhrten Wein / samt den Trüsen so in der Butten seynd geblieben / giessen / und also sich mit einander ein gantze Nacht durcheinander beitzen/ dann deß folgenden Tags / wann dieses alles wohl mit

den

den Füssen durcheinander getretten/pressen lassen. Das jenige dann/so heraus fleußt/ soll man in Fässer schütten/wann es verjohren/ den Spunden zuschlagen/ und gleichfalls in den Keller legen.

Folget nun ein absonderlicher Unterricht / von der Weinlese und andern bey gehörigen Stücken.

Von der Weinlese / und was darbey zu beobachten.

Auf Laurentii wird der Wein verbladet : Gegen Bartholomäi fangen einige Trauben an zu zeitigen / und dem Wein-Herren wegen gehabter Mühe einen frölichen Blick zu geben/sonderlich wofern der Jahrgang gut ist ; Die völlige Reiffung aber geschiehet allererst im October. In währender solcher Zeitigung muß das Hüten der Wein-Gärten zur Hand genommen werden an denen Orten / da es nöthig ist : Sintemahl die reiffen Trauben grossen Drang von Dieben/von Füchsen/ von Krähen / Raben / Elstern und andern dergleichen Vögeln leiden. Der blancken Trauben völlige Zeitigung erscheinet/ wann sie schön gelb/ süß/ wohl durchkocht/ klebricht/u nd die Kernlein der Beeren bräunlich sind : Die Rothen/wann sie ihre natürliche Röthe und Süssigkeit erlanget : Beyderley aber/wann die Trauben nichts weiters zunehmen : Sondern stillzustehen anfangen. Alsdann ist die Zeit der Weinlese vorhanden/ welche doch/ wann der Wein dickhäutig/ noch wohl so lang pfleget aufgeschoben zu werden/ bis ein paar Fröste eingefallen / die ihm sothane dicke Haut verdünnern. Bey der Weinlese aber muß man folgende vier Stücke zuförderst beobachten : Die Wein-Leser/das Wein-Gefäß/das Treten und Pressen und das Fassen. Nach der Weinlese gehet so fort neue Arbeit an/ davon zugleich kurtzer Bericht geschehen soll.

1. Von den Wein Lesern.

An etzlichen Orten ist niemand vergönnet Wein zu lesen / bis es von der Obrigkeit auf einen gewissen Tag öffentlich frey gegeben wird : Und solcher Bann ist ein alter Brauch / von der Römer Zeit herrührende / dardurch viel Unordnung verhütet wird. An allen Orten aber stehet frey / und ist nöthig / in Zeiten um tüchtige Weinleser sich zu bemühen / damit man nachmahls nicht genöthiget werde / Kinder oder alte schwache Leute / oder allerley loß Gesindlein mit Schaden anzunehmen. Sonderlich werden zu dem Butten-tragen lange starcke Männer erfordert / welche schwerer Arbeit gewohnet / und im Ausschütten nichts beyfallen lassen. Im Lesen soll man die Leute ermahnen / daß sie das Bind-Stroh an den Stöcken mit ausschneiden/und die Reben aus einander bereiten/so können sie desto besser zu den Trauben gelangen/und das Holtz kan austrucknen: Gleichfalls daß sie die Wein-Blätter/ noch andre Unsaubrigkeit nicht mit unter die Trauben mengen. Ist man gesonnen/ unterschiedliche Weine zu machen / so müssen im Lesen die besten Trauben besonders gesammlet werden.

Digitized by Google

2. Von den Wein-Gefässen.

DEr vornehmsten Wein-Gefässe/zur Wein-Lese gehörig/seynd eigentlich viererley/ und werden gebrauchet/ entweder die Trauben bey der Weinlese darein zu sammlen/und zu tragen/als da sind/Eimer und Butten: Oder selbige darein zu tretten/ als da sind/Zuber/ Tienen/ und Boddemen: Oder zu dem Pressen/ als da sind die Spill- und Baum-Pressen: Oder zum behalten/ als da sind Tonnen/ Viertel und Fasse. Alle diese Geschirr müssen in sattsamer Menge bey Zeit angeschaffet/ und so wohl vor/als nach geendigter Weinlese fleissig gesäubert werden/ damit der Wein keinen übeln Nachschmack von Unreinigkeit der Gefässe an sich nehmen möge.

3. Von dem Tretten oder Trotten und Pressen.

AUs denen Butten werden die gesammlete Trauben in Zuber oder Tienen/ welche etwas von der Erden erhoben stehen/ geschüttet und durch starcke Männer mit Füssen wohl zertretten/also/daß der Safft durch ein Loch in das untergesetzte Faß abgezapffet werden kan. Anderswo zerstösset man zwar auch die Trauben mit höltzernen Stämpeln/ welches jedoch bey uns nicht bräuchlich. Man soll am Tretten keine Arbeit spahren/ dieweil je besser der Wein getretten wird/ je leichter lässet er sich nachwärts pressen.

Nachdem die Trauben ihres meisten Saffts durch das Tretten beraubet/ und das Abzapffen geschehen: So werden die getrettene Trauben auf die Presse geschlagen/und ein Satz gemachet/ welcher durch die Spill-oder Baum-Presse also gedrucket wird/daß er vollends fliessen lässet/was vom Tretten zuruck blieben. Man soll aber hiebey nicht eilen/ sondern den Satz wohl austroppfen lasset/ nachmahls denselben verhauen/und das Verhauen so offt widerholen/bis nichts mehr rinnen wil. Auf solche ausgepressete Trauben-Hülsen giesset man Wasser/ daraus wird Lurcke/ ein Getränck für das Gesinde. Von dem rothen Wein ist noch zu mercken/ wann man ihm eine dunckel-rothe Farbe machen will/ daß er nach dem Tretten auf den Beeren etwas stehen muß/ehe selbige auf die Presse gebracht werden.

4. Von den Wein-Fässern und Fassen.

DAß die Wein-Fässer fleissig zu säubern/ ist kurtz zuvor gemeldet worden/ damit man nehmlich im Trincken das Sprichwort nicht hören müsse: Der Wein schmäcket nach dem Fasse. Uber dem soll man auch den Wein bey dem Fassen mit gutem Bedacht versetzen/ und nicht allen Vorschuß in ein Faß/und den Nachdruck in ein anders füllen/ sondern also vertheilen/ daß eine Gleichheit werde; Es sey dann/ daß man mit gutem Bedacht zwey oder dreyerley Weine zu haben begehrte. Gleichfalls sollen auch die Fässer nicht gantz voll gefüllet/ sondern so viel Raum gelassen werden/daß die Güre oder Vergärung geschehen könne. In währender Güre müssen die Spünde geöffnet/nachmahls aber wider allmählig zugemachet werden. Bey dem Fassen ist es Zeit/ allerhand Kräuter-Weine zu bereiten/ auf daß der Most mit den eingelegten Kräutern vergäre.

5. Von denen Reben-Arbeiten/so nach der Weinlese geschehen sollen.

DEr Wein-Herr soll ihm nicht die Rechnung machen/ daß die Arbeit mit der Weinlese zugleich aufhöre: Sondern es gehet selbige alsofort von neuen an. Und zwar erstlich müssen die Wein-Pfäle oder Stäbel ausgezogen/ und Hauffen-weiß hin und her geleget werden/damit die Spitzen im Erdreich nicht verfaulen. Massen bereits droben zu Anfang deß 12. Capitels Erinnerung geschehen.) Darnach oder zugleich soll man die nieder getrettene Weinstöcke aufrichten/ auch Gras und Steine herum wegräumen. Ferner an denen Orten/ da man im Weinlesen wenig! und schlechte Trauben wargenommen/ soll man den Grund verbessern. Wann das Laub abgefallen/das Holtz wohl gereiffet/ und trockene Zeit vorhanden/ kan man die alten Stöcke zu sencken anfangen/auch allgemach Mist anschaffen.

Das XVIII. Capitel.

Von den Kellern/ Gelägern und Wein-Fässern/ wie dieselben beschaffen seyn sollen.

Wie die Wein-Keller beschaffen seyn sollen.

DJe rechten guten Wein-Keller sollen/so viel möglich/gegen Mitternacht gerichtet werden/ den Boden soll man allwegen mit Sand/ oder sonst gutem truckenen Erdreich beschütten/deßgleichen von allerley bösem Gestanck/als/ Roßställen/heimlichen Gemachen/Badstuben und Mistlachen abweg richten und absondern: Auch sollen keine Ding in solchem Wein-Keller gehalten werden/ die etwan eines bösen unlieblichen Geruchs und stinckend seynd/ als da ist Käs/ Knoblauch/ Oele und Leder: Dann kein Ding ist so leichtlich zu verderben und zu vergiften/als der Wein/sonderlich wann er noch gar jung ist.

Die Keller-Thüren sollen gegen Mitternacht stehen/ dann dieselben Winde seynd viel frischer und röcher als die andern; Sie sollen auch feine gehebe Fensterlein/ Löcher oder Lädenlein haben/ die man/ nach Gelegenheit der Zeit bequem auf und zu machen könne. Man soll die Wein-Keller sauber und rein halten/ sonderlich unter den Fässern/ und überall fleissig fegen oder auskehren/ wann es noth ist. Im Sommer bewahret die Thür und Fenster oder Keller-Löcher/ daß nicht die Sonn auf oder in die Keller scheine/und im Winter verstopffet sie wohl/ daß keine Kälte hinein möge/ und verhütet sie vor den Ost-Winden und vor dem Donner und Blitz/ daß sie nicht hinein mögen dringen.

Deßgleichen/ wann ihr im Winter in den Keller gehet/ so thut die Thür nach euch fleissig zu/daß die Kälte nicht hinein schlage: Auch sollt ihr verhüten/daß ihr kein Kohl/Feuer darein machet/dann es ist den Weinen gar schädlich/ der Dampfft leget sich in die Wein/daß sie nachmahls gern auffstossen.

Ferner ist zu mercken/daß die jenigen Keller-Thüren/ Läden oder Fenster/ so gegen Süd-und Nord-Wind/ (wie bereits gemeldt) stehen/ die besten seyen: Solche mag man nun wohl zu Zeiten offen lassen/ wann nemlich hell und klar Wetter

ist/und die guten Winde wehen/doch daß solches bloß geschehe/am Abend und Morgends/wann es nicht zu heiß ist.

NB. Die Keller sollen zu beyden Seiten und von hinten mit Gelägern vest und wohl beleget / auch oben mit Hurten oder Hängeln behängt seyn. Die Fässer sollen etwas voneinander liegen/daß etwas Raum darzwischen sey/und man darzu kommen könne. Deßgleichen soll er in der Mitte/gleichwie das Trot-Haus/ eine Gruben haben/ gegen welcher der Keller ein wenig abhänge / und mit Schalen oder breiten Steinen beleget sey/ auf daß/ so vielleicht Reiff zerspringen / oder sonst der Wein auslieffe/ er daselbst möchte errettet werden.

Die Wein-Fässer sollen in den Keller in solche Ordnung gelegt werden / damit sie/ (wie bereits gemeldt) einander nicht anrühren/ sondern ein jedes von dem andern mit einem Zwischen-Platz unterschieden sey / damit man desto ehe alle Jahr/ (oder wann es sonsten vonnöthen) hinter die Faß kommen könne. Damit aber die Wein im Faß nicht verriechen / und also abfallen und verderben / soll man oben den Spund wohl zuschlagen / und mit guten frischen Sand das Loch verstopffen / auch keine Wein-Faß anstechen / die Zeit sey dann darzu gantz gut und bequem ; Es sey dann daß irgend ein guter Haus-Vatter gleich nach dem Herbst/ oder kurtze Zeit hernach/etzliche Stuck/seiner Gelegenheit nach/davon verkauffen wollte.

Von den Wein-Fässern / wie dieselben beschaffen seyn und bereitet werden sollen.

SJe Fässer soll man dergestallt bereiten : Sie sollen schön und rein mit Saltz-Wasser geschwangt oder gewaschen/ und für allem bösen Geruch wohl bewahret werden ; Wann sie dann rein gewaschen seynd / soll man sie mit guten weisen Weyrauch räuchern.

Etliche nehmen Welsch-Nuß-Baum-Laub/ sieden das in frischem Wasser/ und bähen die Fässer damit/lassen es dann zwey-oder drey Tag darinnen stehen.

Oder man soll die Fässer sauber schwancken und waschen mit reinem Brunnen-Wasser/und gar fleissig in Acht nehmen und warten/damit sie nicht schimmlicht oder sonst übel-riechend werden. Wann ihr sie nun also rein behalten und sauber geschwangt habt / so beräucherts hernach mit ein wenig weisen Weyhrauch / und verspündet die Fässer wohl/damit der Rauch darinnen bleibe.

Item : Man pfleget die Wein-Fässer/ so sie rein gewaschen und wieder getrocknet seynd/ mit Weyhrauch und Myrthen fleissig zu beräuchern/ so sollen dann die Wein vor allem Unfall wohl bewahret bleiben.

Das XIX. Capitel.

Vom Ablassen deß Weins/und was bey demselben vornehmlich zu beobachten.

VOr Zeiten haben die Alten so viel von deß Himmels-Lauff und Gestirn gehalten/daß sie auch keine Wein-Fässer haben wollen anstechen/weder zum Trincken/noch zum Versuchen/wann die Sonne oder der Mond im Auf-

stei-

steigen gewesen seynd; Dann sie haben gänßlich davor gehalten und vermeinet/ daß der Wein um dieselbige Zeit sich bewege und unruhig werde/ und derhalben gewollt/ man solle sie gantz und gar zu Frieden lassen/ und nicht mit ihnen umgehen. Wir halten aber heutiges Tages nicht so gar gengu darauf/ sondern stechen unsere Wein-Fässer zu jederzeit an/wann es die Noth erfordert.

NB. Doch soll gleichwohl in Acht genommen und gute Fürsorg getragen werden/ daß/ so offt man mit den Wein Fässern umgehen will/ Wein daraus zu heben/ zu zapffen oder zu gewinnen/ man ihnen so wenig/ als immer möglich/ Lufft gebe; Zu dem so wenig man auch heraus gelassen/ soll man ihn doch alsobald wiederum lassen zufüllen/ und den Spund fleissig zuschlagen/ damit der Wein desto weniger verriechen noch sich verändern könne.

Auch befinde ich/ aus unterschiedlicher bewährter Scribenten Büchern/ daß die Alten/ wann sie schönen/ lautern/ reinen und subtilen Wein haben wollten/ sie ihren neuen Most/ so bald er nur verjohren oder ausgetobet/ allwegen haben abziehen lassen/ das ist/ aus einem Faß in das ander geschaffet/ dann sie vermeineten nicht anderst/ als wann sie nun ihre Weine von der ersten Trüsen oder Hefen abgelassen/ und in andere reine Wein-Fässer gefasset hätten/ er sollte folgenden Winter eine subtilere Mutter/ welche sich viel besser behalten lässet/ und dann ferner im Frühling/ dieselbige viel reiner und clarificirter überkommen/ als wann man sie hätte über den alten Trüsen oder Hefen bleiben und liegen lassen.

Zu deme waren sie auch der Meinung/ daß/ so der Wein lange Zeit über den alten Trüsen lieget/ derselbige seinen natürlichen guten Geschmack verliehren/ hergegen einen andern rauhen/ übelschmeckenden/ der darzu sehr dick von Substantz ist/ überkommen soll. Hierbey haben sie auch gleichfalls sonderbare gute Acht auf die Zeit/ Himmels-Lauff und auf das Gewitter gehabt. Dann die meisten haben ihre Weine selten/ oder niemahls/ abgelassen oder abgezogen/ es sey dann der Mitternacht-Winde gegangen/ und der Mond im Zunehmen/ oder unter der Erden gewesen. Deßgleichen haben sie ihn nicht abgezogen/ es haben dann die Reben vorhin ausgeschlagen und die Rosen verblühet.

Diesem Gebrauch nach will Hesiodus/ daß/ so man die Wein abziehet/ so soll man den Wein/ der oben im Faß ist/ und den der unten an den Trüsen oder Hefen lieget/ von dem andern/ der in der Mitten ist/ absondern oder entscheiden. Dann ein jeder Wein/ der oben beym Spunden lieget/ der verriechet/ weil ihm die Lufft zu nahe ist; Der andere aber/ so unten am Boden lieget/ verdirbt ehe und geschwinder/ sintemahl er an den Trüsen oder Hefen ist; Der in der Mitten aber hat nicht nur den besten frischesten Geschmack/ sondern er tauret auch länger/ und ist kräfftiger/ und nähret viel besser. Aber solcher alter Gebrauch unserer Vorfahren/ wird gleichfalls heutiges Tages sehr wenig beobachtet.

Es ist aber in Warheit sehr viel daran gelegen/ daß der Wein zu rechter Zeit und nach Gebühr werde abgelassen/ und wann solches nur obenhin und auf gerath wohl geschicht/ und nicht fleissig in Acht genommen wird/ stossen sie gar leichtlich auf

und

und verderben; Lasset derohalben die Wein ab / wann der Nord-Wind nachlässet/ so werden sie nicht leichtlich aufstossen; Deßgleichen sollt ihr auch in acht nehmen/ daß solch Ablassen geschehe im abnehmenden Liecht / dann wann ihr sie im wachsenden oder zunehmenden Liecht ablasset/so werden sie gar leichtlich zu Essig.

Folgen unterschiedliche Reguln/ so in dem Ablassen zu beobachten.

DJe Wein so in dürren Orten wachsen / sollen nach Weynachten abgelassen werden / die andern aber nach Allerheiligen/ und habt wohl Acht/ daß der Mond unter der Erden sey / wann ihr damit umgehet. Auch hütet euch / daß ihr nicht in der Reben- und Rosen-Blüth die Wein ablasset.

NB. Wann der Wein abgelassen / ist er allwegen schwächer als zuvor/ darum ihr ihm auch im Sommer nach einem frischen / und im Winter nach einem warmen Lager trachten sollet.

So ihr eure Wein ablassen oder abziehen wollet / sollt ihr es thun bey gutem Wetter / daß es nicht zu windig seye / und wann der Himmel schön hell und klar ist. So der Wein schwach ist / soll man ihn ablassen im Winter / ist er aber starck und künfftig/mag man ihn ablassen im Frühling oder im Sommer.

NB. Man soll wohl zusehen / daß man keine Wein ablasse / wann der Mond voll ist; Dann einige wollen dafür halten/solcher Wein werde zu Essig.

Auch soll man die Wein nicht ablassen / wann der Mond neu ist / die beste und bequemste Zeit deß Ablassens ist drey oder vier Tag nach dem Vollmond/und so fort/ bis nach dem letzten Viertel.

NB. So man krancke schwache Wein auf stärckere Hefen geust/ werden sie davon kräfftiger und stärcker.

Wein / so bey voll oder wachsendem Mond/ deßgleichen so der Ost- oder Südwind wehen/ das ist/ im Herbst abgelassen werden/ die brechen leichtlich. Man soll sie aber ablassen/ wann der Borcas oder Nord-Wind wehet/ das ist im Winter und bey abnehmendem Mond/auch zu schöner Zeit. Das Ablassen soll unter der Erden geschehen/daß nicht das Wetter oder Wind den Wein brüchig mache.

Im Frühling/wann der West-Wind wehet/und bey klarem Himmel/soll man die starcken Wein ablassen; Die Francken-Wein aber / soll man um der Kälte willen/in dem Winter abziehen.

Zu probiren/ob sich der Wein verstossen oder verkehren werde oder nicht.

WAnn der Wein abgezogen ist von der Mutter/ und das Faß voll ist/ so könnet ihr folgender Gestalt mercken / ob sich der Wein verkehren oder verstossen werde/ oder nicht: Nehmet ein lang Rohr / und stopffets mit dem Daumen vest zu / stosset es durch den Wein bis auf den Grund / und ziehet dann die Hefen daraus/ so riechet ihr / ob sich der Wein verkehren will oder nicht. Oder nehmet deß Weins mitten aus dem Faß/ siedet ihn/ und wann er kalt wird/ kostet ihn/ so könnet ihrs gleichfalls am Geschmack mercken.

Ein

Ein feines Secret/ daß der Wein/ so man ihn will ablassen und verführen oder davon trincken/ beständig bleibe.

NEhmet ein sauberes Faß/ waschet es wohl mit gesaltzenem Wasser/ lassets wieder wohl trucken werden; Alsdann nehmet ein Quintlein weisen Weyhrauch/ thut ihn in einen Scherben mit Kohlen/ setzets mitten ins Faß/ machet oben den Spund für/ und wann sich das Faß wohl erhitzet/ so machet den Boden für/ und thut den Spund wieder auf/ und lasset den Rauch heraus gehen/ lasset dann den Boden recht einmachen/ und nehmet zu einem Fuder Wein zwey Pfund Wachholder-Wurtzel/ ein Loth Nägelein/ thuts in das Faß/ und giesset den Wein darauf/ füllet ihn zu/ so bleibet er beständig. Probatum est.

Ein fein Secret/ den Wein nach dem Ablassen kräfftig zu machen.

NEhmet Wachholder- Wurtzel und Benedicten- Wurtzel/ jedes ein Pfund/ Wurtz-Nägelein ein Quintlein/ hängets ins Faß/ so wird der Wein kräfftig.

Ein hübscher Abzug zum Wein.

NEhmet Schwefel/ Kräen-Aeuglein jedes ein halb Loth/ Viol-Wurtz ein halb Loth Galgant ein Loth/ Nägelein/ Muscatnuß/ langen Pfeffer und Weyhrauch/ jedes ein Quintlein/ Zimmetrinden ein halb Loth/ weise Paradis-Körner drey Loth/ Myrrhen ein halb Quintlein/ thut alles zusammen/ stössets klein/ temperirts in einem saubern Glas/ thuts in einen verglasurten Scherben/ setzets auf Kohlen/ und lassets zergehen/ brauchets dann/ wie euch wohl bewust ist.

Ein fein Secret/ so man in dem Ablassen mercket/ daß der Wein trüb ist/ selbigen wieder schön und lauter zu machen.

WAnn ihr den Wein abgelassen/ und mercket/ daß er trüb ist/ so nehmet zu einem Fuder das Weiß von vier und zwantzig Eyern/ klopffet das wohl/ nehmet ein paar Hand voll Saltz/ und ein wenig gebeuteltes Meel/ auch so viel reines und lauteres Sandes/ lasset von dem trüben Wein ein Viertel aus dem Faß/ rühret die vorermeldten Stuck wohl untereinander/ und giessets es zu dreyen mahlen in das Faß/ und zu jedemmahl rühret den Wein gar wohl mit einem löcherichten darzu gemachten Holtz um/ lasset ihn darnach ruhen/ so wird er schön hell und lauter.

Guten Wein/ so lang man davon zapffet/ bey seiner Farb und Geschmack zu erhalten.

NEhmet Weyd-Aschen ein Theil/ thuts in ein rein Säcklein/ hängets in ein Faß/ das ihr wollt aufthun/ so bleibet der Wein bey seiner Farb und Geschmack/ und verwandelt sich nicht/ als lang er währet. Probatum est.

Wie man der Weine soll pflegen und warten/ damit sie gut bleiben.

WEr der Weine will pflegen oder damit umgehen/ soll sie wohl verwahren vor den Ost-Winden/ deßgleichen vor übriger Hitz und Kält/ und vor Regen und Donner/ dann alle diese Stücke schaden ihnen gar leichtlich und bald.

NB. Nehmet ein Faß / das gemacht ist von Wachholder-Holtz / und giesset den Wein in seiner Jöhr darein / oder thut die Wurtzel von einem Weinstock darein / so währet der Wein lang / und bleibet gut.

So man aber ein wenig Hopffen in einem Säcklein in den Wein hänget / so wird er davon starck und wohl geschmack.

NB. Wer den Wein pflegen und warten will / der soll wissen / und wohl mercken / was deß Weines Nutzen oder Schaden sey; Soll sie demnach wohl verwahren und verhüten / (wie gemeldt) vor den Ost-Winden / für übermässiger Hitz und Kält; Und so es regnet oder wittert / so verwahre er die Thür und Keller-Fenster oder Löcher wohl / daß kein Donner oder Blitz hinein dringe / dann solche sind dem Weine gantz entgegen und schädlich / verursachen auch / daß derselbe sich beweget und leichtlich aufftösset.

Das XX. Capitel.

Unterricht / wie man allerhand köstlichen guten Einschlag / Ring oder Spähn zu den Weinen bereiten und machen soll.

Einen guten Einschlag / Ring oder Spahn zu bereiten.

Ehmet Viol-Wurtz ein Loth / Galgant anderthalb Loth / Anis vier Loth / Paradis-Körner halb Loth / Bertram für zwey Pfenning / Sakmiac zwey Loth / weisen Galitzenstein zwey Loth / Venedisch Weyhrauch ein Loth / Nägelein ein Loth / Muscaten ein Loth.

Die Specerey soll man eines nach dem andern stossen / und in einer Schüssel durcheinander rühren / dann soll man nehmen zwey Pfund halb lebendigen / und halb getödten Schwefel / und klein stossen / und durcheinander mischen / in einer gläsernen Kachel / auf eine Glut stellen / und den Schwefel wohl rühren / bis er gantz vergehet / nehmet dann mehr vier Loth Lythargyrii / und drey Loth Wißmuth (so die Kannen-Giesser brauchen /) stosset diese Stücke klein in eine Schüssel / mischets wohl untereinander / giesset für zwey Pfenning Brandwein daran / mischets in der Schüssel / zündets an mit einem Liecht / und wann die Flamm einmahl oder zwey überschlägt / so dämpfets / daß es verlösche / nehmet darnach den Schwefel / der auf dem Feuer oder Glut stehet / und rühret ihn so lang / bis er lohend wird / machet dann neun Zwilchen-Fleckle in einer Spannen und drey Finger breit / ziehet eines nach dem andern durch den Schwefel / und säet die Specerey darauf / legets auf ein Bret / und klopffts mit einem Holtz / ziehet einen jeden Bletzen einmahl oder drey durch den Schwefel / und säet allwegen die Gewürtz wohl darauf / auf beyden Seiten / bis es gnug hat / lassets auf dem Bret abtrücknen / verwahrets wohl / bis ihr sie bedürfft und gebrauchen wollt.

Einen guten Einschlag / oder köstlichen Ring / der zu allen Weinen dienet / zu machen.

Stosset zwey Pfund Schwefel klein in einem Mörsner / thut darnach den Schwefel in einen Hafen / giest viel Wasser daran / lasts auf ein Stund einsieden / seihet das

das durch ein Sieb / und lasset es wieder trucken werden / darnach thut den Schwefel in einen Tiegel / und lasset es dann ob dem Feuer wieder zergehen / bis es lauter werde. Dernach ziehet ihn auf ein grob leinen Tuch / und nehmet folgende Stück darein.

Rec. Ein Vierling oder Viertel Pfund Anis / vier Loth weiß Viol-Wurtzel / Muscatblüth / langen Pfeffer / jedes zwey Loth / weissen Weyhrauch / Paradießkörner / jedes drey Loth / ein Loth Mastix / stosset diese Species durcheinander / und wann ihr den Schwefel ziehet / so streuet die Species aufs Tuch / weil es noch warm ist.

Ein andere Art / einen guten Einschlag / Rind oder Span zu bereiten.

Erstosset zu einem Pfund Schwefel / zwey Loth Zimmetrinden / ein Loth Nägelein / ein Loth Cardamomi / ein Loth Anis / ein halb Loth Ingwer / zwey Loth Wißmat / ein halb Loth guten Venedischen weissen Weyhrauch / Muscatblöth / Muscatnüß / Zitwer / langen Pfeffer / Bertram / jedes ein halb Loth / thut den Schwefel in eine vergläste Pfanne / auf einer Glut / bis er dünn wird / mit ein Höltzlein zertrieben / darnach schneidet ihr Plätzlein / einer halben Elen lang / und dreyer Finger breit / und so der Schwefel zergangen / so schüttet das Gewürtz darein / rühret es untereinander / ziehet die Pletz / eines nach dem andern / dardurch / und zu einem Fuder Wein braucht nicht gar einer Hand breit / den Puncten soll man vor und wohl erheben / so giebt es beständigen Wein.

So ein Wein nach den Einschlag übel riechet oder stincket.

Brechet ein heiß Brod / das erst aus dem Ofen kommt / voneinander / legts also auf den Spund und lassets liegen bis kalt wird / so zeucht es den bösen Geschmack an sich: Ist das Faß groß / so thuts einmahl oder drey. Es hilfft gewiß. Probatum est.

Den Schwefel zu rectificiren / zu reinigen und zu bereiten / daß er der Natur deß Menschen unschädlich sey.

Den Schwefel / den ihr zu den Einschlag gebrauchen wollet / lasset erstlich zergehen / wann er zergangen ist / so giesset ihn in ein Wasser / darnach nehmet ihn wieder heraus / solches thut zum drittenmahl / also wird der Schwefel gereiniget.

Ferner truckenet weiß Viol-Wurtzel überm Feuer in ein Becken / siebt es klein gestossen durch ein Sieb / das Pulver behaltet in einem Büchslein / mischet darnach weissen Weyhrauch klein gestossen / und die Viol-Wurtzel / eines so viel als deß andern durcheinander / nehmet drey Häßlin-Spähn / anderthalb Spann lang / zween Finger breit / zerlasset den Schwefel / und ziehet die Spähn dardurch / und dieweil der Schwefel warm ist an den Spähnen / so sprengt das Pulver darauf auf beyden Seiten / so sind die Spähn / wann man will / zu brauchen bereit.

Wann ihr nun ein Faß damit wollt bereiten / so sollt ihr das Faß unter sich kehren / und die Spähn anzünden / einen Spahn nach dem andern / und sollt es in das Faß halten / als lang und viel / bis er verbrennt / darnach aber einen andern / thut dem drit-

ten auch also / darnach verstopffet das Faß wohl / damit kein Rauch heraus mag / richtets auf / und lassets knastern / wollt ihr / so mögt ihr alle die Faß bereitet im Herbst schicken / oder daheimen Wein darein thun / so wird der Wein darinnen nimmer kanigt oder rothfarb / bleibet allezeit weiß und frisch / und wird nimmer säuger oder zähe / man führe ihn über Land / oder laß ihn liegen.

Das XXI. Capitel.

Folgen unterschiedliche Arcana und Secreten / oder rare und subtile Kunst-Stück / wie man die Weine probiren / kosten und versuchen soll.

1. Die Gebrechen deß Weins zu erkennen.

NEhmt die Hefen deß Weins / in einen neuen Hafen wohl zugedecket / daß die Dämpffe nicht ausriechen mögen / lassets also drey Tag verdeckt stehen / darnach decket es auf / hats einen guten Geschmack / so bestehet der Wein / und ist gut.

Oder lasset deß Weins ein wenig aus dem Faß / siedet ihn in einem neuen Hafen / so er darnach erkaltet / was Schmacks er hat / darnach urtheilet ihn.

Etliche riechen zu dem Spund ein / und erkennen den Gebrechen also am Geruch.

Oder nehmet ein Geschirr / schlaget ihn / bis er schäumet / vergehet der Schaum bald / so ists ein Zeichen der Gesundheit. Bleibt der Schaum lang / so ists ein bös Zeichen.

Item / wann ein guter gesunder Wein in ein Geschirr eingeschenckt wird / so sammlet sich der Schaum darvon mitten ins Geschirr. Aber deß Krancken Weins Schaum leget sich an dem Rand umher an.

So auch der Wein im Einschencken kleine Tröpfflein übers Geschirr auswirfft / ists ein Zeichen eines angebrochenen Weins. Item so der Wein / so man ihn trincket / Schleimigkeit gebieret / so ists ein Zeichen daß der Wein gebrochen ist / oder nahen darbey sey.

2. Zu probiren oder zu erkennen / ob der Wein beständig bleibe oder nicht.

NEhmet ein Rohr / das gantz hol sey / stosset es durch den Wein ins Faß / auf den Grund / und durch die Hefen / und haltet das Rohr oben zu mit einem Finger / und ziehet das Rohr heraus / und schmecket zu der Hefen / reuchts wohl / so bleibt der Wein bey seiner Farb und beständig / hat sie aber einen bösen Geschmack / so ists ein Zeichen / daß der Wein nicht beständig ist.

Item nehmet des Weins mit einem Rohr oder Schöpffer mitten aus dem Faß in einem Becher / ist er beständig / so vergehet der Schaum darauf von Stund an / bleibt er aber / oder stehet der Schaum lang darauf / so ist derselbig Wein nicht beständig.

3. Prob

3. Prob / wie man erkennen soll / ob Wasser in dem Wein sey.

SO eine Birn oder Ey in dem Wein schwimmet / so ist er gerecht / fället es zu Grund / so ist Wasser darunter. Oder thut selbigen Wein in einen neuen Hafen / vermachet ihn wohl / lassets drey Tag stehen / oder an der Lufft hangen: Ist Wassen darinn / so tropffets / deß Windes wegen / heraus / oder wird in Essig verwandelt.

Item / wollet ihr probiren / ob Wasser in dem Wein seye / so nehmet ein Rohr / oder sonst ein schlechtes Holtz / schmierets glatt mit Oele / wischets darnach wieder ab / stossets in den Wein / ziehets wieder heraus / und hengets auf / hats Wasser-Tropffen / so ist es ein Zeichen / das Wasser darinnen ist.

Item / nehmet Oel / hitzet das in einer Pfannen / und giesser Wein darein / ist dann Wasser darinnen / so kracht es / springt und widerblöst sich / ist kein Wasser darinn / so geschiehet es nicht.

Wollet ihr erkennen / ob der Wein mit Wasser gemenget sey oder nicht / so nehmet Wachholder-Beer / thut die in den Wein / schwimmen sie oben / so ist er gerecht / fallen sie aber zu Boden / so ist Wasser im Wein.

4. Das Wasser wieder aus dem Wein zu ziehen / oder davon zu scheiden.

WOllet ihr das Wasser aus dem Wein ziehen / so thut ihm also / nehmet der grossen Bintzen aus den Seen / ziehet ihnen die obere Haut ab / lasset den Kern wohl trucknen / legets darnach in den Wein / so ziehens das Wasser heraus.

Oder: So im Herbst Wasser in den Wein kommen / so thut ihm also: Wann der Most gelinget / daß er jetzund gören will / so sollt ihr ihn bis auf zwey Hand hoch ablassen in ein ander Faß / so sitzet das Wasser unten an dem Boden / um seiner Schwehre willen.

5. Regen-Wasser oder ander Wasser vom Wein zu scheiden.

GEs im Lesen zu viel geregnet / daß man besorget / daß der Wein dardurch beschädiget und kranck werden möchte / so thut den Wein stracks nach der ersten Verjöhrung in ein ander Faß / so bleibet dann das Wasser / um seiner irrdischen groben Schwere willen unten an dem Boden.

Oder: Lasser den Wein nach jöhren eine Zeitlang ruhen / so setzet sich das Wasser an den Grund / lasset ihn dann von Stund an in ein ander Faß / das hilfft dem Wein / und erhält ihn in seiner Krafft.

6. So ein Wein allzu Wasserreich / wie ihm zu helffen.

NEhmet ein Loth Ingwer / Zimmet-Rinden und Nägelein / jedes zwey Loth / stossets untereinander / und thut es in ein Säcklein / hängets auf den Grund deß Weins / giesset etwas von guten Brandwein darzu / so wird der Wein gut / klar / und wohlschmeckend.

7. Den Wein zu prüfen und zu erkennen / wann man ihn kauffen oder verkauffen will.

EIn hübsch / lauter / grün Gläßlein gibt dem Wein eine hübsche Farb zu besichti-

gen / es soll aber solche Kiesung geschehen / wann der Himmel hell und klar ist / so ist dann der Wein auch an Farb und Geschmack desto besser.

8. Wann man die Wein kiesen / prüfen oder versuchen soll.

DAs Wein-Kiesen oder Versuchen anbelangend / es sey gleich / daß man davon will verkauffen / oder selbst trincken / und wissen / ob er frisch und beständig / oder aber umgefallen und weich worden sey / so wollen etliche Wein-Verständige / daß solches Kiesen oder Versuchen geschehen soll / wann die Nord-Winde wehen; Dann sie halten für gewiß / der Wein sey allwegen um solche Zeit viel heller / klärer und reiner / als sonst zu anderer Zeit. Dargegen wollen andere / es soll geschehen / wann der Sud-Wind wehet / dann sie sprechen / daß solcher Wind die Wein heffrig bewegen / und insonderheit / wie es um sie stehe / zeigen soll.

Aber solch Versuchen geschehe nun gleich zu was Zeit es wolle / so ist wohl zu mercken / daß man keinen Wein nüchtern versuchen soll / dann so man Wein kieset / ehe und bevor man etwas gessen hat / so befindet man alle Wein sehr schwach und unschmackhafftig / auch soll man keinen Wein kiesen / wann man bereits vorhin andere Weine versuchet oder getruncken hat / auch nicht nach dem Essen da bereits der Leib mit Speisen angefüllet ist. Uber das sollen auch die jenigen / so gute Weine kiesen oder versuchen wollen / keine scharffe / saure gesaltzene oder bittere Speisen / oder dergleichen Ding / welche den Geschmack an sich selbst corrumpiren / verhindern und verderben / genossen haben / sondern am besten ist es / daß sie nur etwas weniges von geringer oder leichter Speise genossen / auch solche noch nicht allerdings verdäuet haben.

9. Wie der Wein / den man kauffen will / am bequemsten probiret / geprüfet oder gekieset werden soll.

WAnn man Wein kauffen / und kiesen oder probiren will / soll man zuvor etliche Bissen Brods aus einem klaren Brunnen-Wasser essen / darauf den Wein versuchen / dann gar nüchtern oder allzusatt / benimmt es dem Menschen den Geschmack / daß man nichts gewisses kosten kan. Etliche pflegen zuvor einen Apffel zu essen / damit sie nachmahls den Wein desto besser kiesen / schmecken und probiren mögen.

10. Folgen etzliche andere subtile Proben / wann / und zu welcher Zeit die Weine am besten zu kiesen und zu versuchen.

DEr jenige / so Wein verkauffen will / soll ihn mitten aus dem Faß nehmen oder zapffen / dann daselbst ist er am kräfftigsten / und besten / diß wissen die meisten Weinhändler und Schencken wohl.

Wann man Wein mitten aus einem Faß nimmt / und den über einem Feuerlein erwallen lässet / was Geschmacks denn der Wein gewinnet / wann er kalt wird / dergleichen Geschmack gewinnet der Wein in dem Faß in seinem Alter.

Es soll der jenige / so Wein kauffet / den Wein offt in den Mund nehmen / lang darin

darinn behalten und wohl prüfen / dardurch wird er deß Weins Geschmack deſto beſſer innen.

Wann der Sudwind wehet / ſo verwandelt ſich der Wein gern / ſo prüfet man dann bald / ob der Wein etwas Böſes in ſich habe. Item in dem Mayen / in dem Brach-Monat / und in dem Auguſt-Monat / verändern ſich die Wein / welcher Wein dann weiß iſt / der iſt gut.

Deßgleichen wann der Wind von Orient oder Aufgang wehet / ſo iſt der Wein am allerſchwächeſten oder kränckſten / und erzeiget ſich gemeiniglich / was vor Schwachheit in ihm iſt.

Iſt aber der Wind friſchwehend / ſo iſt auch der Wein zu ſelbiger Zeit friſch und ſtarck / dann ſoll man ihn zu kieſen oder zu verſuchen geben / und verkauffen.

Zu beeden Zeiten der Solſtitien / wann nemlich die Sonne gegen unſern Firmament / am höchſten und niederſten ſtehen (wordurch der längſte und kürtzeſte Tag verurſachet wird) das iſt um St. Johannis deß Tauffers und St. Lucien-Tag; Auch wann die Wein-Reben blühen / wird gleichfalls der Wein / wegen natürlicher Hitz und Kälte / zuförderſt auch von weichen Winden und vielem Regen / Donner und Blitzen / gebrochen und verwandelt.

11. Noch eine Information / wie man den Wein verſuchen ſoll.

SO ihr wollet Wein verſuchen / ſo waſchet zuvor den Mund wohl / eſſet dann drey oder vier Biſſen Brods aus klarem Waſſer.

NB. Auf ſüß Holtz / Nüß / alten geſaltzenen Käs / dürr und geſaltzen Fleiſch / oder gewürtzte Speiſen / hat auch ein ſaurer Wein guten Geſchmack.

12. Ein luſtiges Secret, zu erfahren / ob ein Wirth oder Wein-Schenck Waſſer unter den Wein gegoſſen / oder ob ſelbiger gerecht und rein ſey.

ZUm Beſchluß dieſes Capitels / will ich dem curioſen Leſer / noch ein kurtzweiliges Secret, als eine Zugabe / mittheilen: Es iſt der Betrug bey theils Wein-Wirthen viel und mancherley / das Gemeinſte aber iſt / daß ſie dem HERRN Chriſto ſein Wunder-Werck nachäffen und aus Waſſer Wein machen wollen / oder teutſcher zu geben / den Wein tapffer mit der Waſſer-Stangen ſchlagen; Wo man dann dergleichen Verdacht ſchöpffet / nehme man nur ein Becherlein oder Geſchirr / ſo aus Epheu- oder Eppich-Holtz gedrehet worden / und gieſſe den Wein darein / hat er Waſſer / ſo dringet und lauffet das Waſſer alles durch den Becher / der Wein aber bleibet darinnen. Probatum eſt.

Das XXII. Capitel.

Eine Anzahl rarer nutzlicher Arcanen und Secreten / dem abgeſtandenen / ſauren / trüben / und mit andern Gebrechen und Mängeln behafteten Wein wieder zu helffen / und zu recht zu bringen.

1. Wann

Digitized by Google

1. Wann sich einer besorgt / der Wein wolle saiger werden.

Führet ihn mit einem Scheit von Grund auf/ wann die allerkälteste Zeit ist/ so verleuret er die Röthe und die Saigere / und wird in vierzehen Tagen lauter und beständig. Probatum est.

2. Wann der Wein will saiger werden.

Lasset deß Lagers zu unterst aus dem Faß / und versuchet wie der Geschmack ist/ hat er bösen Geschmack/ so lasset deß Lagers viel heraus zwey oder mehr Viertheil/ darnach schlaget den Spund gar wohl / und wälgert das Faß offt auf dem Läger hin und wider / auch über und über / so zuschlägt sich der Wein / und wird gut darnach. Dann nehmet ein ander Lager von guten Wein / und füllet das Faß damit zu / der Wein wird in acht Tagen frisch und lauter. Probatum est.

3. Einem Wein zu helffen / der saiger und zäh will werden.

Nehmet zwo Hand voll Kalck / mischet ihn mit Wein / und macht vier Kießling heißt/ temperirts untereinander und thut es ins Faß/ ihm wird geholffen. Prob.

4. Seigern Wein wieder zu rechte zu bringen.

Lasset desselben Weines aus einem Faß auf die zwölff Maß / und schlagt den Wein im Faß gar wohl mit einem Scheid / nehmet dann ein Pfund Weinstein/ zwey Loth Ingwer/ ein Loth Zimmetrinden / und eine Hand voll Saltz / stosset es alles untereinander zu Pulver/ thuts in Wein/ und rühret ihn wohl untereinander/ füllet ihn zu / und last ihn liegen drey Tag und drey Nacht/ so wird er wieder frisch und gut. Probatum est.

5. Ein anders.

Nehmet Isopen ein grosses Büschlein samt den Blumen / hängt ihn in den Wein/ so wird er wieder frisch und gut/ als er zuvor gewesen ist.

6. Ein anders.

Giesset den Wein in ein schönes Faß / und schlaget ihn nicht / nehmet dann ein Pfund Weinstein / und ein Viertel Pfund Ingwer / lassets dürr werden / und stossets in einem Mörsner gar klein / thuts in ein Kännelein / und lasset deß Weins daran/ rühret es untereinander/ lasset deß Weins aus dem Faß ein wenig / und thut die Materi daran/ schlagt es untereinander/ füllet ihn zu / und wann die Brüh in den Wein geflossen ist/ lasset ihn drey Tag und Nacht liegen/ so wird er gut.

7. Einem saigern Wein zu helffen.

Nehmet zu einem Karren-Faß voll einen Kübel voll Kißlingstein / giesset ein heißsiedend Wasser daran/ deckts zu/ thut es in ein Geschirr / das wohl vermacht sey/ setzt es auf eine gute Glut / daß er glüend und heiß werde / nehmet dann drey Maas Wein aus dem Faß / setzet den Hafen in einen Kübel / stürtzet ihn um / und thut die heissen Stein in das Faß/ lasset ihn fünff Tag auf dem Gemach liegen / richtet dann

ein

ein sauber Faß zu auf halben Spon / thut den Wein darein / so wird er hart / schön und gerecht.

8. Ein anders.

Nehmet zu einem halben Fuder ein Viering weisse Erbsen / siedets in einem saubern Kessel mit acht Maas Wasser bis sie aufbrechen / seyhets darnach durch ein Tuch / und schüttets also heiß in das Faß. Nehmet dann drey Pfund Weinstein / brennet ihn in einem Hafen zu Pulver / stossets ihn klein / dörrets samt einer Hand voll Saltz in einer Pfannen / schüttets wohl heiß ins Faß / rührets auf eine Stund / alsdann nehmet eine Hand voll Singrün oder Siggrün und Beinholtz / oder Rhein-Weyden zwey Elen lang / und drey Espen-Rinden einer Spannen lang / und thuts ins Faß / so wird der Wein gerecht und gut.

9. Für die Saigerl.

Hat jemand ein Fuder oder mehr Saigers Weins / so lasse er aus demselben mehr dann ein Vierthel in einen neuen ungenützten Hafen / decke ihn vest zu / und setze ihn zu einen röschen Feuer / lasse ihn wol sieden / und wann er so lang gesotten hat / und fast halb eingesotten ist / so decke er ihn auf / und halte einen brennenden Brand in den Dunst über den Hafen / so entzündet sich der Wein / und beginnt zu brennen / wann er also eine gute Weile gebrennet / so blase man in den angezündten Wein / daß er verlösche / und alldieweil der Wein bey dem Feuer siedet / soll man den Wein im Faß rühren mit einem starcken Rührscheit / darnach den gesottenen Wein also heiß in das Faß giessen / und ein gut Theil gebranntes Weins darzu thun / den Spund wol vermachen und verschlagen / so wird der Wein in vierzehen Tagen gantz richtig. Probatum est.

Oder habt ihr einen saigern Wein / so lasset ihn im Herbst / wann man lieset / durch einen Schlauch / und legt ihn hinten höher als vornen / bohret darnach ein Loch mit einem grossen Zapffen-Neber in das Faß / so fleusset das Lager oder die Hefen heraus / und bleibt der Wein in seinem rechten Faß / thut die alte Hefen davon / rühret den Wein lang mit einem Rührscheid / und nehmet desselben Weins in einem Hafen / wie droben Unterricht geschehen. Darnach nehmet Weinbeer / und mostet sie wol in einem Trott-Zuber / und giesset die gemostete Weinbeer mit ihren Trestern und Kämmen / so viel ins Faß gehen mögen / durch den Spund hinein / rührets durcheinander / giest den heissen Stein oben darauf / in das Faß / so hebt alsdann der Wein an zu jähren als heuriger Most ; Wann er die Kämme auswirfft / so werffts wider in den Wein / dann von den Kämmen wird der Wein lauter.

10. Einen saigern Wein wieder zu bringen.

Aus einem Fuder lasset ein Viertheil Weins in einem neuen Hafen / und leget dazu Nessel-Wurtzeln / so viel ihr mit beyden Händen fassen könnet / decket den Hafen zu / und setzet ihn zu einem röschen Feuer / versäumet ihn offt / wann er seudt / und wann die Wurtzeln wol versotten / seyhet den Wein von den Wurtzeln / und giesset den heissen Wein in das saigere Faß / verschlaget es wol / und über acht Tage sehet /

ob der Wein sich geläutert / dann soll man den Wein von Grund aufrühren. Hat sich der Wein dicht geläutert / und hat dannoch grüne Farbe / so nehmet weissen Alaun / und stosset ihn in einem Mörsner zu einem Fuder ein halb Pfund / leget den gepülverten Alaun in ein neues Häfelein / und setzets auf ein Gluth-Feuer / so wird er zu Wasser / laßt ihn ausriechen / so wird er weis als eine Kreide / und wird süß / nehmet dann ein halb Pfund Galitzen-Stein / thut ihm als dem Alaun / rühret ihn in den Wein mit einem Rühr-Scheid / daß er sich um und um in den Wein theile / so wird der Wein frisch und lauter. Probatum est.

11. Einen Wein zu erhalten / daß er nicht saiger werde.

NEhmet in ein fuderich Faß ungefehr eine gute Hand voll Hopffen / henckets zur Herbst-Zeit in ein Säcklein in einen süssen Most / laßt es darinn verjöhren / thuts darnach wider heraus / so wird euch kein Wein saiger werden. Probatum est.

12. Einem Wein / der saiger / trüb oder rhonfarb ist / zu helffen.

NEhmet zu einem halben Fuder einen Kübel voll blauen Letten oder Leimen / klopffet ihn klein / in einen kleinen Züberlein / giesset daran ein frisch Wasser / lassets zwey Stund daran stehen / seihet das Wasser ab / und rühret mit einem Holtz den Letten gar wol / und giesset wider ein frisch Wasser daran / lassets stehen wie zuvor / seihet das Wasser wieder ab / thuts deß Tags dreymahl / auf die Nacht giesset wider ein frisch Wasser daran / und lassets die Nacht daran stehen / zu Morgens seihet das Wasser wieder ab / und traget den Letten für das Faß / rühret ihn mit Wein an / daß er dünn werde. Nehmet ohngefehrlich 15. Maß / und acht Maß süsser Milch / die wohl geraumt sey / thut drey Maß Milch in den Letten / und für 2. Pfennig Brandwein / rührets untereinander / und nehmet ein Pfund Krafft-Meel / zerreibets mit zwey Maß Milch / und lasset acht Maß Wein aus dem Faß / ehe man die Gemächt darein thut / giesset das Krafft-Meel vorerst darein / darnach den Letten auf das halbe Theil / rühret es alles im Faß wohl untereinander / darnach thut die übrigen Letten und Milch auch darein / rührets wohl untereinander / und giesset für zwey Pfennig Brandwein in das Faß / und füllet das Faß mit Wein auf ein Maß / giesset ein Maß Wasser darein / rührets nicht mehr / macht ein Zapfflein in das Faß / und lasset eine halbe Maß heraus / denselben Wein schüttet in ein ander Faß / thuts deß Tages einmahl / und giesset allwegen frisch Wasser darein / lasset den Wein acht Tage liegen / und am neundten Tag lasset ein sauber Faß zurichten / und einen gantzen Span darein brennen / und den Wein ablassen / so ist er gerecht / und ihr werdet Wunder erfahren. Probatum est.

13. Trüben Wein zu läutern.

NEhmet zu einem Fuder 60. oder mehr Eyer / thut den Dotter davon / und schlagt das Weiß von den Eyern in einen Kübel / klopffets mit einem Löffel bis sie gar frisch werden als ein Wasser / nehmet dann ein Pfund Alaun / stost ihn klein als Meel / nehmet darzu ein halb Viertel Milch / rühret den Alaun in die Milch / so wird es als ein Mus / zerreibet den Alaun wol in der Milch mit einem Löffel / und giesset

es

es durch ein Sieb / oder leinen Sack oder Tuch / treibet es fast durch / darnach giesset das Weisse von Eyern drein / und lasset aus dem Faß deß Weins ziemlich viel darunter / rühret es also alles durcheinander / und hinter den Spund / nechst bey den Raiffen / bohret ein Loch mit einem Zapffen-Nebet / und stosset einen Trichter in das Loch / giesset darnach das Eyerklar / Alaun und Milch mit dem Wein oben durch den Trichter in das Faß / und rühret dieweil den Wein zu dem Bitt oder Spunde mit einem kurtzen Rühr-Scheit / daß die Materi sich gleich in den Wein theile / vermachet das Faß gar wohl / in vierzehen Tagen wird der Wein lauter und frisch / wollt ihr den Wein gelinder machen / so nehmet ein Pfund Zucker darzu. Oder nehmet zwo Hand voll Weinstein / stosset den klein in einem Mörsner / thut ihn in leinen Säcklein sehr wohl mit geberten Leimen verwahrt / legts in ein Feuer / daß der Weinstein gar wohl gebrannt werde / nehmets aus dem Feuer / und brechet den verbrannten Leimen davon / so wird der gebrannte Weinstein seyn wie ein weis Meel / darnach zustosset ihn in einen Mörsner / machet ihn in einen leinen Sack / der oben weit und unten eng sey / hencket den Sack mit dem engen Theil zu dem Spunde in den Wein / daß der Sack in den Wein hange / irgend zweyer Finger tieff / so zeucht der Wein den Weinstein an sich aus dem Sack / als ob er Saltz wäre / und damit läutert sich der Wein gar schön. Probatum est.

Oder nehmet einen Filtz von einen Sattel / oder von einem alten Hut / der einer Hand breit / und einer Spannen lang sey / machet ihn an dem einen Ort gar spitzig / nehmet darnach ein Becken / giessets voller frisches Wasser / leget den Filtz mit dem breiten Ort in das Wasser / lasset das spitzige Ort herausser hangen / so zeucht der Filtz das Wasser an sich / und treuffet an dem spitzigen Ort herab / und dieweil der Filtz an dem breiten Ort Wasser hat / so treufft es am spitzigen Ort / solchen Ort möget ihr in den Spund hencken in das Faß / so treufft das frische Wasser in den Wein / mit dem Weinstein / und von diesen zweyen Stücken wird der Wein schön / lauter / frisch und natürlich. Probatum est.

14. Wie man trüben Wein läuteren soll.

NEhmet Rocken-Teig / so viel ihr bedarfft / giest ihn zum Spund in dem Wein / rührt ihn wohl untereinander mit einem Spatel / lasset ihn drey oder sechs Tage ruhen / nachdem das Faß groß oder klein ist.

15. Ein anders.

NEhmet ein Pfund weissen Alaun / stost ihn / und thut ihn in das Faß / rührets untereinander / füllet das Faß und spundet es zu / lasset ihn drey oder vier Tag liegen / so habt ihr schön und klaren Wein. Probatum est.

Oder nimm eine Hand voll Benedicten-Wurtzel / und hencks im Wein / er wird schön und lauter.

16. Trüben oder Molckenfarben Wein schön zu machen.

NEhmet allwegen zu einen Eimer Weins ein Maas Milch / die wohl abgenommen / und recht blau sey / machet ein Loch neben den Spund / stecket darein einen

Trichter/gieſſet die Milch dardurch/laſſet das Spund-Loch offen / ſtoſſet einen Stecken darein / rühret den Wein wohl damit/ſo lang ihr die Milch hinein gieſſet/damit die Milch den Wein deſto beſſer durchkriege / und alſo die Trübe ſich deſto ehe an Boden ziehen möge/und laſſet bald ab. Probatum eſt.

17. Wann ein Wein zähe iſt wie man ihm helffen ſoll.

BRennet Weinreben zu Aſchen / nehmet der Aſchen eine Hand voll / bindets in ein Tüchlein / das rein und ſauber ſey / und hängets in den Wein / er wird gerecht. Probatum eſt.

Oder wann ihr Brod backet / ſo nehmet eins / wann es halb gebacken iſt / und werffets in das Faß/laſſets drey Tage darinnen liegen/dem Wein wird geholffen.

Oder nehmet vor vier Pfenning Maitzen-Taig / das Weiſſe von acht Eyern/ und für vier Pfenning Brandtwein / knötets untereinander / machet Kügelein daraus / und thuts in Wein / laſſet ihn acht Tage ruhen / ſo wird er wider kräfftig. Probatum eſt.

Oder nehmet deß Weines aus dem Faß auf einen halben Eymer / ſchlaget den Wein wohl in dem Faß / und nehmet dann ein Pfund Weinſtein und ein halb Pfund Föhren Rinden / ſtoſſets zu kleinen Pulver / und rädelts durch ein Sieblein/ laſſet deß Weins aus dem Faß / und thut deß Gemächts darein / und rührt ihn wieder gar wohl / füllt ihn zu / und laſſet ihn liegen drey Tag und Nacht/ er wird wieder gerecht und gut.

18. Einem Wein zu helffen/ der da ſchimmelt.

NEhmet Milch zu einem Fuder Wein / einen Mühl-Metzen Gerſten-Meels / backet daraus Kuchen gröſſer als ein Spund / brechets unten auf / und legets über den Spund alſo heiß eines nach dem andern / deckts wohl zu / und thuts ſo lange/bis er nimmer ſchimmlicht und übel ſchmäcket. Probatum eſt.

Oder nehmet Wachholder-Holtz / ſchneidet es gar klein und lang wie einen Spahn / thuts in einen neuen Hafen und laſſets dürr werden / nehmt der Höltzer ſieben zuſammen / und bindets in ein Bündelein / machet der Bündelein drey / hencket eines in das Faß einen Tag und eine Nacht / ſolches thut dreymahl nacheinander. Probatum eſt.

Oder nehmet ein Bündelein Salbey / thuts in ein Säcklein / und henckets mitten im Wein/der Geſchmack vergehet ihm.

Oder nehmet Benedicten-Wurtzel / brauchets gleicher Geſtalt / ſoll gleiche Würckung haben.

Oder nehmet zu einem Karren-Faß ein Pfund geſäuberte Lorbeer/ ſtoſſet ſie grob / thuts in ein leinen Säcklein / thut darzu zwey Loth welcke Salben-Blätter/ nehmet dann einen Vierling Wachs / zerſchneidets klein/ zerlaſſets in einem Pfännlein über dem Feuer / und gieſſets in den Wein / ehe ihr das Säcklein hinein hänget/ laſſet das Säcklein fünff Tag und Nacht darinnen liegen / bereitet dann ein Faß ſchön ſauber auf halben Span / und am ſechſten Tag laſſet den Wein ab / und

machet

machet dann obbeschriebenen Anhang / lasset ihn ungefehr 15. Tag darinnen hangen/der Wein wird schön und gerecht.

Oder nehmet heisse Semmeln so warm sie aus dem Ofen gehen / stosset sie / und henckets mitten in den Wein/lassets drey Stund oder länger darinnen hangen / der Wein wird wieder wohlgeschmack und gut werden. Probatum est.

19. Einem Wein zu helffen/ der essigen/ schmecken und schimmeln will.

Nehmet Wachholder-Holtz / schneidets einer Spannen lang / fein klein / thus in einen neuen Hafen / dörrets und macht daraus drey Büschelein / in drey Höltzlein zusammen / hencket je eines ein Tag und eine Nacht in das Faß / daß thut drey Tag und drey Nacht nacheinander/der Wein wird wieder zu Kräfften gebracht.

20. Einem übelschmeckenden Wein zu helffen.

Nehmet Lauch-Saamen / thut den in ein Säcklein / und hencket ihn in den Wein/ er bekommt seine Krafft wieder. Probatum est.

21. So ein Wein anzicket wird.

Nehmet eine Hand voll Borres-Saamen / thuts in ein Säcklein / nehmet darnach Hopffen / thut ihn auch in ein Säcklein / und henckets mitten in das Faß/ lassets drey Tag darinnen hangen. Probatum est.

Oder nehmet welsch Nuß-Laub / erfrischets mit klaren Wasser / hackets und henckts im Wein/so vergeht ihm das Anzicken.

Oder nehmet Alant-Wurtzel/zerschneidet sie zu dünnen Schnittlein/ hencket sie an einen Faden : Nehmet dann Salbey / so groß als zwey Eyer / und hencket diese beyde mitten in den Wein/so wird er wieder tüchtig. Probatum est.

22. Einem kanigem Wein zu helffen.

Nehmet Saltz / wärmets bis schwartz wird / reibts gar wohl in einem Mörsner/ thuts entweder zum Spund hinein / oder henckts in ein Tüchlein/ der Kahn fällt zu Boden.

23. Einem gebrochenen Wein zu helffen.

Nehmet zu einem halben Fuder ein Vierling Krafft-Meel / und vier Maaß süsser Milch davon der Raum sauber abgenommen ist / zertreibet das Krafft-Meel ein wenig mit einem frischen Wasser/thut dann zwey Maaß Milch unter das Krafft-Meel / rührts und klopffts wohl untereinander / nehmet dann zwey Loth weissen Weinstein / stosset ihn zu reinen Pulver / thut ihn in einen truckenen Kübel / giesset darunter für zwey Pfenning Brandtewein / zündet ihn an / und wann er brennet/ so rühret ihn/daß die Flamm einmahl oder zwey über schlage / löschet ihn dann mit zwey Maas Weins aus dem Faß / ehe ihr das Gemächt mit den Weinstein hinein thut/ und rührets wohl untereinander mit einem löcherten Holtz/ darnach aber das Krafft-Meel / mit seinem Gemächt / rührets auch wohl / giesset endlich die übrige Maas Milch auch darein / füllet das zu auf ein halbe Maaß / thut für zwey Pfenning

Brandwein darein/ rühret darnach ein halb Maas Wasser/ und rührets nicht mehr/ bohret neben dem Schlauch-Zapffen ein zügelein/über eine halbe oder gantze Stunde/lasset wieder eine halbe Maas heraus/ und giesset wieder ein halbe Maas Wasser hinein/und das thut drey oder viermal. Lasset den Wein auf dem Gemächt acht Tage liegen/ nehmet darnach ein sauber Faß/ brennet einen halben Span ein/ lasset ihn darinn ab/ so wird der Wein schön und wieder zu recht gebracht. Probatum est.

Oder: Nehmet zu einem halben Fuder fünff Maas süsser Milch/ die wohl abgeraumet sey/ein Maas gebeutelten Erbes-Meel/und Käßlabe/so viel als das Weis von einem Ey seyn mag/thuts in Wein/es wird ihm geholffen. Probatum est.

Oder: Nehmet Nessel-Kraut und Wurtzel/ einen ziemlichen Büschel/ und henckets oben in das Faß/ und verspündet den Spund/ so bricht der Wein nimmer; Ist er aber gebrochen/so kommt er wieder.

Oder: Nehmet Beyfuß/ leget ihn ins Faß/ wann ihr aber den Beyfuß drucket/ daß er Safft gibt/und thut ihn in Wein/so ist es desto besser. Probatum est.

24. Wein wieder zu bringen.

NEhmet ein Gersten-Brod/ so heiß es aus dem Ofen kommt/ legts auf den Spund deß Fasses/er kommt wider.

25. Einem aufgestandenen Wein wieder zu helffen.

NEhmet zu einem Fuder Weins/ drey und dreyssig Eyer-klar/ mit einem halben Viertheil einer Maas Brunnen-Wasser/ in ein sauber Gefäß/ schlagets wohl auf eine halbe Stunde/ und deckets zu/ lassets über Nacht stehen/ zu Morgens seihet es durch ein Tuch in einen saubern Kübel/ schlaget es zusammen/ und thut abermahlen frisch Brunnen-Wasser darein/ nehmet dann vor vier Pfenning Brandtenwein/ schlaget ihn darunter/ tragets für das Faß/ und nehmet zwey saubere Kübel/ machet einen Hanen-Zapffen in das Faß/ nehmet aus jedem Kübel Eyer-klar in ein Glas/ rührets wohl untereinander/ giessets nacheinander in das Faß/ rührts allemahl mit einem löcherten Scheit/ thut es einmahl sechs oder acht/ dann schwencket die Kübel/ schlagts wohl/ und giessets auch in das Faß. Habt ihr nun viel aus dem Faß gelassen/ so füllet es wieder zu/bis auf eine Maas/ mit guten Wein/ giesset eine frische Maas Brunnen-Wasser darein/ und rührets nicht mehr/ zapffet auch alle Tag unter dem Schlauch-Zapffen eine halbe Maas heraus/ thut allwegen wieder Brunnen-Wasser darein/das thut drey Tag/so wird der Wein durchsichtig/ last ihn neun Tag liegen wohl zugespundet/ bereitet ein sauber Faß/ und schlagt ihm ein über drey Stunden/ lasset den Wein darein/ und gebt ihm einen guten Einhanck/ lasset ihn vier Tag liegen/er wird wohlgeschmack und schön.

26. Wie man krancken Wein bessern soll.

LAsset ihn ab/und giesset ihn auf gute Hefen/er bessert sich.

Oder nehmet Zimmet-Rinden/ Zucker und gefeilt Hirschhorn/ jedes einen Viering/und hängts in ein Fuder Wein/er wird besser. Probatum est.

Oder:

Oder: Nehmet ein Quart gemahlenen Rauten-Saamen / und hänget ihn in Wein / er wird besser / und macht auch truncken Leut.

27. Wann ein nachlässiger Wein abnimmet / und den Geschmack verleurt.

NEhmet Aest von einer Fichten / an dem Stammen / siedet dieselben / und hencket sie in den Wein.

28. Weichen Wein frisch zu machen.

NEhmet Fichten-Rinden / daran das Harts ist / schneidet sie dünn / nehmet auch die Spähn vom selben Holtz / henckets im Wein an einer Schnur / rühret dann den Wein untereinander mit einem Fichten-Scheit / lasset den Wein ruhen / bis an den sechsten Tag.

29. So ein Wein erstickt ist.

WAnn ein Wein verjohren ist / und sich nicht setzen will / so nehmet glüende Kohlen / thuts in einen Scherben / setzet die Glut mitten / vornen und hinten unter das Faß / lassets wohl erhitzen / schlaget den Wein fast wohl / so gehet der Unrath zum Spund heraus / und setzet sich der Wein. Probatum est.

30. Wann ein Wein seine Krafft verlohren.

NEhmet zu einem Fuder drey Loth Ingwer / und ein Loth Süßholtz / lassets dürr werden / und stossets in einem Mörsser klein / seyhet es durch ein Sieblein / und lasset des Weins aus dem Faß sechs Maaß / giesser dann die Würtze miteinander ins Faß / rührets fast wohl / er wird wieder zu recht kommen und gut werden.

31. Einem verdorbenen Wein zu helffen.

NEhmet Weinstein / den man von den Fässern schlägt / lasset ihn in einem neuen Hafen glüend werden / thut ihn also glüend in den Wein / rühret ihn gar wohl / so wird er kräfftig. Probatum est.

32. Wann ein Wein Wasser-siech ist.

NEhmet einen wohl-gebrannten Ziegel / reibet ihn klein / und rädelt ihn durch ein Sieblein / oder Tüchlein / thut darzu die Dottern von zwölff Eyern / zerschlaget sie wohl / mischet drey Hand voll des geriebenen Meels darunter / und werffts oben zu den Spund hinein / rühret den Wein mit einem Scheit / daß sich die Materi allenthalben eintheile / also wird der Wein Gold-farb und lauter. Probatum est.

33. Einem Wein zu helffen der Essig-Gallen hat.

NEhmet zu einem Karn-Faß ein halb Pfund klein zerschnitten Wachs / thuts in eine Pfannen / und zerlassets ob einem Feuer / giessets also heiß in das Faß / nehmet dann für zwey Pfenning Hönig / und ein heiß Rocken-Brod einer Spannen lang / machts mit einem Messer hohl / nehmet die Brosam und das Honig / temperirts untereinander / thut darzu ein wenig Gersten / henckets an einen Drat / und lassets fünff Tag und Nacht im Wein hangen / thuts dann wieder heraus / und bereitet ein

ander

Digitized by Google

ander Faß / brennet ihm einen halben Spon ein / lasset den Wein darinn ab / henckt das vorgemeldte Gehencke wieder darein / lassets drey Tag hangen / der Wein wird kräfftig und gut. Probatum est.

34. Einen sauren Wein mild zu machen.

NEhmet zu einem Fuder ein Pfund Liquiritz / stossets klein/und seihet es durch ein Sieblein/lasset deß Weins aus dem Faß vier Maas/rührets ein wenig/thut die Liquiritz in ein Kännelein / giessets dann in das Faß / rührets durcheinander / der Wein wird mild und geschlacht. Probatum est.

35. Essigten Wein wieder gut zu machen.

NEhmet zu einem Fuder zwey Maas lautern Hönig-Seims/thuts in einen Hafen / und lassets darinnen jöhren / und wohl sieden / lasset deß Weins auf fünff Maas aus dem Faß / und giesset den Hönig-Seim also heiß in das Faß/schlaget den wohl / und füllet ihn alsdann zu / drey Tag und drey Nacht liegen gelassen/so benimmet es ihm den Essig. Probatum est.

36. Daß ein Wein nicht sauer werde.

NEhmet in dem Herbst einen Eimer Würtz oder süssen Most / wie er vom Bier gehet / siedet ihn gar wohl / und thut ihn in ein Fäßlein / temperirt den harten Wein/damit wird er lind und starck. Probatum est.

Oder : Nehmet in dem Herbst Farren-Wurtzel / waschet sie gar schön / lasset sie trucken werden / und legts in die Würtz / so mag der Wein nicht sauer werden. Probatum est.

37. Einen argen Wein wie Malvasier zu machen.

NEhmet guten Galitzen-Stein / Galgant/ weissen Ingwer/ Nägelein / Muscaten und Benedicten-Wurtzel jedes ein Qvintlein/ machets alles zu Pulver/ und backet ein Brodt / daß es zum Spund möge hinein gehen / schneidet das Brodt die Länge auf / und thut das Pulver / nachdem es wohl gedörrt ist / alles drein/ thut das Brodt wider zusammen / stossets in ein leinen Säcklein / henckts in den Wein/ lassets vierzehen Tag darinnen hangen/so wird der Wein gerecht. Probatum est.

38. Wann ein Wein sich nicht recht setzen will.

NEhmet einen Viering Weinstein / ein Viertelein Saltz / lassets in einer Pfannen dürr werden / stossets/thuts in das Faß/ rührets durcheinander/ füllet zuletzt mit Wasser zu/er setzet sich.

39. Daß sich ein Trunck Wein nicht verkehre.

LEget ein leinen Tüchlein über den Spund / streuet Aschen darauf / thut einen grünen Wasen darüber / bohret mit einer Spindel ein Loch dardurch / so bleibet er beständig.

40. Ein

40. Ein anders in Mosten zu gebrauchen.

WAnn der Most anhebt zu jöhren / so hänget in einem Säcklein ein wenig Hopfen hinein / und wann er verjohren / so thut es wider heraus / so verkehret er sich nicht / und da er sich verkehret hätte / so bringt ihr der Hopff wider. Probatum est.

Oder: Nehmet gesotten Wein oder Most / giesset ihn in andern Most oder Wein / so bleibt er beständig.

Oder: Nehmet Wachholdert-Wurtzel / henckts in einem Tüchlein in das Faß.

Oder: Etliche hängen Rocken-Blüht in das Faß / soll gleiche Würckung haben.

41. Einen schönen Wein zu machen.

NEhmet Zeidel-Bast / scheelet das ober Häutlein herab / henckets vierzehen Tag und so viel Nächt in den Wein / er wird gar schön. Probatum est.

42. Daß ein Wein schön lauter werde.

WAnn der Wein im Herbst verjöhret / so giesset in ein Fuder ein Qvärtlein gebranntes Weins / so wird er lauter / und wird nicht saiger / weil er währet. Probatum est.

43. Daß ein jeder Wein seine Farb behält.

HEncket in ein halb Fuder drey Loth Pfeffer / der nicht roth sey / so bleibt er in seiner Farb wie er ist.

44. Rothe Farb dem Wein zu vertreiben.

NEhmet weissen Sand / trucknet ihn gar wohl / und stosset ihn klein in einem Mörsner / ist deß Weins ein Fuder / so nehmet deß Sands auf ein klein Viertel Schäfflein voll / das Weiß von vier Eyern / zerschlaget es wohl / und giesset es auf den Sand / nehmet darzu Ingwer / Zitwer / Zimmet und Nägelein / jedes ein Loth / stossets alles wohl / giessets in den Wein / und rühret ihn untereinander mit einem Scheit / lasset ihn ruhen bis an den andern Tag / und giesset darein ein Viertel gutes Weins / so wird der Wein schön / lauter / starck und wohlgeschmack. Probatum est.

45. Einen Wein frisch zu machen.

NEhmet frische Nesseln mit den Wurtzeln und ein halbe Maaß Senff-Meel / und henckets in Wein. Probatum est.

46. Einen Wein der nicht recht schön ist / zu erfrischen.

NEhmet zu einem Fuder Weins ein Pfund Alauns / klein gestossen / rädets durch ein Sieb / und nehmet das Weiß von 28. Eyern / zerschlaget sie gar wohl mit einer Hand voll Saltz / und seihet durch ein Tuch / mischet es mit einem Viertel desselben Weins / lasset das Faß einer Spannen tieff leer / und rührt es mit einer Kluppen in einem Schaff / giesset ihn dann in das Faß / er wird in acht Tagen schön. Probatum est.

47. Einem Most / so im Herbst verwässert / zu helffen.

LAsset den Wein ab in einem Faß/nachdem er verjohren/so bleibet die grobe Materi deß Wassers an dem Boden. Probatum est.

NB. Man soll an keinem Wein artzneyen/ wann der Himmel lauter und klar ist.

Das XXIII. Capitel.

Wie man einen Wein verbessern / auch allerhand gute starcke und wohlgeschmackte Weine bereiten soll.

1. Einen Wein zu bessern.

NEhmet zu einem Karren-Faß ein halb Pfund Zuckers/und ein halb Pfund Hirschhorn/ henckets ein jedes besonders in den Wein/er wird kräfftiger/ wohlgeschmack und gut werden. Probatum est.

2. Guten Wein zu machen.

NEhmet ein Loth Zucker/zwey Loth Zimmet-Rinden/und zwey Loth Anis-Körner/ ein Loth Nägelein/stoßts zu Pulver/und thuts in eine Kannen/rührts untereinander/ thut dann aus dem Faß vier Maas / und rühret dann den Wein im Faß/ thut das Gewürtz miteinander in daß Faß/rührets gar wohl / und füllet das Faß/lassets liegen drey Tag und Nacht/so bekommt ihr guten Wein.

Oder : Nehmet gedörrte Basilien-Kräuter/lasset den Most darüber verjöhren/ so giebet er dem Wein einen herrlichen guten Geschmack / gleich dem Muscateller/ oder henckets Veil-Wurtz im Wein / gibt dem Wein eine Lieblichkeit / und bleibet lang gut.

3. Ein andere Kunst / guten Wein zu machen.

IM Herbst nehmet vier Pfund Hopffen / wann er am besten ist / brechet ihn ab/ zwischen unser Frauen-Tag / dörrt ihn an der Lufft / und nicht an der Sonnen/ schneidet auch Wachholder-Holtz auf vier Pfund/ scheelets und dürrets an der Lufft/ wann man dann im Herbst Wein fasset / soll man einen Spahn oder Schnitten Einschlags in ein Fuderich Faß brennen / und wann der Most anfähet zu jöhren / so nehmet zu einem Fuder ein halb Pfund Hopffen / thuts in ein Säcklein / legt ein Steinlein darein daß er auf das halbe Theil in das Faß hange / nehmet auch ein halb Pfund Wachholder-Spähn/henckets auch ins Faß / wann dieses geschehen / so nehmet zwey Maas süsser Milch / thut den Raum sauber davon / und thut darunter für zwey Pfenning Brandtewein/rührts wohl untereinander/ giessets in den Wein/ wann er anhebet zu jöhren/ henckets die obbeschriebene Materi darein / bis er verlohren hat / dann thuts wieder heraus / lasset den Wein im Hornung ab / auf halben Spon/so bleibt der Wein vier oder fünff Jahr/daß er nicht abfällt.

4. Ein anders.

NEhmet drey Pfund Senffs/siedet ihn in süssen Most / giesset es lau in ein Fuder Most/

Most/der süß ist/lasset ihn wohl verjöhren mit Senff/ so bleibet er übers Jahr süß/ schön und gut.

5. Einen Wein viel lieblicher und stärcker zu machen/ als er an ihm selbsten ist.

NEhmet den besten Brandtwein/ den ihr haben könnt/ thut darein Galgant/ ein Viering/ Nägelein drey Loth/ Ingwer und Zimmet-Rinden jedes drey Loth/ Pfirsing-Kern zwey Pfund/ legets acht Tag in den Brandtwein vermachet ihn wohl/ darnach läutert den Wein wohl ab/ und thut den Brandtwein darein/ in ein jeglich Faß nach eurem Belieben/und wie euch bedüncket/ daß es gnug sey.

Oder: Nehmet Zimmet-Rinden/Muscaten/Nägelein und Zucker/ jedes zwey Loth/henckets in ein Säcklein im Wein/es wird gar köstlich gut.

6. Einen nützlichen/ kräfftigen Wein zu machen.

NEhmet Alant-Wurtzel/ und schneidet sie zu dünnen kleinen Scheiblein/ dörret sie an der Lufft oder in einem Back-Ofen/wann das Brod heraus ist/ und sehet/ daß sie nicht staubig werde/darnach thut ein Viering in ein leinen Säcklein/nehmet dann Liquiritzen ein Viering/ schneidet ihn zu kleinen Stücklein/ und thuts auch in ein Säcklein/ nehmet anderthalb Viertel gutes Weins/ giesset ihn in einen neuen Hafen/der wohl zugedeckt sey/ leget die zwey Säcklein drein/ lassets bey einem röschen Feuer so lang sieden/ bis sich der Wein deß Alants und Liquiritz Krafft unterwindet/ darnach nehmet neue und heurige Feigen ein Pfund/thuts in ein Säcklein/ Anis ein Viering/ thuts auch in ein besonders Säcklein/ lasset die Feigen und Anis hoch auf dem Wein schwöben/ verfeimet ihn offt/ wann der Wein den dritten Theil ist eingesotten/ so wird er lauter und dünne/thut dann die Säcklein alle vier aus dem Wein/ setzet ihn vom Feuer/und lasset ihn erkalten/ und giesset ihn in ein wohlvermachtes Fäßlein.

NB Dieser Wein räumet dem Hertzen und der Brust/ macht sänfftiglich auswerffen/ vertreibet den Husten/ erfrischet und säubert den Magen/ benimmt den Schwindel/vertreibet den Gifft. Wann sich ein Mensch will niederlegen/ soll er dieses Getränckes eine Eyer-Schal voll nehmen/ so hat ers genug/ will jemand ein wenig gedörrten Salbey drein hencken/ dem wirds die Leber erfrischen und wieder bringen/wann sie zu faulen angefangen.

7. Den Wein starck zu machen.

WAnn der Wein im Faß ist/daß er jöhren soll/so lasset ein Spannen tieff Raum/ und giesset ein Maas Brandtwein in das Faß/ daß er nicht hart hinein falle/ so jöhret der Wein unter sich/ bleibt süß/ und bekommt von dem Brandtwein/ daß er stärcker wird/als andere Wein. Probatum est.

8. Ein andere Kunst/ den Wein starck zu machen.

NEhmet ein Pfund Galgant/Ysop zwo oder drey Hand voll/Majoran/ stossets in ein Säcklein/und henckets in Wein.

9. Einen Wein stärcker und wohlgeschmacker / dann er von Natur ist / zu machen.

THut in besten Brandtenwein ein Viering Galgant / drey Loth Nägelein / Ingwer / Zimmet-Rinden / jedes vier Loth/ zwey Pfund Pfirsing-Kern/ein Pfund Kirsch-Kern / lassets acht Tag stehen / darnach sollt ihr den Wein abläutern / und den gebrannten Wein in den abgeläuterten giessen / in jegliches Faß nach euerm Wolgefallen / oder Prüfung deß Geschmacks nach der Lieblichkeit oder Stärcke/auf das beste und sicherste als ihr es prüfen möget.

10. Süssen milden Wein im Herbst machen / der das Jahr also bleibet.

HEnget in der Jöhr/in ein sauber Säcklein / ein Stuck Speck in ein Faß Wein/ und vermacht das Spundloch/daß ihr ihm nur ein kleines Lufft-Löchlein lasset.

Oder : Nehmet den Most von Stund an von der Kelter / thut ihn in einen Kessel/und lasset ihn einsieden/ bis das drittheil einseud / darnach thut ihn in ein Faß / so bleibt er durch das gantze Jahr süß.

11. Guten Wein in Mosten zu machen.

WAnn der Most die Unreinigkeit immer auswirfft / so nehmet guten starcken gebrannten Wein/ und giesset ihn in den Wein / so wird er darnach gut / wann er seine Zeit ausgelegt/darnach möget ihr ihn/so lang ihr wollt/behalten.

12. Eine andere Kunst/wie man guten Wein im Mösten soll machen.

WAnn der Most in dem Jöhren ist / als wann er beginnt abzunehmen / und doch von den Jöhren noch warm ist / so geust Most darein / der erst von der Kelter oder Trotten kommt / und darzu gestossenen Weinstein / nach eurem Beduncken/ und lassets untereinander jöhren / wann sich das gesetzt / so thut ihm aber also / und das viermahl/ lasset das Faß nicht übergehen von den Jöhren / so wird der Wein gut und starck/darzu süß und dauig.

13. Köstlich guten Wein im Ablassen zu machen.

SChwencket das Faß mit einem Schwenck-Wasser / selbig Wasser thut wieder heraus. Nehmet darnach ein Loth Zimmet-Rinden / ein Loth Nägelein / ein Loth langen Pfeffer/ein Loth Zucker / ein Viering Entian/ und vor zween Pfenning Schwefel / zerstossets in einem Mörsner / wann der Wein im Faß ist / so macht ein Säcklein einer Spannen lang / thut die Materi darein / verspündet das Faß / und lasset es drey Wochen ruhen.

Oder : Nehmet ein Pfund Zucker Candie, zwey Loth Zimmet-Rinden / gebrannten Wein auf ein Maaß / und weissen Weinstein / stosset den klein / nehmet selbigen Weins zehen Maaß/und siedet das alles untereinander in einem Krug/wann ihr den Wein ins Faß gelassen / so schüttet die Materi auch in den Wein / verspundet ihn und lasset ihn drey Wochen ruhen.

14. Ein andere dergleichen Kunst.

NEhmet zwey Loth Tropff-Wurtz / ein Pfund Zuckers/ Crispian-Wurtzeln und Muscat-

Muscat-Blüth / stossets alles / macht ein Baumwollen-Sack / der lang sey / thut die Materi drein / henckets im Herbst in den Wein / versparet das Faß gar wohl / lasset den Wein also vierzehen Tag ruhen / darnach sehet darzu / so findet ihr köstlichen Wein.

15. Einen Wein nach dem Ablaß kräfftig zu machen.

NEhmt Wachholder-Holtz und Benedicten-Wurtz / jedes ein Pfund / und ein Quint Nägelein / henckets ins Faß / so wird der Wein kräfftig.

16. Einen Wein schön zu halten.

NEhmet Bein-Holtz / zwey Hand voll Ingrün und Espen-Rinden / die obere Haut thut herab / und henckets in Wein.

17. Einen Wein frisch zu machen.

NEhmet frische Nesseln mit den Wurtzeln / und ein halbe Maaß Senff-Meel / und henckets in Wein.

18. Natürlich-guten / süssen / sanfften / milden Wein im Herbst zu machen / auch solchen das gantze Jahr zu erhalten.

MAn soll in der Jöhr in ein Faß mit Wein ein Stück Speck hengen / in einem saubern Säcklein / und das Spund-Loch wohl vermachen / daß ihr ihm nur ein kleines Lufft-Löchlein lasset / so bleibet der Wein in einer Gör / und wird süß / schön und lauter.

Wollt ihr guten süssen Wein machen / so nehmet den Most von Stund an von der Keltern / und thut ihn in einen Kessel / und lasset ihn einsieden / bis der dritte Theil einseud / darnach thut ihn in ein Faß zu behalten / so bleibt er durch das gantze Jahr süß.

19. Einen Wein im Herbst süß zu behalten.

NEhmet gute süsse Aepffel im Herbst / schneidet sie / damit sie durch einen Punten an einem Faden mögen eingelassen werden / so zeucht die Säure vom Wein in die Aepffel / über drey oder vier Tag hängt frische Aepffel darein.

20. Wie man den Wein so süß behalten soll / als er von den Reben kommet.

EHe der Wein anfähet zu gören / so nehmet ein Hand voll Senff-Meels / thut es in das Faß / mit einem Stecken wohl untereinander geschlagen / auf eine halbe Stund lang / so bleibet der Wein allzeit süß. Probatum est.

21. Guten süssen Wein zu machen / der süsser dann der Most selbst / darzu schön / lauter und klar.

ZUm ersten merckt / daß ihr auf einen Tag so viel Leser bestellet / die die Trauben alle ablesen / so viel ihr darzu haben wollt / die sollt ihr unzerknötschet hinein führen / und denselben Abend nach aufschütten und keltern lassen / oder wenigst folgen-

den Morgen gar früh; Darnach so die Träubel zertreten und gekältert/ soll ein Faß trucken bereit seyn/ darein könnet ihr ein halb Qvart guten Brandtweins schütten/ das Faß wohl zuspunden und hin und her wälgern/darnach auf die Böden setzen/und es an ein kühles Ort legen. Dann nehmet ein Loth Entian/ ein Loth Nägelein/ ein halb Loth Zimmet-Rinden/ stosset alles zusammen klein in einem Mörsel/ mit zwey Loth Zucker-Candi/auch so viel übergezogenen Anis/diß alles untereinander in ein ledig-gereinigt Faß/ auf die blosse Trauben geworffen/ samt einer Hand voll St. Johannis-Kraut/ darnach ziehet den Wein in das Faß/ lasset es auf einer qvere Hand ledig/ bedecket den Spund mit einem Stein/ lassets also liegen ungefüllet einen gantzen Monat/ darnach füllets zu mit einem lautern Wein/ der recht vergoren sey/ so wird er wohlgefärbet/lauter/klar/süß/wohlgeschmack und däuig. Probatum est.

22. Ein andere secrete Kunst/ guten süssen Wein zu machen.

Auf den Tag/ so der Most gelesen ist/ soll man guten Spon oder Einschlag nehmen/und in ein Karren-Faß an Drat hängen/und im Faß wohl verspunden/ daß der Rauch nicht heraus gehe/ darnach füllet das Faß mit Most/ und vermachet den Trichter/ daß der Rauch im Faß bleibe. Wann das Faß voll ist/ so verspundet es wohl/ es thut dem Faß keinen Schaden. Auf den zwölfften Tag stechet das Faß an/ und sehet/ ob der Most schön lauter sey/ ist er nicht schön gnug/ so lasset ihn noch vier Tag liegen/ bis er lauter wird/ und am zehenden Tag nimm ein ander Faß/ das schön sauber bereit sey/ brennet halben Spon oder Einschlag darein/ und lasset den vorbehaltenen Most darein ab/ nehmet darnach Veil-Wurtz/ Galgant/ Anis/ Zimmet-Rinden/jedes für drey Pfennig/Zucker/für vier oder mehr stossets untereinander/mischet es wohl/und thuts in ein leinen Säcklein/thut ein Steinlein darzu/daß es auf die Mitte ins Faß hange/lassets funfzehen Tag hangen/so wird der Wein köstlich und gut. Diesen Wein soll man vor Weihnachten ablassen/und auf einen halben Spon einbrennen/ auf Fastnacht wider auf gleiche Maas. Wann ihr den Wein vermischen wollt/ so thut ein Ohm in ein Karren-Faß/ so wird der Wein gantz süß/ und wird ein Fuder um drey Gulden besser. Probatum est.

23. Einen süß und wohlgeschmackten Wein wie Malvasier zu machen.

Auf den Tag/da der Wein gelesen ist/ so bestellet zu einen Karren-Faß vier Maas süsser Milch/ die gantz rein abgenommen sey/ nehmet dann ein halb Pfund Krafft-Meel zerrührts mit Milch wie ein Brey/ und giesset die übrige Milch darunter/ bereitets und rührets wohl/ und wann der Most ins Faß kommt/ so giesset die Materey darein/ rühret es wohl mit einem Holtz/ lasset das Faß leer auf ein halb Maas/ füllts mit frischem Wasser zu/ darnach über ein Stund/ stechet das Faß am Boden an/ lasset wider eine halbe Maas daraus/ und füllt es mit Wasser zu/ das thut des Tages drey oder viermahl. Von dieser Kunst wird der Wein lauter. Am andern Tag lasset ein Faß bereiten/ brennet einen Span darein ein Spannen lang und vier Finger breit/ verwahret das Faß/ daß der Rauch darinnen bleibet/ diß Faß soll kleiner seyn als das erste/ damit es mit dem lautern Wein gefüllet werde

und

und die Hefen heraus bleibe / wann das Faß bereit/ so füllet es mit Kübeln gar voll/ thut die Hefen in einen andern Wein / so behält er seine Farb. Nehmet darnach Veil-Wurtzel/Galgant/ Anis/ Zimmet-Rinden und Zucker/ bereitets wie ihr droben beym süssen Wein seyd unterrichtet worden / hängets mit einem Steinlein in die Mitte deß Fasses / lassets vierzehen Tage darinnen hangen / lasset den Wein vor Weyhnachten ab / und vor Faßnacht auf halben Spohn : Wollt ihr diesen Wein gantz lassen / so gilt euch ein Maas so viel/ als sonst zwo/ wollt ihr ihn aber mit andern Wein vermischen / so thut zwantzig Maas unter ein Fuder / es gilt euch drey Gülden mehr als ein ander Fuder.

25. Einen Wein einen Muscateller-Geschmack zu machen.

WOllt ihr/daß euer Wein soll schmecken/ wie ein natürlicher Muscateller/ so nehmet Holderblüth/ dörret sie/und thut sie in ein Säcklein/ welches durch die Punten möge ins Faß gestecket werden/ hänget dasselbige im Herbst in ein Faß voll Most / lasset ihn darüber jöhren / ziehet es alle Tag einmahl heraus/ und drucket es wohl aus / lasset aber den ausgedruckten Most ins Faß lauffen / hänget auch das Säcklein wiederum hinein/solches thut so lang er jöhret/ darnach lasset das Säcklein daraus/so behalt der Wein den Geschmack eines natürlichen Muscatellers.

25. Einen guten Romanier zu machen.

NEhmet die allerbesten Trauben/so ihr haben möget/dörret sie in einem Back-Ofen nehmets heraus/und legets auf ein Bret an die Lufft/daß sie trocken werden/ legts in ein saubers Fäßlein/und giesset guten gesottenen Wein darüber/und hänget der besten Würtz in ein Säcklein darein/und wann ihr davon ablasset / so füllets mit gesottenem Wein wieder zu/so habt ihr einen herrlichen guten Romanier. Probatum est.

26. Einen Bund- oder Stroh-Wein zu machen.

NEhmet Waitzen wann er in der Gilb ist/und ehe der recht zeitig wird/schneidet ihn aufs höchst so ihr könnet an dem Halm/ bindet die Aehren zu kleinen Bündelein/ und hänget sie an die Lufft. Nehmet in ein Fuder der Bündelein ungefährlich ein Maas oder Metzen/ und in dem Lesen thut sie in ein Faß / und giesset wohl gesiehenen Most daran / und ein Multer voll gemostet Weinbeer / verschlaget das Faß gar wohl/und lasset ihn in sich jöhren / der Wein wird lauter und durchsichtig / und wie offt ihr deß Jahrs darauf giesset oder zufüllet / so habt ihr zu Hand am dritten lautern Wein.

27. Einem Wein in aller Eil einen Geschmack zu geben / wie man den haben will.

DAß ist eine gute und behende Kunst / nicht allein für die Wein-Schencken / sondern auch für andere Leute / so sich gerne sehen lassen / und den Namen haben wollen/als ob sie viel unterschiedliche Wein im Keller hätten. Nehmet Kräuter und Specereyen/ so deß Geschmacks und Geruchs seynd/ wie ihr die Wein haben wollt/

leget

Digitized by Google

leget selbige in Aqvavitæ, lasset sie vier und zwantzig Stunden lang darinnen liegen / thut hernach desselbigen Aqvavitæ ein wenig in eine Kanne Wein / so wird der Wein in einer Stund den eigentlichen Geschmack deß Krauts / Gewürtz oder Specerey haben / probatum est. Diß Kunst-Stuck allein ist etzliche Thaler werth.

28. Ein schön Secret / einen weissen Wein roth zu färben.

WAnn ihr einen weissen Wein hättet / der etwas röthlicht oder schillericht / oder sonst nicht der besten Farb wäre / so könnet ihr ihm nicht besser helffen / als daß ihr ihn gar roth färbet. Es geschicht aber also: Nehmet gute zeitige Maulbeeren / dörret sie im Back-Ofen und bewahret sie dann zu solcher Nothdurfft / wann ihr dann den Wein wollet färben / so stosset die Maul-Beer zu Pulver / hänget dasselbe in einem dünnen Säcklein hinein / so krieget er eine schöne roth-natürliche Farb / als wann er also gewachsen wäre.

NB. Sonsten / so der Wein eine trübe oder unfreundliche Farb hat / so stosset Beyfuß / thut denselben in den Wein / so krieget er eine gute Farb und lieblichen Geschmack / ihr dürffet euch auch nicht besorgen / daß er abfalle oder zu Essig werde. Probatum est.

29. Roth-gewachsenen Wein besser und schöner zu färben.

HIerzu müssen die Holder- oder Attich-Beer / wann sie nemlich wohl zeitig / folgender Gestalt im Vorrath eingemachet werden: Nehmet der zeitigen Holder- oder Attich-Beer / besprengets ein wenig mit Saltz / darnach wider eine Lag Beer / und so fort an / bis das Fäßlein oder Geschirr voll worden / und verwahrets an einen kühlen Ort. Wann es nun geschehe / daß der roth-gewachsene Wein seine Farb nicht hätte / wie er billich haben sollte / (oder ihr auch einen andern Wein damit färben und roth machen wollet) so nehmet der eingemachten Beer / so viel euch beduncket / thuts in den Wein / so wird er gar schön und roth.

Oder nehmet der rothen Korn-Blumen (Glitsch oder Klapper-Rosen genannt /) dörret sie wohl an einem schatrichten Ort / macht ein Pulver / thut davon in den Wein / bis ihr mercket / daß sein gnug ist / er wird schön roth.

30. Einen rothen Wein zu läutern und schön zu machen.

NEhmet Milch die rein abgenommen und wohl blau sey / so viel Eymer Wein so viel Maaß Milch / thut darein vier Eß-Löffel voll deß allerreinesten Meels / rührets wohl durcheinander / wann dann die Milch einen Jäst oder Schaum über sich wirfft / so nehmet den mit einem Löfel davon / und giesset die Milch in den Wein / vermachet das Faß wohl / und lassets drey Tag also stehen / so setzet es sich zu Boden / dann stechet das Faß an der Seiten zu allererst an / und lasset etwas davon / der Wein bleibet sicherlich schön roth / dieweil ein Tropff in dem Faß ist. Probatum est.

Das XXIV. Capitel.

Allerhand rare / sonderbare und sehr nutzliche Arcanen Secreten oder Kunst-Stücke / die Weine betreffend.

1. Wie man zeitigen Wein erkennen soll.

DEn zeitigen Wein soll man dergestalt erkennen / wann nemlich die Trauben süß sind / die Beer schnell aufgehen / klar und rein scheinen / auch so man sie zerdruckt / sehr an den Fingern kleben / auch wann die Beer beginnen kleiner und gleichsam runtzelicht zu werden / alsdann ist der Wein zeitig zum lesen.

NB. Hierbey ist wohl zu beobachten / (massen zwar auch droben schon Erinnerung geschehen) daß die Trotter oder Weintretter Händ und Füß wohl reinigen und waschen / auch die unzeitigen Träublein auswerffen sollen / sonsten bringen sie dem Wein grossen Schaden.

2. Wann man die Trauben von den Stöcken nehmen soll.

DJe jenige Wein so gelesen werden / ehe sie recht reiff und zeitig worden / die sind nicht währhafftig noch gut; deßgleichen auch die Wein / so über-zeitig sind / und entweder von Hitz oder Kälte Noth leiden / sind ebenfalls nicht natürlich gesund und gut; darnach hat man sich zu richten / damit man das rechte Mittel treffen möge.

3. Die Wein so vor der rechten Zeitigkeit abgelesen / werden unvermöglich.

WAnn man den Wein liest / ehe dann er recht zeitig ist / so wird solcher Wein blöd und nicht tauerhafftig / sondern bricht gar leichtlich / stehet auf. Lässet man ihn aber allzuzeitig werden / so wird er gleichfalls leichtlich brüchich / wegen der reiffen und faulenden Trauben.

4. Wie man den Wein bereiten und gar wol bewahren soll.

WAnn der Wein anfähet zu jöhren / so stosset eine Hand oder etlich voll Wachholder-Spähn darein / oder hänget Hopffen-Blüth oder Blumen in einem Sächlein mitten in das Faß / oder Bucken-Saamen / Fœnum græcum, Myrthen / Aloes, Beyfuß-Saamen / Spycanardy / oder gedörrete Korn-Blüth / welches ihr unter diesen Stücken wollet / hinein gehänget / dann sie sind alle gut; Wann nun der Wein verjohren hat / nehmet es wieder heraus; dergestalt behält sich der Wein bey seiner Farb und Krafft bis an sein End.

5. Wie man Most in Wein bringen soll.

WAnn der Most noch jöhret und warm ist / so giesset darein einen Eymer voll süsses Mosts oder zween / darnach das Faß groß ist / so beginnet der Wein nochmahls zu jöhren als vor / und wann sich der Most gesetzt / so giesset aber so viel darein als vor / und thut das drey oder viermahl / so wird der Wein starck und gut. Probatum est.

6. So ein Wein nicht jöhren will.

NEhmet der Erden / darinnen der Wein gewachsen ist / und werffets in das Faß / so wird er zur Hand jöhren.

Digitized by Google

7. Wein sehr jöhrend zu machen.

NEhmet drey oder vier saure Aepffel/ und schneidet die darein/ und wann die ihren Geschmack verlohren/ so thut abermahl so viel darein/ haltet darmit an/ bis er wohl jöhrend wird/ so wird alsdann solcher Wein frisch und gut.

8. Wann der Wein allzusehr jöhren will.

WAnn sich der Most im Herbst allzusehr mit jöhren übet/ und sich nicht setzen will/ so hencke man nur ein wenig Käs darein/ er wird bald still werden.

9. Zu machen/ daß der Most nicht jöhret.

NEhmet eine Hand voll Saltz/ und werffet es in die Kälter/ ehe man die Tranben darein schüttet/ so jöhret hernach der Wein/ so von denselbigen gekältert wird/ gar nicht/ sondern bleibet süß/ so lang er währet.

10. Ein anders daß der Wein nicht jöhre.

WOllet ihr dem Wein das jöhren verwehren/ es sey am Geläger/ oder im Führen/ so werffet nur ein wenig Käs darein.

11. Den Most klar zu machen.

NEhmet zu einer jeden Ohmen Wein/ ein Pfund Hönig/ lasset denselben mit ein wenig Most sieden/ schäumet ihn wol/ und schüttet ihn also in das Faß/ so wird der Most klar in wenig Tagen.

12. Daß sich der Most reinige und lauter werde.

SO man begehret/ daß sich der Most bald reinigen und lauter werden soll/ so giesse man in eine Ohmen Weins/ ohngefehr einen Becher voll Wein-Essig/ so wird der Wein gleich innerhalb drey Tagen rein und lauter.

13. Wann der Most nicht jöhren soll/ damit er süß bleibe.

NEhmet vier oder fünff Aepffel/ die da süß sind/ schneidet die entzwey/ thut die Kern daraus/ hänget die zerschnittene Aepffel in den Wein/ wann diese ihre Krafft verlohren/ so thut abermahl so viel darein/ haltet damit an/ so lang der Most jöhret/ dann so nehmet sie wieder heraus/ so wird der Wein delicat und gut. Oder machet einen Krantz von Poley oder Balsam-Kraut/ (Nepta genann) oder von Tosten/ um den Spund/ oder füllet sie nicht voll/ lassets einer Spanen oder zwo ledig liegen/ so jöhren sie unter sich und bleiben süß.

14. Zu verhüten/ daß der Most im jöhren nicht auslauffe.

WAnn ihr wollet/ daß der Most im Faß nicht soll über sich jöhren/ so sollt ihr einen Krantz/ aus Poley/ Frauen-Müntz oder Wolgemuth gemacht/ über den Spund legen. Oder: Ihr solt den Rand des Spunds inwendig mit Käs oder Küh-Mist beschmieren/ oder ein Stücklein Käs in das Faß werffen/ dann der Käs behält die übrige grosse Hitz inwendig darinnen.

15. Most

15. Most das gantze Jahr durch süß zu erhalten.

WAnn ihr wollet den Most ein gantzes Jahr süß erhalten / so fasset den Most auf / der von sich selbst aus den Trauben fliesset / ehe sie noch getretten werden / und thut ihn noch ehe man dieselbigen tritt / gleich denselben Tag in ein Faß / das innwendig und auswendig wohl verpicht ist / also / daß das Faß nur halb voll werde / deckets nachmahls zu / und vermachet den Spund oben mit Gipps gantz geheb. Also behält der Most eine lange Zeit seine Süssigkeit. Darnach so bleibet der Most auch so lang er währet also in der Milch / so man das Faß / darinn der Most ist / oben mit Pech wol zugestopffet und vermachet hat / hernach in ein fliessend Wasser oder in einen Brunnen 30. Tag lang leget. Oder man soll die Trauben fein sittiglich zerquetschen oder zertretten / und gar nicht trotten / darnach den Most darvon fassen / so bleibet er auch eine lange Zeit süß und gut.

16. Einen Most oder Wein / das gantze Jahr durch / süß zu erhalten.

WOllt ihr einen Wein haben / der das gantze Jahr durch süß bleiben soll / so nehmet gantze Träublein / hängets drey Tag lang an die Sonne / des vierdten Tags um den Mittag lasset sie trotten; den süssen Wein / (welchen die Frantzosen Meregoutte nennen) welcher von sich selbst und ungepreßt aus den Träubeln in die Ständer laufft / sollt ihr besonders nehmen und denselbigen sieden; wann er dann genug gesotten hat / so nehmet zu zwantzig Quart Weins zwey Loth zerstossene Viol-Wurtzel / und thuts / wann ihr solchen Wein von seinen Trüsen oder Hefen abgelassen habt / darein. Solcher Wein ist trefflich delicat / süß und stet / auch dem Leib gar gesund.

17. Daß sich der Most bald setze.

WAnn ihr wollt / daß sich der Most innerhalb 24. Stunden / ohne einiges Jöhren setzen solle / auch dermassen schön werde / daß er gleich möge zu trincken seyn / so nehmet Hagen-Buchen-Späne / schüttet den neuen Most darüber / so setzet er sich innerhalb 24. Stunden nieder / und wirffet keinen Jöst von sich.

18. So man will / daß sich der Wein bald setze / nachdem man ihn gerühret hat.

WAnn ihr den Wein gerühret habt / und nun wollt / daß er sich bald wieder setze / so klaubet hübsche kleine weisse Kieselstein aus einem klaren Bach oder Wasser / lasset sie drey Tag im kalten Wasser ligen / schüttets hernach in den Wein / der Wein setzet sich geschwind. NB. Der Kieselstein müssen wenigst ein paar Maas-Kannen voll seyn.

19. Guten / lieblich- und wolschmäckenden Wein zu machen.

WOllet ihr einen guten / delicaten / lieblich- und wol-schmäckenden süssen Wein haben / so thut ihm also; Nehmet ein wenig Myrten-Beer oder Körnlein (Myrtilli genannt /) dörret sie / stossets / und thuts hernach in ein kleines Wein-Fäßlein / lassets also 10. Tag stehen / machets darnach auf / und gebrauchet euch desselben Weins.

Digitized by Google

Oder: Fichten-Laub/ deßgleichen Cypressen-Blätter in den Wein gethan/ machen denselben lieblich und wohl-schmäckend.

20. Den Wein so köstlich und gut als Malvasier zu machen.

WOllt ihr delicaten guten Wein/ der dem Malvasier gleich sey/ machen/ so solle ihr von den zeitigen Trauben nehmen/ und dieselben drey Tage lang in die Sonne hencken/ hernach tretten und trotten lassen/ ihr müst aber darob seyn/ daß er sich im jöhren wol reinige: Wann dann solches auch geschehen/ solt ihr zwey Pfund geröstet und zu kleinem Pulver gestossen Saltz in den Wein werffen/ oder auf das wenigste ein Pfund zu einem Eymer Wein. Item so man will aus leichtem geringen Wein einen starcken köstlichen Wein machen/ soll man eine Hand voll Fenchel/ auch so viel Eppich-Saamen in das Faß legen.

21. Wann der Wein nach der Kälter schmäcket.

ES geschiehet zuweilen/ daß ein unfleissiger Wintzer die Kälter nicht rein hält/ wie sichs gebührt/ reiniget sie auch nicht recht/ wann man sie brauchen soll/ in Meinung/ es jöhre doch alle Unreinigkeit heraus/ bedencket aber nicht/ daß ein böser Geschmack/ so von solcher Unreinigkeit entstehet/ und dem Wein anklebet/ nicht heraus jöhret/ sondern je länger je mehr zunimmet. So derohalben ein solches jemand wiederfahren/ der gieß ein wenig guten Aquavitæ in den Wein/ so vergehet ihme der üble Geschmack allgemach.

22. So jemand befürchtet/ sein Wein wolle verderben.

WAnn ihr euch befürchtet/ euer Wein werde aufstossen und verderben/ so nehmet Roßmarin-Blätter/ von den Stängeln abgestrupffet/ werffet sie in das Faß/ sie verwahren den Wein vor allen Schaden/ nebens dem/ daß sie ihm auch einen lieblichen Geschmack machen: Dieses möget ihr auch thun/ wann der Wein schon anfähet zu verderben.

23. Wann der Wein nach dem Faß schmäcket.

WAnn der Wein übel nach dem Faß riechet und schmäcket/ so nehmet eine Quitten/ schneidet selbige Creutzweis/ aber nicht durchaus/ sondern daß sie beysammen bleibet/ bindet einen Faden darum/ hängets in das Faß/ lasset sie darinnen hängen/ daß sie den Wein nicht anrühre/ so ziehet sie den Schimmel oder üblen Geschmack allen an sich. NB. So das Faß aber groß/ müssen der Quitten etzliche/ und je gröſſer Stuck oder Faß je mehr Quitten seyn.

24. Ein andere/ so der Wein nach dem Faß schmäcket.

NEhmet Nespeln (etzliche nennens Häspeln) deren sollen an der Zahl zwölff seyn/ schnürt sie an einen gewächseten Faden/ hängets in das Faß so ziehen sie allen Schimmel und bösen Geschmack aus den Wein an sich.

Probatum est.

25. Einen

25. Einen trüben ungeschmacken Wein/ klar und wohlgeschmack zu machen.

WAnn der Wein benebens dem bösen Geschmack / auch trüb wäre / so nehmet Nesßel-Steine/ auch etwas Rinden von solcher Stauden / stossets miteinander ziemlich klein/ hängets in das Faß/ oder werffets gar darein/ und rühret den Wein wohl untereinander/ er wird wiederum klar und gut.

26. Firnen Wein so trüb worden/ wiederum lauter zu machen.

WAnn der Firnen Wein trüb worden / so nehmet sechs Pfenning schwer gantzen Saffran / zwey Quart gesotten und wol verschäumet Hönig / und ein Hand voll rein Weitzen-Meel / menget dieses alles untereinander / schüttets in ein Faß/ schlagets zu/ und lassets also drey Tag stehen/ so wird der Wein lauter.

27. Weissen trüben Wein wiederum klar und lauter zu machen.

EIn einer jeden Ohmen Wein / nehmet einen Becher voll Milch / und eine Unz Berg-Alaun/ rein und klein gestossen/ rühret hernach den Wein im Faß mit einem Stecken wol auf / giesset gemeldte Ding hinein / und rühret sie wol mit dem Wein durcheinander/lassets also stehen bis an den andern Tag / alsdann machet unten den Zapffen auf/so werdet ihr befinden/daß diese Medicin alsobald heraus lauffe/ benebens der Trübe / so darinn gewesen / und bleibet dann der Wein schön hell und klar/ als wann er nie keinen Mangel gehabt hätte. Probatum est.

28. Ein anders/ aufgestossen trüben Wein wieder lauter und klar zu machen.

WAnn ein Wein aufgestossen und trüb worden ist / so nehmet Berg-Alaun / stosset ihn klein/ thut ihn ins Faß/ und rühret ihn wol mit dem Wein untereinander/ lasset den Wein sich wieder setzen / so führet er alles Trübe mit sich hinunter auf den Boden/ und ist auch unschädlich zu trincken.

29. Ein herrlich Secret, wann der Wein aufstösst / oder auch da er anfähet zu schimmeln.

WAnn der Wein anfähet zu schimmeln/ oder sonsten an- oder aufstossen wolte / so nehmet zu jeder Ohmen Wein einen Apffel / schneidet selbige mitten durch in zwey Stück/thut das Gekriebs/oder die Rosen samt den Kernen heraus/ schnüret die Stücke an einen Faden / lasset sie also durch den Spunden ins Faß/ bis an den Boden / darzu ihr dann zu unterst ein Kieselsteinlein binden sollet / schlaget das Faß also zu/ lassets stehen/ so vergehet dem Wein aller böser Geschmack. Probatum est.

30. Einen übelschmäckenden Wein wieder gut zu machen.

NEhmet Lorbeer-Blätter und Beer/ siedet sie mit Wein / schüttets alles ins Faß/ und schlagets zu/ lassets ein paar Tag also stehen / so wird der Wein wieder gut.

31. Ein anders/ so der Wein einen bösen Geschmack hat.

WAnn der Wein einen bösen Geschmack bekommen hätte / es wäre von der Kälter/von dem Faß/oder durch einen andern Zufall/ so nehmet Fenich oder Fuchs-

Digitized by Google

schwantz (zu Latein Panicum genannt) backet denselben im Ofen / bis er hart wird/ thut ihn in ein leinen Säcklein/und hänget ihn also warm ins Faß/ bis er kalt wird/ darnach ziehet ihn wiederum heraus/schlaget das Faß zu/ so werdet ihr euch verwundern/ wie sich der Wein verbessert hat.

32. Wein und Faß den Schimmel zu vertreiben.

NEhmet Hirschen-Meel/ bachet einen Kuchen daraus / und werffet ihn also warm in den schimlichten Wein/so vergehet ihme der Schimmel und böse Geschmack.

33. Einem schimlichten Faß helffet auf folgende Weise.

WAschet zuförderst das Faß wol/ wie öffters gemeldet / nehmet darnach Scharlach / (zu Latein Orminum) mit Kraut/ Blumen/ Wurtzel und Saamen / thut dessen ein gut Theil in das Faß/ und verstopffet es wol/ es benimmet ihme den Geruch und Geschmack alsobald. Probatum est.

34. Wie man den Fässern den bösen Geschmack benehmen / und einen guten geben könne.

NAch gewaschenem Faß/ nehmet Salbey / Roßmarin / ein wenig Nägelein und starcken Essig/ lassets miteinander einen Wall aufsieden / giesset es dann also heiß in das Faß/ und schlagets wol zu/ so vergehet ihm aller böser Geruch / und bekomt hergegen einen guten Geschmack.

NB. In der Quantität oder Dosi solcher Dinge / müsset ihr euch richten nach der Grösse des Fasses/daß ihr nach derselbigen viel oder wenig nehmet; Welches in allen vorhergehenden und nachfolgenden Stücken zu beobachten.

35. Ein herrlich Secret, trüben Wein wieder hell und klar zu machen.

WAnn der Wein aufgestossen/ oder sonsten trüb worden / und ihr ihn wieder klar machen wollet/ so nehmet zu jeder Ohmen acht oder neun Eyer / vier Untzen gestossen Glas/ und auch so viel gestossenen Marmorstein / vier Untzen Alumen Zuccarinum, menget diese Dinge wol untereinander in einer Schüssel / bis sie sich wol incorporiret / zertreibet es hernach mit ein wenig Wasser / und schüttet es also in das Faß/ welches aber nicht zuvoll muß seyn / und rühret mit einem Stecken den Wein wol auf/ lasset ihn sich darnach wieder setzen/so werdet ihr mit Verwunderung befinden/ daß sich alles Trüb auch mitgesetzet hat. Probatum est.

36. Ein anders dergleichen.

NEhmet saure Kirschen (so man eßlicher Orten Weichsel zu nennen pflegt) werffet sie also gantz wie sie von dem Baum kommen ins Faß (NB. der Wein muß aber zuvor abgelassen seyn) so wird er wiederum anfahen zu jöhren/und bald darauf schön hell und klar werden/ alsdann sollt ihr ihn ablassen/ und in ein ander zugerichtet Faß thun. Probatum est.

37. Den Wein zu præserviren/ daß er nicht abfällig werde.

HÄnget klein-geschnitten Wachholder-Holtz in den Wein so lang er jöhret / und

wann

wann er verjohren hat/ so thuts wieder heraus. Oder nehmet der Wurtzel von den Weinreben/ daran der Wein gewachsen ist/ hängets in den Wein/ er bleibet beständig. Oder nehmet Wein-Blüh und hängets in den Wein/ er bleibet gleichfalls beständig. Oder gebrannten Wein nach dem Jöhren in den Wein gegossen/ zeucht die Hefen unterſich zu Boden/ und erhält den Wein lauter und beſtändig. Probatum.

38. Den Wein zu verwahren/ daß er nicht verdirbt.

WAnn ihr euren Wein recht verwahren wollet/ daß er nicht verderbe/ so machet einen Spunden von grün-geſcheelten Ilmen-Holtz/ daß er so lang/ und bis auf vier Finger nahe auf den Boden reiche/ so dürffet ihr euch nicht befürchten/ daß euer Wein verderbe. Probatum eſt.

39. Daß ſich ein Wein nicht verkehre oder ſaiger werde.

GIeſſet in ein gantz Fuder Wein ein Viertel Aquavitæ, von guten Wein gebrannt/ so wird er nicht ſauer oder Mißfarb/ ſondern bleibet lauter/ klar und wolgeſchmack zu trincken/ so lang er währet. NB. Das müſſet ihr aber im Herbſt thun/ wann der Wein noch jöhret. Probatum eſt.

40. Vorzukommen/ daß der Wein nicht breche.

HÄnget in einem leinen Säcklein Wachholder-Wurtzel/ Weinreben-Blüth/ oder Hopffen-Blumen in den Wein; Dieſe Dinge erhalten nicht nur den Wein in ſeiner Krafft/ ſondern wiederbringen auch denſelben/ wann er bereits gebrochen iſt.

41. Dem Moſt zu helffen/ welcher auf den Eſſig ſticht/ daß er wieder ſüß und gut werde.

WAnn ein verhaltener Moſt/ welchen man obbemeldter maſſen bereitet hätte/ und nun bereits geraume Zeit gehalten worden iſt/ wollte anfahen ſauer zu werden/ so ſollt ihr/ wann ihr ſolchem vorzukommen begehrt/ zwey Pfund geſottene Roſinlein nehmen/ und ſie so lang im Wein beitzen/ bis ſie ſich aufblohen/ darnach ſoll man ſelbige nehmen und in das achte Theil des Moſts werffen. Oder man laſſe den Moſt durch einem Sand aus einem flieſſenden Waſſer durchſeygen. Probatum eſt.

42. Ein fürtrefflich Secret, wie man einen Wein/ ſo anfähet ſauer zu werden/ erhalten ſoll.

SO euch euer Wein will ſauer oder zu Eſſig werden/ so machet ein Büchslein von Wachs/ so dick und groß/ daß es durch den Spunden in das Faß gehe/ die Länge möget ihr ihm nach der Gröſſe des Faſſes geben/ oder möget auch mehr als ein ſolch Büchslein formiren/ füllet daſſelbige mit Honig bis oben an/ machet ein Deckel darauf auch von Wachs/ thuts alſo ins Faß/ und laſſets hinab bis auf den Grund/ doch daß ihr oben einen Faden daran habet/ mit welchem ihr es wieder überſich ziehen könnet/ laſſets eine Zeitlang darinnen/ so wird der Wein nicht ſauer/ und ob er ſchon zu Eſſig worden wäre/ so wird er doch wiederum ſüß und gut. Probatum eſt.

43. Ein

Digitized by Google

43. Einen starcken Essig wiederum zu Wein machen.

NEhmet ein Stuck grün Weiden-Holtz/ so dick/ daß es durch das Spund-Loch ins Faß gehe/durchbohret dasselbige/daß die Löcher alle nahe aneinander stehen/ doch daß sie nicht durchgehen/füllet die Löcher alle mit Hönig und gestossenen Zucker/ umwickelts hernach mit einem leinen Tüchlein/steckets in das Faß bis an die Helffte/ machets um den Spund zu/ oder verstopffets wol/ lassets also drey Tage stehen/ so werdet ihr am vierdten Tag erfahren/ daß der Wein wieder süß ist worden/ wie er zuvor gewesen ist. Probatum est.

44. Ein ander dergleichen Secret.

NEhmet grün Weiden-Holtz/ scheelets und steckets in das Faß/ doch daß es nicht den Boden berühre/lassets eine Zeitlang stecken/so wird der Wein wiederum süß/ wann er schon wie Essig wäre.

45. Kohnichten Wein wiederum gut zu machen.

WAnn euer Wein kohnicht worden/ so nehmet eine Hand voll Saltz/ nachdem das Faß groß ist/ brennet das Saltz/daß es gantz heiß oder glüend werde/ werffets also zum Spundloch hinein/ und spündets wol zu/ lassets also durcheinander arbeiten/es schadet dem Wein nichts/aber ihr müsset ihn wieder ablassen/das möget ihr thun/ wann ihr wollet; Diß ist auch gut für das Aufsteigen der Wein.

46. Daß der Wein nicht kohnicht werde.

DAmit euer Wein nicht kohnicht werde/ so nehmet dürre Wein-Blüth/ und stampffet sie unter den Wein; Oder: nehmet Wicken-Meel/ rühret es in den Wein/ und so es dann samt dem Kohn zu Boden sitzet/ so lasset den Wein in ein ander rein Faß ab. Probatum est.

47. Gesottenen Wein zu machen.

IHr sollet des besten/lieblich- und süssesten Mosts nehmen/ und selbigen kochen/ bis er in das dritte Theil einsiede/ wann er dann erkaltet ist/ so schüttet ihn in ein Fäßlein/ und verwahret ihn zum Gebrauch.

48. Zu erkennen/ ob Wasser in dem Wein sey.

WAnn ihr wissen wollt/ ob auch Wasser in den Most oder Wein geschüttet sey worden/ so sollt ihr dürre Bintzen nehmen/ und in den Wein stossen/ ist Wasser in dem Wein/ so ziehen die Bintzen solches an sich. Oder so ihr wollt/ könnet ihr Maulbeer nehmen/ und so in den neuen Wein werffen/ schwimmen sie empor/ so ist der Wein unverfälscht und gut/ gehen sie aber zu Grund/ so hat der Wein Wasser bey sich. Probatum est.

NB. Etzliche pflegen ein Höltzlein oder ein Papier-Rohr/ ein Heu- oder einen Stroh-Halm mit Oel zu beschmieren/ abzutrücknen/ und hernach in den Wein zu stossen/ ziehens dann bald wieder heraus/ ist Wasser in dem Wein/ so bleiben kleine Blaslein oder Tröpfflein bey dem Oel kleben/ und sammlen sich darzu.

49. Wie

49. Wie die überflüssige Feuchtigkeit deß Weins zu verbessern.

WAnn feuchte nasse Jahr seynd / so begibts sich öffters / daß die Trauben an den Stöcken überflüssig feucht und naß werden / oder so nach dem Lesen starcke Platz- und Schlag-Regen fallen / geschiehets auch / daß die Trauben etwas nässer werden / als sich gebühret / doch muß man sie Roth wegen trotten oder auspressen; Wann ihr aber sehet / daß der Most solcher Gestalt gepresset / etwas zu schwach worden / (solches könnet ihr am Geruch spühren / wann man den Wein in die Faß laufen lässet) so sollt ihr nach dem ersten Jöhren von Stund an den Wein in ein ander Faß ziehen / da dann alles / was wässerlich ist / unten am Boden liegen bleibet.

50. Ein artlich Secret / das Wasser von dem Wein zu scheiden.

WAnn Wasser bey dem Wein ist / und man selbiges durch erst-erwähntes Merck-Zeichen erkennet hat / so sollt ihr / so ihr den Wein und das Wasser voneinander absondern und scheiden wollet / zerlassenen Alaun in das Faß schütten / hernach den Spunden deß Fasses mit einem Schwam / der voll Oel sey / verstopffen / und das Faß umkehren / so wird das Wasser alles heraus fliessen / der Wein aber im Faß bleiben. Probatum est.

51. So man den Wein etwaß wässericht oder schwach haben wollte.

WOllt ihr einen Wein haben / der nicht starck / sondern wasserhafftig schmäcke / so nehmet Eybisch-Wurtzel (zu Latein Althea genannt) dörret es und schabets klein / werffet alsdann solch geschabet Holtz in den Wein / und rühret selbigen wohl um / so schmäcket der Wein recht wasserhafftig.

52. Daß ein Wein nicht allzustarck werde.

WOllt ihr machen / daß der Wein nicht allzustarck werde / so nehmet ein Stuck gesaltzenen Speck / hänget ihn an einen Bindfaden zum Spund hinein / daß er nur bloß oben den Wein berühre / also kan der Wein nicht stärcker werden / von wegen deß Saltzes und der Fettigkeit deß Specks / dann solche verhindern die Entscheidung und Zertheilung / welche zwey Stuck vornemlich einem jeden Wein seine Stärche zu geben pflegen.

53. Wann der Wein will umschlagen und trüb werden.

WAnn die Wein umgeschlagen und trüb worden seynd / so giesset in 15. Ohmen Weins ein Pfund gesottene Oel-Trüsen oder Hefen / so dis zum dritten Theil ist eingesotten / so setzet sich der Wein / und wird / gleichwie zuvor / gut und schön. Oder / welches noch besser und leichter / nehmet von sechs oder sieben Eyern das Weisse / zerklopffets wohl / und schüttets in das Wein-Faß / und rühret dann den Wein mit einem Stecken wohl um. Probatum est.

54. Unterschiedliche Prob-Stücke / zu erkennen / ob die Wein umschlagen oder beständig bleiben werden.

AUf folgende Weise mag man erkennen / ob der Wein umschlagen oder beständig blei-

bleiben werden; Wann man die Wein gefasset hat / so soll man sie über eine kurtze Zeit wider in ein ander Faß ablassen/ und die Trüsen oder Hefen in dem vorigen Faß ablassen und wohlverstopffen; Hernach offt und fleissig zusehen / ob die Trüsen sich nicht verwandeln / oder keinen bösen seltzamen Geruch überkommen / auch ob keine Schnacken oder andere kleine Würmlein in der Hefen nicht wachsen / geschicht der keines / so ist gewiß / daß auch der Wein wird beständig bleiben. Geschicht aber dergleichen/ so soll man für gewiß wissen / daß der Wein nicht beständig seyn werde. Etzliche nehmen ein Holder-Rohr / oder sonst ein durchgebohret Holtz / und stossens bis auf den Boden ins Faß / ziehen also Lufft zu sich / und wornach die Hefen dann reuchet oder schmäcket/darnach urtheilen sie auch den Wein. Etzliche nehmen auch ihre Anmerckung von den Spunden deß Fasses / und versuchen / ob auch dieselben wohl und starck nach Wein riechen/ befinden sie solches / so ist der Wein gerecht und gut / schmäcket er aber wässericht / so trauen sie nicht. Etzliche nehmen auch die Prob von dem Geschmack deß Weins an sich selbst/ befinden sie solchen rauh und sauer / so gibts guten Trost/ist er aber weich und glatt/so ist ein böses Zeichen. Item: Wann der Most klebericht und dick ist / wann man ihn fasset / so ists ein Zeichen der Güte/ und daß er beständig bleibe / ist er aber dünn und schlecht / so bedeutets das Widerspiel/daß nemlich solcher Wein bald umschlägt.

55. Einen neuen Wein zu verwandeln / daß er einem alten gleich werde.

WAnn ihr wollt einen neuen Wein einem alten gleich machen / so nehmet bittere Mandeln / deß edlen Steinklees jedes zwey Loth / Süßholtz drey Untzen Lavendel-Blumen gleich so viel / Aloe Hepatica vier Loth / zerstösset solche Stück miteinander / bindets in ein reines Säcklein / und hängets in den Wein. Probatum est.

56. Weissen Wein in rothen / deßgleichen rothen Wein in weissen zu verwandeln.

SO man aus Curiosität oder zur Kurtzweil die weissen Wein roth / und die rothen weis machen will; So nehmet deß gemeinen Saltz zwey Loth / thut solches in dritthalb schwartz rothen Weins; Oder schüttet in den rothen Wein Molcken / mit gebrandter weisser Weinreben-Asche vermischt / lasset ihn viertzig Tag lang liegen / so wird der Wein weiß. Deßgleichen wird der weisse Wein roth / so man Asche von rothen Reben gebrandt darein thut; Oder man nehme Hönig/ röste selbiges / bis es recht hart wird / stossets hernach zu Pulver und werffets in den Wein / schüttet hernach solchen Wein aus einem Fäßlein in das ander und mischet ihn wohl durcheinander. NB. So man in eine Kanne weissen Wein eine truckene Saueramppfer-Wurtzel wirfft/wird derselbige in kurtzer Zeit roth.

57. Einen rothen Wein zu läutern / und schön zu färben.

NEhmet Milch/ die wohl abgenommen sey/ so viel Eimers Weins / so viel Maas

Milch

Milch / thut darein so viel Eß-Löffel voll deß allerreineſten Meels / und rührets wohl untereinander / wann die Milch einen Jöst über sich wirfft / so nehmet den mit dem Löffel davon / und gieſſet die Milch in den Wein / vermachet das Faß wohl / und laſſets drey Tag also ſtehen / so ſetzet ſichs zu Boden / dann ſtecket das Faß an der Seiten zu allerunterſt an / und laſſet davon / ſolcher Wein bleibet ſchön / dieweil ein Tropffen im Faß iſt.

58. Dem Wein ein ſchöne Claret-Farb zu machen.

SO man ſchönen durchſichtigen Wein machen will / ſo klopffet drey Eyer-weis in einer Schüſſel wohl durcheinander / ſo lang / bis es ſchaumet / darnach thut ein wenig Saltz und ſo viel Wein darzu / klopffets untereinander / bis es gantz weiß wird / darnach ſo füllet die Schüſſel mit Wein / ſchüttets alles miteinander in das Wein-Faß / und verwahret das Spundloch. Probatum eſt.

59. Einem Wein die Farb wider zu bringen.

NEh met zu einem Fuder Wein einen Becher voll Küh-Milch / und ſo viel Weitzen-Karner / ſtoſſet die vor / bis die äuſerſten Schelffen oder Hülſen davon kommen / waſchets hernach in reinem Waſſer / thuts alſo gantz unter die Milch / darnach in das Faß / bewegts wohl mit einem geſpaltenen Holtz / füllet und ſchlaget es zu / nach funffzehen Tagen iſt der Wein ſchön und kräfftig. Die Milch giebet die Farb / der Weitzen den Geſchmack. Probatum eſt.

Oder ſchlaget vier und zwantzig Eyer klar wohl / nehmet darzu geläuterten Sand / Gries / Semmel-Meel und deß Weins jedes einen Becher voll / miſchets durcheinander / gieſſets auf dreymahl in das Faß / rührets mit einen geſpalten-gelöcherten Holtz wohl. ꝛc.

60. Daß ein Wein nicht breche / noch an der Farb verwandelt werde.

DAß ein Wein unwandelbar bleibe / ſo lang er währet / ſo breitet ein leinen Tuch über deß Faſſes Spund / thut geſiebete Reb-Aſche darein / daß ſie vier Finger dick auf dem Spund-Loch liege / daß der Wein nicht ausriechen möge / auf die Aſchen leget einen grünen Raſen / der erſt friſch aus der Erden geſtochen ſey / bohret mit einer Spindel drey oder vier Löcher dardurch gegen den Spund bis aufs Tuch / oder bohret darneben Lufft-Löchlein ins Faß / reibets allwegen / ſo ihr Wein gelaſſen habt / wieder ein. Probatum eſt.

Zugab.

Viel Weins zu trincken / daß man doch nicht voll werde.

ICh muß auch ein Kunſt-Stücklein / den guten Weinſchluckern und Bachus-Brüdern zum beſten mit beyfügen: Die da wollen viel Weins trincken / daß ſie doch nicht voll werden / die ſollen eine gebratene Geiß-Lungen eſſen; Oder man eſſe

Digitized by Google

früh nüchtern sieben oder neun bittere Mandeln; Oder esse vor dem Wein-Trincken Köhl-Kraut mit Oel und Essig zu einem Salat bereitet. Probatum est.

Daß ein Truncknr bald wider nüchtern werde.

NAn gebe einen Trunckenen gekochten Köhl/Leb-oder Pfeffer-Kuchen zu essen; Oder gebe ihm einen guten Trunck Essig zu trincken.

Einem den Wein zu erleiden.

WIll man einen/ der allzusehr Wein trinckt/ solchen erleiden/ so soll man den Safft/ der aus den Reben trieffet/ so man sie geschnitten/ nehmen/ und einen solchem Wein-Sauffer unter den Wein mischen/daß er nichts darum wisse/ so vergehet ihm der Lust zum Wein trincken. Oder man nehme drey oder vier lebendige Ahle, ertränckе sie im Wein und gebe den Wein solchem Säuffer zu trincken.

Das XXV. Capitel.

Mancherley Medicinalische oder Kräuter-Weine zu vielen Gebresten und Kranckheiten dienstlich/ zu Beförderung und Erhaltung der Gesundheit zu bereiten/ und ordentlich nach dem Alphabeth eingerichtet.

Vorbericht.

Von denen Medicinalischen Weinen insgemein.

ES können die Wein zu viel und mancherley Schwachheiten/ Gebresten/ Kranckheiten und Zufällen dienlich/füglich und wohl zugerichtet/und zum nothwendigen Gebrauch aufbehalten werden; Nur dieses ist das Nothwendigste/so hierbey zu beobachten/ daß man sie wisse recht mit Verstand und nach Gelegenheit zu gebrauchen/ darüber man dann/ wo es nöthig/ einen guten und erfahrnen Medicum consuliren oder zu Rath fragen soll/ sonderlich wann solcher Artzney und Kräuter-Wein/von schwachen Leuten gebraucht werden soll.

Von der Tugend/ Natur/ Krafft/ Lob und Nutzen des guten gerechten Weins an sich selbst.

UNter allen Früchten/ so GOtt geschaffen/ und die gütige Natur aus der Erden herfür bringet/ ist meines Erachtens keine (ich rede von denen Liqvoribus und Säfften) so edler und nützlicher ist/ als der Wein/ so fern man solchen epistamenos, das ist/ Scienter, wie Theognis redet/ bescheiden und mässig trincket/ dann er befördert die Gesundheit/ und erreget in dem Hertzen deß Menschen eine Christliche Frölichkeit/ und eben darum hat GOtt den Wein erschaffen/ und ihn mit einem so lieblichen Safft begnädiget/ daß er deß Menschen Hertz erfreue/ wie David im 104. Psalm rühmet. Der Wein erqvicket deß Menschen Leben so man ihn mässig teincket. Und was ist das Leben/da kein Wein ist? Der Wein zur Nothdurfft getrun-

getruncken / erfreuet Leib und Seel/schreibet der vortreffliche Oeconomus Sirach in seinem Haus- und Sitten-Buch am 32. Capitel. Ja es kan niemand mit Grund der Warheit läugnen / spricht Plutarchus Reg. Sanit. daß der Wein an sich nicht sey ein gut und löblich Geschöpff GOttes / so wohl wegen deß holdseligen Geschmacks/ als der Krafft / welche er den Leibern wunderbarlicher Weis mittheilet / beedes den Dunst zu löschen/mehr dann andere Säffte/und dann auch den von Arbeit oder Amts-Geschafften ermüdet- und ermatteten Menschen erquickend wiederum aufrichten/ wie dann auch ebenmässig der berühmte Poet Homerus in seinen Iliad. bezeuget:

Groß Krafft und Tugend hat der Wein/ stärckt die schwach und ermüdet seyn.

Der Wein (lehret Aristoteles in suis Problem.) ermundert die Furchtsamen/ giebt Farb den Erblasseten/ macht behertzt die Verzagten / reiniget die vier Complexiones der menschlichen Feuchtigkeiten / corrigirt den starcken Athem / befördert den Urin/hintertreibet das Brechen/befeuchtet die vertruckne Leber/ erholt die natürliche Feuchtigkeit in der Wurtzel/und verwandelt sich in das Wesen unsers Leibes.

Sonsten ist deß Weins / so er gut und gerecht / Tugend / Krafft und Würckung eigentlich diese:

DEr Wein mässiglich getruncken oder genützet/machet lebendig/ erfrischet und erquicket die natürliche Wärme und die Lebens-Geister/verdauet die Speiß/treibet alle Uberflüssigkeit zum Stuhlgang/ reiniget die Natur von allen bösen Dünsten/ Unreinigkeit und Cholera, machet gut Geblüt / stärcket das Hirn / erkläret die Augen/schärffet die Sinn und Vernunfft deß Menschen/und machet eine schöne/lebhaffte lautere Farb. Diese Krafft hat der Wein / so man ihn bescheidentlich/ ziemlich/ oder mässig gebrauchet und truncket ; So man ihn aber unmässig oder unordentlich gebrauchet/ verursachet er so viel/(oder noch mehr) Schaden / als viel erzehlter massen Nutzen bringet.

Plinius spricht / der Wein sey das Blut der Erden. Ist und bleibt demnach war/das nichts Bessers/ die Natur zu kräfftigen und zu præserviren/ dann guter/ gerechter/natürlicher Wein/ der an der Substantz subtil und lauter / an der Farb schön/ am Geruch und Geschmack lieblich / an der Zeit nicht gar zu jung / noch sehr alt sey/ auch der zu einer gesunden Zeit gewachsen ist. Solcher Wein mässig getruncken/ bringet Lust zum Essen / corrigirt und verbessert die Däuung / wird leichtlich in allen Gliedern zertheilt und verwandelt / machet eine gute und schöne Farb / vertreibet die Schwermüthigkeit/in Summa er stärcket und vermehret alle natürliche Kräfften.

Einen solchen guten gerechten Wein pflegen die Gelehrten / wann sie ihn loben wollen / Vinum C. O. S. zu nennen / und solches von denen Initial-Buchstaben der drey ermeldten Eigenschafften/die er billich haben soll/nemlich ; Colorem, Odorem, Saporem ; Farb / daß er den Augen gefalle ; Geruch / so der Nasen annehmlich ; Und Geschmack/der der Zungen lieblich ist.

Digitized by Google

Es ist ein alt und gemein Sprichwort: Ein Ey einer Stund/ ein Brod eines Tags/und der Wein eines Jahrs alt/ sey ihre beste Zeit. Dioscorides aber sagt: Der Wein sey im Mittel seines Alters/wann er nemlich sieben Jahr hat/oder alt ist/ am besten. Solches trifft aber nicht bey allen Weinen ein/ und muß man hierinn allerseits der Landes-Art viel nachgeben.

Die sehr alten/dünnen und weisen Wein/treiben zwar den Urin oder Harn starck fort/beschwehren aber und schwächen das Haupt und die Senn-Adern.

Der gemeine Mann sagt: Der rothe Wein stopffe; Das muß man aber mit Unterschied verstehen/ dann ein jeder rother Wein/ wann er lauter/ subtil und wohl/ schmäckend ist/stopffet nicht; Das ist aber wohl war/daß er nicht so schnell durchgehet als der weisse/der doch auch in gleicher Substanz und Güte ist. Dargegen stopffet ein jeder Wein/der da dik und säuber ist/er sey weiß oder roth/doch der rothe etwas mehr/ als der weise. So man einen starcken Wein will milder und gelinder machen/ so lege man ein Schnittlein gebähet Brod in eine Kanne Wein/ so ziehet das Brod einen ziemlichen Theil der Krafft an sich/ und kan hernach solcher Wein nicht so starck ausdämpffen oder in das Haupt steigen.

Alle Trunckenheit ist schädlich/ und insonderheit die stäts währet/ dann die Senn-Adern oder Nerven werden dardurch täglich zerlassen und geschwächt: Summa der übermässige Trunck/ (es sey Bier oder Wein) ist ein Ursach und Anfang schneller geschwinder Kranckheit. Aber der Wein mässig und bescheidentlich/ zur Nothdurfft und nicht zum Uberfluß genossen/ bringet/ wie vermeldt/ dem Leib viel Nutzen/ und stärcket desselben innerliche und äusserliche Glieder. Aber hiervon genug/ wir schreiten im Namen GOttes zur Bereitungs-Anweisung der Medicinalischen Kräuter-Weine.

Einen neuen kräfftig-gesunden Alant-Wein zu machen.

NEhmet gute frische Alant-Wurtzel/ (zu Latein Enula genannt) so nach St. Johannis Sonnen-Wänd gegraben worden/waschet sie aus einen frischen Wasser gantz sauber/schabet sie/schneidets zu dünnen Scheiblein/und henckets an die Lufft/ daß sie dörr/ aber nicht staubicht oder schimmlicht werde/ darnach zur Les-Zeit legts in einen Kessel oder in einen Hafen/und giesset ihn voll gesiehenes und schönes Mosts/ so viel ihr deß Mosts nehmet/ so viel auch deß Alants mit der Wage; Lasset die Wurtzeln gar wohl und lang sieden/ verfäumet ihn offt mit einen Löffel/ wann nun der Most genug gesotten/ so wird er lauter und dünne/ darnach nehmet die Wurtzeln alle daraus/zustossets in einem Mörsner/treibet sie durch ein Sieb/ und werffets wieder in den Kessel/und lassets aber erwallen/darnach giesset die Wurtzeln und den Most in einem wohl bedeckten Zuber/ lassets ein wenig erkalten/ dann giesses es alles miteinander in ein Fäßlein/vermachet den Spund wohl/und lasset ihn liegen/ will er bey acht Tag nicht jöhren/ machet ein gelindes Feuerlein darzu/ so hebt der Wein von Stund an zu jöhren/ und gehen die Wurtzeln an den Spund über sich gar heraus/ das geschicht bey acht oder vierzehen Tagen. Darnach füllet das Fäßlein/und verschla-

schlaget es wohl/ und wann der Wein zu erst in das Fäßlein wird gegossen/ so versuchet ihn wohl/ ist er von Wurtzeln nicht starck gnug/ so sollt ihr nocheinmahl desselbigen Mosts gar wohl an den Wurtzeln sieden lassen/ und ihn wohl verfäumen. Ist der gewürtzte Most wie er seyn soll/ so machet ihn süß/ mit gesottenem und gewürtzten Most/ nach eurem Belieben/ und dieses soll vor dem Jöhren beschehen. Will man diesen Alant-Wein gar kräfftig haben/ mag man allerhand kräfftige Würtz-Zucker oder verfaimtes Honig gesotten oder ungesotten drein thun/ so viel die Nothdurfft erfordert. Diesen Wein solle man nüchtern trincken/ und wann man schlaffen gehen will/ es räumet die Brust/ machet sänfftiglich husten und auswerffen.

Alant-Wein auf eine andere Art zu bereiten.

Siedet Alant-Wurtzel/ gewaschen/ getrocknet/ zu Stücken zerschnitten/ in neuen Most frisch von der Kälter in einen Kessel oder neuen Hafen/ so lang/ bis sich die Wurtzel-Rinden von innern Stamme schelen lassen/ so es lauter wird/ giessets in ein Faß mit Most/ und lasset ihn verjöhren: Also thut auch mit dem Salbey-Wein: Dieser Wein ist gesund dem Geäder/ so von Kalt erstarret/ vor Brust-Wehe und kalten Husten/ benimmt Traurigkeit und Zorn/ stärcket deß Magens Mund/ reiniget die Brust/ und der Nieren Uberflüssigkeit durch den Urin.

Andorn-Wein zu bereiten.

Nehmet der zartesten Stengel deß Andorns zur Herbst-Zeit (er pfleget an ungebauten Orten/ neben den Mauren und Zäune zu wachsen) dörret es an der Sonne/ bindets in kleine Büschein mit Binsen/ leget es darnach in Fäßlein; In 16. oder 15. Quart Mosts sollt ihr acht Pfund Andorn legen/ und mit ihm also lassen verjähren/ thut darnach den Andorn hinweg und schlaget den Zapffen wohl zu. Dieser Wein ist ein köstlicher Tranck wider die Gelbsucht/ so von Verstopffung herrühret. Dienet auch wider den Husten/ wider das Keichen und kurtzen Athem/ Abnehmen/ und das blahige Seiten-Stechen/ und Hüfft-wehe/ so man dürre Viol-Wurtz darzu nimmt/ wird solcher Tranck desto kräfftiger.

Ferner eröffnet auch solcher Wein/ die verstopffte Lebern/ Miltz und Mutter/ befördert der Frauen Menses, widerstehet auch dem Gifft.

Anis-Wein/ wie er zu bereiten/ samt seiner Tugend und Artzney Nutzen.

Dieser Wein wird mit Feuer zugerichtet/ daß man entweder den Anis mit Wein lässet sieden/ oder daß man ihn nur darein thut/ und eine Zeit lang darüber stehen lässet.

Dieser Wein hat viel herrlicher Tugenden; Er ist gut für alle Verstopffung und Oppilation/ für alle Blähung deß Leibes. Ist gut den Weibern/ denen die Gänge und Adern der Mutter verstopffet/ mehret die Milch und reiniget sie/ wann sie vielleicht bös wäre.

Ist auch gut für Lenden-Wehen und Stein/ treibet ihn bald fort und ohne Schmertzen/ und übertrifft hierinn alle andere Medicamenten.

Artich-

Attich-Wein zu bereiten.

NEhmet der zeitigen Attich-Beerlein / so viel ihr wollt / kochet sie im Most / so lang / bis das dritte Theil deß Weins einsiede / hebet den Schaum fleissig ab/ hernach stellets in die Lufft die gantze Nacht : Deß Morgens früh seyhet solchen Wein durch ein Seyh-Tuch. Nehmet darnach ein Theil von solcher Brüh / und schüttet sie in weissen Most/bis daß es schöne lustige Farbe und Geschmack überkomme. Man thut ihn nachmahls in ein Wein-Fäßlein/und wann er verjohren hat/ so läutert man ihn mit Eyerklar und Saltz. Solcher Wein laxiret den Leib und treibt das Gewässer gewaltiglich von den Wassersüchtigen durch den Stulgang. Deßgleichen vertreibet solcher Wein den kalten Husten / reiniget die Brust und befördert das Auswerffen/zertheilet auch alle zähe Feuchtigkeiten in den Leib.

Ein köstlicher Augentrost-Wein / so das Gesicht stärcket und gut erhält.

NEhmet einen guten Theil Augentrost / thut denselbigen im Most / lasset ihn darüber jöhren / und ihn darinnen liegen/ trincket täglich davon/ erhält euer Gesicht frisch/ und ohne einigen Anstoß / und ist kein Augenbresten so groß / es sey bey Jungen oder bey Alten / welcher nicht durch Niesung dieses Weins getheilet und vertrieben wird. Ich habe deren viel gekannt / die bey nahe gar nicht mehr haben gesehen/ haben aber bey diesem Wein ihr Gesicht in Jahr-Frist wieder bekommen. Sonst mag man dieses Krauts auch alle Tag ein wenig essen in einem frischen Ey / oder gepülvert mit guten Wein eintrincken / so hats auch wohl die Krafft/ als vorgemeldter Wein / ist aber gleichwohl kräfftig nicht / doch weiß ich deren viel / die nicht einen Buchstaben ohne Brillen haben können erkennen/ und nach langem Gebrauch dieses Krauts das Gesicht dermassen gestärckt haben / daß sie ohne Brillen auch die kleinsten Schrifften lesen können. Es kan kein bessere Artzney zu blöden Augen gefunden werden / als diese / und so einem der Wein zu starck wäre / der möchte ihn mit etwas süsses brechen.

Ein anderer köstlicher Augen-Wein.

GEget Alant-Wurtzel drey Tag lang in Wein/trincket darnach davon alle Tag ein wenig/es hat fast alle Tugenden und Operationes deß Augentrost-Weins an sich.

Noch ein anderer guter Augen-Wein.

REc. Euphragiæ Augentrost / Bethonicæ, Cariophilatæ, jedes gleichviel / und daß sie grün seyen mit Kraut und Wurtzeln. Holderblüth/ Anis/ Fenckel / auch so viel als deß andern jedes.

Diese Dinge thut alle miteinander in ein Faß voll Most / daß er darüber göre lasset sie durchs gantze Jahr darinn/ und trincket deß Morgen nüchtern einen Trunck davon / so habt ihr keines Mangel an den Augen zu befahren / sondern werdet euer Gesicht allezeit frisch/scharff und klar behalten.

Köstlich guten gesunden Bethonien-Wein zu bereiten.

NEhmet Bethonien-Kraut samt den Saamen / ungefehr eines Pfunds schwer/

zu

zu viertzig Maas Weins / lassets acht Tag darinnen beitzen / ziehet dann den Wein siebenmahl ab. Dieser Wein ist gut für alle innerliche Gebrechen / reiniget die Lungen und von Schleim und Eyer / dienet also wider den Husten / schweren kurtzen Athem / Keichen und Schwindsucht. Es ist dieser Wein nicht nur eine edle Hertz-Stärckung / sondern er verbessert alle Fäulung und Magen-Fieber; Er eröffnet die verstopffte Leber und Miltz / vertreibet die Mißfarb / Gelb- und Wassersucht. Es dienet auch dieser Wein wider alle Gebresten deß kalten Hirns und der Nerven / fallende Sucht / Hüfftweh / Krampff / Podagra auch andere Wehe-Tagen und Glieder-Lähmung; Er zerbricht den Lenden-Stein / fördert den Urin und der Weiber Menses; Zertrennet das von Fallen oder Schlagen geronnene Blut / &c.

Köstlicher Borragen- oder Burretsch-Wein.

Diesen machet man also; Man nimmt drey Pfund Borragen oder Borretsch / zu sieben oder acht Maas Most oder Wein / lassets also miteinander sieden / bis der Wein lauter wird. Die Krafft und Tugend dieses Weins wird vornehmlich dem Hertzen zugeeignet / und dienet wieder den Gebresten Cordiaca Passio oder die Hersucht genannt / wieder das Hertz-Klopffen / Melancholey und Fantasey. Er reiniget das Geblüth / machet frölich / vertreibet allen Grind und Räudigkeit / so gar auch den Aussatz.

Es mag auch dieser Wein im Herbst folgender massen bereitet werden: Nehmet drey ßig Maas Most drey oder vier Pfund Borragen / lasset den wohl verjöhren / so lang bis er sich setzet und lauter wird / so habt ihr einen edlen Hertz-Wein.

Buglossen-Wein / und wie derselbe zuzurichten.

Nach dem Bericht Macrobii wird der Buglosser-Wein auf nachfolgende Weise bereitet: Nehmet Buglossen-Wurtzeln / säubert sie wohl / und thut sie in einen guten Wein / bis er ihre Tugend an sich hat gezogen. Brauchet darnach desselben Weins / so führet er alle Feuchtigkeiten durch den Harn aus / stärcket das Gehirn / wann einer durch Schwachheit gar unrichtig oder wahnsinnig worden wäre / so wird er gewiß mit diesem Wein wieder zu recht gebracht.

Solches ist probiret an einer Frauen / welche sehr blöd am Hirn / und offt gar unrichtig ward / bisweilen aus Zorn / bisweilen aus Schwermuth / also daß man sie binden muste / bis endlich ein Pilgram vor ihr Haus kam / der ein Allmosen begehret / und da er ungefährlich diesen Zustand hörete / gab er diesen Rath / damit der Frauen auch geholffen wurde.

Nehmet Buglossen mit Blättern und Wurtzeln / thut den innerlichen Kern an den Wurtzeln heraus / Sennet / rothe Rosen / Borrigblumen und Buglossenblumen jedes ein Pfund / zerknetschet alles miteinander / thut es in ein lang-rund Säcklein / daß es durch die Punten in ein drey-ohmicht Faß möge hinein gehen / füllet das Faß in die Helffte mit guten weissen Most / die andere Helfft lasset in einem Kessel sieden / und verschäumet sie wohl / giesset sie darnach auch in das Faß / hänget das Säcklein darein / und lassets also zugeschlagen stehen / bis der Wein klar wird / trincket dgs gantze

Jahr darvon / sonderlich im Winter/im Frühling und im Herbst: Wer der obgemeldten Gebrechen einen oder mehr hat/wird sonderliche Hülff darbey finden.

Dieser Wein dienet wider viel Gebresten / vornehmlich ist er gut die Melancholicos zu erfreuen / und die Schwermuth zu vertreiben / den Cholericis, denen/ so Mangel an der Lebern haben / denen die Nieren verstopfft / denen/ so schwerlich harnen/ist er sehr dienlich. Ist auch gut für das vier-tägige Fieber/für innerliche Verkältung/und für das bös Geblüt.

Wie man guten Claret machen und bereiten soll.

NEhmet zu einem Viertel Wein ein Quärtlein Hönig / siedet das Hönig mit einer halben Maas Weins / schäumet es wohl / thut es dann in ein andern Wein/ stosset Nägelein/ Paradies-Körner/ jedes ein Loth/ zwey Loth Zimmet-Rinden/ ein Loth Spicanarden / und ein Loth Ingwer / thut sie in Wein / lasset es drey Stund stehen/und giesset es dann auf den Sack/so habt ihr guten Claret.

Von dem Fenckel-Wein / und seinen Tugenden.

DEr Fenckel-Wein von dem Saamen gemacht / ist gut für Blödigkeit deß Gesicht / für Flecken in den Augen/ für Wassersucht/ wider Aussatz / Elephantiasis genannt/für das Ausfahren der kleinen Kinder/für unverdauliche Speise/ für Gifft/ Husten / und allerhand Gebrechen der Lungen / und mehret den Weibern die Milch. Wann er von der Wurtzel gemacht wird/reiniget und stärcket er die Blase/ und führet alle böse und schädliche Feuchtigkeiten aus.

Ein köstlicher Wein / so das Gedächtniß vortrefflich stärcket.

REc. Ingwer ein Untz / langen Pfeffer / Galgant ana zwey Untz / Nägelein / Muscaten / Cubeben / ana Untz sem. Diese Dinge alle stosset klein / thut sie in ein Säcklein / hänget selbiges in einen Hafen / darinnen sieben Pfund guten Weines seyen/ decket den Hafen geheb und wohl zu / lassets einen Wall oder zween aufsieden/ haltet dann den Hafen wohl verdeckt / bis er erkaltet ist/ daß er nicht verrieche/ stellet ihn hernach in einen Keller / lasset ihn kühlen/ und trincket davon alle Tag ein wenig/ etwann ein achten Theil einer Maas / das thut sonderlich / wann ihr Abends wollt zu Beth gehen / haltet damit an / daß wann einer aus ist getruncken / ihr alsobald einen andern anstellet; Ihr werdet mir deßwegen Danckſagen / und solches als ein sonderbares Secret rühmen / so mancher Mißgönstiger seinem Nächsten nicht gönnen werde.

NB. Solcher Wein ist auch gut / so jemand erkaltet wäre / dienet auch noch zu andern Gebrechen mehr.

Granaten-Wein zu bereiten.

WAnn man Granaten-Wein machen will / so pfleget man unzeitige Granaten-Aepffel zu zerstossen / und in eine Ohm groben schwartzen Wein einzulegen. Solcher Wein wird gebraucht wider den Durchlauff/und dergleichen Gebrechen.

NB. Zu

NB. Zu dergleichen Kranckheiten/pfleget man auch Juden-Kirschen/Myrthen-Quitten-Wein zu gebrauchen.

Der Granaten-Wein ist auch ein vortrefflich gut Remedium zu allen innerlichen / hitzigen und Pestilentzischen Fiebern zu gebrauchen / sonderlich da man ihn mit Sauerämpffer-Wasser vermischet und trincket / dann er stärcket / löschet den Durst und kühlet den hitzigen Magen.

Einen Gras-Wein zu bereiten/so gleichfalls wider viel Gebrechen dienstlich.

Es wird dieser Wein von jungen Gras-Wurtzeln dergestalt bereitet und gemacht: Nehmt der Gras-Wurtzel / ohngefehr zu zwey Maas Wein eine Hand voll/leget sie in Wein/und lasset ihn 24. Stunden darüber stehen. Wer dieses Weins trincket/der bekommet keine Würmer / und wann er ihrer hat/so sterben sie alsobald.

Der Gras-Wein ist ein vortrefflich Remedium für den Lenden-und Blasenstein/und dienet wieder alle innerliche Verstopffung.

Item für Erhitzung der Leber / für Heiserkeit / für Schmertzen der Gleiche/ für Podagra/Verstopffung der Adern/ für innerliche Geschwer und Fisteln / der Materien er durch den Harn ausführet.

NB. Wann einem der Geschmack dieses Weins zuwider wäre / der möchte ihn temperiren/wie/und womit er wollte.

Haselwurtz-Wein zu bereiten.

Man bereitet auch zur Zeit der Weinlese / einen Wein von Haselwurtz / und nimmt ohngefehr zu viertzig Maas Most anderthalb Haselwurtz / läst ihn also vergöhren / aber man muß dessen nicht zuviel trincken / er thut sonst seine Operation zu starck. NB. Auch sollen sich schwangere Weibs-Personen dieses Weins enthalten.

Die Krafft und Tugend dieses Weins ist; Er eröffnet die verstopffte Lebern/ Milts und verhärtete Geschwulsten/ ist eine köstliche Artzney für die Wassersucht/ allen Hüfftwehe/kurtzen Athem/Keichen und Husten.

NB. Etzliche pflegen Haselwurtz über Nacht in guten Wein zu beitzen / und thun dann deß Morgens einen warmen Tranck darvon; Dieser Wein ist aber von stärckerer Würckung als der vorige.

NB. Haselwurtz zur Einbeitzen / nimmt man eines Loths schwer / deß Pulvers aber nur von einem bis zwey Quintlein/nach dem die Natur und Person.

Einen köstlichen Hertz-Wein zu bereiten / so zu vielen Gebresten dienlich.

Nehmet Gold / so etwas dick / machet es glüend/ und stosset es also in den Wein/ solches thut vier oder fünffmahl/lasset ihn darnach kalt werden / und sich setzen/so könnt ihr ihn zur Hertzstärckung und andern Sachen gebrauchen. Dann er benimmt auch die Melancholiam und Traurigkeit / treibet die Choleram, und alles böse Geblüt und Feuchtigkeit aus / stärckt alle Præcordia, und treibet alle Unreinigkeit darvon / und behält den Menschen jung. Er treibet den Harn / bringet dem Menschen

Digitized by Google

seinen verlohrnen Verstand / und ist die beste Artzney für Krätz / Räudigkeit und Aussatz.

Holbeer- oder Himbeer-Wein zu bereiten.

Man presset den Safft aus zeitigen reinen Hol- oder Himbeeren / nimmt zu einem Pfund Safft ohngefehr zehen Maas Wein / machet ihn lieblich mit Zucker und Gewürtz; Diß ist ein köstlicher Sommer-Tranck in grosser Hitz / dienet der Leber / stärcket das Hertz und Magen / und ist allen innerlichen Gliedern gesund.

NB. Dieser Wein mag in gläsern Flaschen / etliche Wochen in Kellern aufbehalten / dann wider frisch bereitet werden.

Einen guten Holder- oder Hollunder-Wein zu bereiten.

Die Holder-Blüth / in der Lufft auf einem saubern Tuch / nicht aber in der Sonnen gedörret und bis im Herbst aufbehalten / dann die dörre Blüth von den Stengeln gebrochen / in süssen Most gethan und verjöhren lassen. Oder:

Andere machen es also / sie lassen den Most im Faß verjöhren / und wann er im Faß ist / so hencken oder schütten sie die Holder-Blüth hinein / so wird der Wein gut und wohlgeschmack.

NB. Man kan auch den Holder also in Säcklein in alten Wein hängen / es machet selbiger gut und wohlgeschmack.

NB. Hollunder-Wein / dienet wider die Wassersucht / und führet alle böse Feuchtigkeit aus / mindert auch die Podagrischen oder Glieder-Schmertzen.

Eine andere Art.

Nehmet Holder-Blüth / so viel ihr wollt / thut die Blüth von den Stengeln / schüttet sie auf ein Tuch / lassets wohl an der Lufft dörren / schüttets in ein leinen Säcklein / henckets an die Lufft / daß es nicht erfäule noch erschimmle / behaltets bis in das Lesen. Nehmet dann im Herbst ein Fäßlein so groß ihr wollt / füllt es mit dem Most / und lasset ihn verjöhren / und wann er am Saltz ist / so nehmet das Säcklein mit Holder / und henckets darein. Je mehr ihr der Blüth nehmet / je kräfftiger wird er am Geschmack / und vergleicht sich dem Muscateller; Wollt ihr ihn süß haben / mögt ihr Zimmet-Rinden / Paradies-Körner oder andere Specerey darzu nehmen.

Dem Wein vermittels deß Hollunders / einen Muscateller Geschmack zu machen.

Wollt ihr / daß euer Wein soll schmecken / wie ein natürlicher Muscateller / so nehmet Holderblüth / dörret sie / und thut sie in ein Säcklein / welches durch die Bunten möge ins Faß gestecket werden / hänget dasselbige im Herbst in ein Faß voll Most. Lasset ihn darüber jöhren / ziehet es alle Tag einmahl heraus / und drucket es wohl aus / lasset aber den ausgedruckten Most in das Faß lauffen / hänget auch das Säcklein wiederum hinein / solches thut so lang er jöhret / darnach lasset das

Säck

Säcklein daraus / so behält der Wein den Geschmack eines natürlichen Muscatellers.

Einen köstlich-gewürtzten Wein Hypocras genannt / zu bereiten.

Der Hypocras wird sonderlich Winter-Zeit gemacht und bereitet von Zimmet-Rinden / Ingwer / Zucker und guten rothen Wein: Thut deß besten Zimmets anderthalb Loth / weissen Ingber ein Loth / Galgant ein halb Loth / alles zu Pulver gestossen / in einen Glas / schüttet ein wenig Wein darüber / lasts über Nacht stehen / Morgens thut anderthalb Maas rothen Wein darzu; In Mangel rothen Weins / leget ein Nacht oder drey Klapper-Rosen / und so viel Zucker und Würtz / demnach er süß seyn soll / in den Wein. Oder stosset zusammen vier Loth guten Zimmet / zwey Loth Ingber / Paradies-Körner ein halb Loth / Galgant / Nägelein / Muscatnuß / Cubeben / Cardomömlein / jedes anderthalb Quintlein / von dieser gestossenen Würtz nehmet ein Loth auf die Maas ohngefehr / mischet den gestossenen Zucker kalt unter den Wein / lasset es durch ein spitz'g wüllen / darzu bereitet Säcklein lauffen. Dieser Tranck ist anmuthig / wird Morgens nüchtern getruncken / den blöden Magen zu stärcken. Ist auch vor alle kalte feuchte Hirns- und Nieren Kranckheit / sonderlich Winters Zeit / und kalten Leuten.

Eine andere Art / Hypocras oder Lauter-Tranck zu machen.

Man kan es machen entweder von Seck oder weissen Wein / aber Seck ist besser: Zu jedem Stübichen nehmet ein Pfund Zucker / ein Untz Canneel / ein Untz Ingber / ein Viertel Untz Coriander-Saamen / mit ein wenig Nägelein und langen Pfeffer / oder ein wenig Cardomom / was ihr wollt; Lasset dieses alles eingeweicht liegen vier und zwantzig Stunden lang / rühret es um zwey oder dreymahl währender Zeit / darnach thut zu jeden Stübichen ein Nösel-Milch / und lasset es durch ein Gallert-Säcklein durchlauffen / henget es auf in enge mündichte Krüge / bindet sie starck zu / und setzet sie an einen kühlenden Ort; Es wird ein gantz Monat gut seyn.

Hysop-Nsop- oder Ispen-Wein zu bereiten.

Nehmet ein Pfund Hysop-Blätter / zerstosset sie wohl / thuts in ein saubers leinens Säcklein / hengets in zehen Maas Weins. Etzliche pflegen auch süß Holtz darzu zu nehmen. Dieser Wein ist trefflich gut wider die Schwind- und Lungensucht / den alten Husten und das Keichen. Insonderheit dienet dieser Wein den alten Leuten / ist gut vor den feuchten Husten / fallende Sucht / und am meisten an den Kindern: Er trucknet und heilet heimliche Ort / damit gewaschen / macht klare Stimm / und dienet den Wassersüchtigen.

Sanct Johannes-kraut-Wein zu bereiten.

Stosset St. Johannes-Kraut in ein voll Faß / schüttet Most darauf / wann der Wein verjöhret / so thut das Kraut heraus / waschet es sauber / lasts dürr werden /

den / thut es im Mertz wider in eins oder ander frisch Johanneskraut / und füllets mit andern Wein widerum zu.

Einen köstlichen Stein-Wein von Juden-Kirschen / Boberellen oder Schlutten / zu bereiten.

MAn pflegt diese rothe Beer mit den Weintrauben zu pressen und einzulegen / lassets also miteinander verjöhren / davon wird ein köstlicher Wein / welchen die jenigen gebrauchen sollen / die so heffig an dem Sand und Stein laboriren und Schmertzen leiden / dann er reiniget die Nieren und Blasen wunderbarlich / früh einen zimlichen warmen Tranck davon gethan.

Guten Kirschen- oder Weichsel-Wein zu bereiten.

NEhmet der besten Weichseln / die wohl zeitig seynd / presset den Safft davon / wann ihr fünff Maas deß Saffts habt / so nehmet dreyßig Maas lautern Wein darzu / habt ihr zehen Maas Weichsel-Safft / so nehmet ein Maas Hönig / oder zwey Pfund Zucker / wollt ihr viel Weins haben / so sehet / daß allwegen der sechste Theil lauter Wein / das zwölffte Theil lauter Hönig sey oder Zucker / machet in das Fäßlein ein grossen Spund / nehmet dann ein gelöcherten Rühr-Stecken / rühret den Wein vier Wochen alle Tag wohl um / hänget ein Säcklein von Würtz darein in einem Tüchlein / so wird ein gesunder Tranck daraus.

Einen Cornel- oder Kur-Beer-Wein zu bereiten.

DJesen Wein bereitet man also : Man nimmt rothen sauren Wein hundert Pfund / zeitige Cornelbeer zehen Pfund / gestählt Wasser / oder darinnen die Schmiede glüend Eisen ablöschen / mischet diß alles zusammen in ein sauber höltzern Faß / lassets darinnen funffzehen Tage / darnach ziehet den Wein ab in ein ander Faß. Ist ein edler Wein zu allen Gebresten / so zu viel flüssig sind.

Melissen-Wein zu machen.

MAn pflegt den Melissen-Wein wie andere Kräuter zu bereiten; Das beste und gebräuchlichste aber ist Melissen in guten alten weissen Wein gesotten / und etzliche Tag davon getruncken ; Dieser Wein stärcket das Hertz-Pochen / und alle Kranckheit deß Hertzen ; Läutert das verbrannt und schwermüthig Geblüth / vertreibt allen Unmuth / Melancholey und Traurigkeit / dienet dem kalten feuchten Magen / und bey nahe allen innerlichen Gliedern. Dieser Wein ist auch gut für Keichen und Engbrüstigkeit / räumet den Schleim von der Brust / stärcket das Hirn und die Nerven ; Etzliche wollen auch / er vertreibe die fallende Sucht.

Einen köstlichen Miltz-Wein zu machen.

ES pflegen auch etliche einen sehr köstlichen Artzney-Wein für alle Gebresten deß Miltzes und der Leber auf nachfolgende Weise zu machen : Nehmet Wegwart-Wurtzeln und Blätter / Hirschhorn-Kraut / Endivien und Wermuth / lassets die Kräuter mit ein wenig aufsieden / schüttet sie hernach in ein spitzig Säcklein / giesset

den

den gesottenen Wein drey oder viermahl darüber / lasset ihn durchseigen / bis er klar wird.

Nelcken oder Nägelein Wein zu bereiten.

Nehmet der dunckel-braunen Nägelblumen / so wie Wurtz-Nägelein riechen / hänget ein Säcklein (da unten das Weise davon geschnitten ist) in den Most / lassets damit verjöhren ; Man mag sie auch wohl in einen alten Wein hängen / wie man mit andern Kräutern-Weinen pfleget.

Dieser Wein ist truckner Art / gut vor das Keichen / alten faulen Husten / fallende Sucht / kurtzen Athem / stärcket die Däuung und den Magen. Er dienet auch wider den Schwindel / Krampff / Schlag / Zittern / Unempfindlichkeit der Glieder / und Schlafftsucht.

Ochsenzungen-Wein zu bereiten.

Ochsenzungen-Wein machet man also : Nehmet Ochsenzungen-Wurtzel / so viel als man bedarff / säubert und reiniget sie / beitzet sie letzlich im Most oder Wein treibt die Melancholey und verbrannte Feuchtigkeit durch den Urin / reiniget das Hirn / heilet die unsinnige Leute / und bringet sie widerum zu recht.

Einen guten gesunden Rosen-Wein zu bereiten.

Nehmet Berg- oder Wald-Rosen / die man auch Feld-Rosen zu nennen pfleget / und weisse Blätter haben / dörret sie an der Lufft auf einem weissen Tuch / und wann sie wohl gedörret / so thut es in einen leinen Säcklein / und henckets an die Lufft / darnach in dem Lesen nehmet ein Fäßlein so groß ihr wollt / giesset darein weissen / Most / lasset ihn verjöhren / und wann der Most am Satz ist / so hencket die Rosen im Säcklein in den Wein / leget ein Steinlein darzu / daß sie sich gegen Thal sencken / vermachet den Spund gar wohl / daß die Krafft nicht davon gehe und ausrieche / thut ihr viel Rosen darein / so wird der Wein desto kräfftiger.

Oder nehmet rothe Rosen gleicher Gestalt / und hencket sie in rothen Wein / so wird derselbe noch röther / und über alle massen wohlgeschmack und krätig.

Dieser Wein dienet den blöden Magen / ist gut für das Seiten-Stechen / stärcket das Hertz und alle innerliche Glieder / ist auch insonderheit dem gesund und gut.

Einen köstlichen guten Roßmarin-Wein zu bereiten / so wider viel und mancherley Gebresten und Zufälle nutzlich gebraucht werden kan.

Nehmet so viel Roßmarin als ihr wollet / legt ihn in ein Fäßlein / und füllets mit Most zu / legets in den Keller. Solcher Wein wird für alle kalte Prästen gebraucht. Er stärckt das Hirn / das Hertz und die Nerven / machet Lust zum Essen / verzehret die Phlegmatische Feuchte / kräfftiget die Zähn und das Zahnfleisch / heilet den Krebs / den Schaden damit gewaschen : Ist den Schwind und Fall-süchtigen

Digitized by Google

gen gesund : Item für das vier-tägige und alle-tägige Fieber nutzlich / taugt für die Schlafftsucht und Lähme. Erhält den Menschen lange Zeit jung und wohlgestalt.

Eine andere Art Roßmarin-Wein und dessen Tugend.

DEr Roßmarin hat so viel und mancherley Tugenden an sich / daß man sie nicht wohl erzehlen kan / doch will ich hier die vornehmsten und gemeinsten / so viel mir bekannt/und ich auch zum Theil probiret habe/erzehlen.

Es wird aber der Roßmarin-Wein zugerichtet wie andere Kräuter-Wein/ nur diß ist hierbey zu mercken / daß man/nebens dem Roßmarin/ ein paar Hand voll von dessen Blüth oder Blumen / deßgleichen so viel Salbey-Blüth und Borragi-Blumen nehme ; Die Tugenden dieses Weins sind ungemein / und nicht jederman bekannt. Dann es dienet dieser Wein zu allen Schwachheiten / so von Kälte her entstanden/macht guten Lust zu essen/heilet auch alle mangelhaffte Glieder / benimmt den stickenden Athem / wann man den Mund damit wäschet / erfrischet das Angesicht ; Wann man das Haupt damit wäschet/ wehret er dem Haar-Ausfallen/und macht sie hübsch wachsen. Wer dieses Weins zeitlich trinckt/der darff sich keiner Fisteln/keines Anthracis oder anderer Pestilentialischen Gefahr befahren.

Ist gut für die Melancholiam, erfrischt das Hertz/und wollte schier glauben/ daß wann einer dieses Weins stetig brauchete / es würde auch sein Leib nach seinem Tod nicht so leichtlich faulen/noch so übel riechen.

Wann man mit diesen Wein eine Fistulam anthracem, Krebs/ oder einen andern bösen Schaden wäscht / so frist er nicht weiter um sich / sondern schicket sich zur Heilung/dann er trucknet die böse Feuchtigkeiten aus/daß er bald heilen muß.

Wann einer durch langwierige Schwachheit an allen Kräfften abgenommen/ so nehmet geröstet Brod / leget's in diesen Wein / lasset es weichen und gebt ihms zu essen/in kurtzer Zeit wird er seine Stärcke wiederum befinden / als wann er niemahls wäre schwach gewesen. Also mag man ihn auch in Phthisi oder in der Schwindsucht gebrauchen.

Im vier-täglichen Fieber ist dieser Wein auch sehr gut / deßgleichen auch in der Quotidiana oder alltäglichen Fieber.

Wann einer den Mund allezeit voll Wasser hätte / daß er stätig müste auswerffen/soll er nur dieses Weins gebrauchen/er vertrucknet solchen Fluß.

Für den fallenden Siechtagen ist er auch gut. Item / wann einer die Speise nicht könnte behalten/ wann einer einen Bauchfluß hat / wann einem wäre Gifft beygebracht worden / ist er ihm an Statt eines Theriacks. Ist gut für Zittern der Glieder/für das Podagra.

Ist gut in allen Gebresten der Mutter. In Summa / wann ich all/ seine Tugenden wollte erzehlen/würde viel mehr Zeit und Papier darzu erfordert.

Ein köstliches Oel / so sich vielmehr einen Balsam vergleichet / von Roßmarin-Blumen zu bereiten.

ES wird auch ein Oel von Roßmarin gemacht / welches wohl ein Balsamum mag genen-

genennt werden / dann es sich demselbigen in vielen Tugenden vergleichet / wird auf nachfolgende Weise zugerichtet.

Nehmet ein Glas / füllet dasselbige mit einem doppelten gewächsten Tuch / daß es gar keine Lufft habe / begrabet es bis in die Hälffte im Sand / lasset es also einen Monat oder länger stehen / bis sich die Blumen in Wasser resolviren / dasselbige Wasser thut in ein eng Glas / stellet es vierzig Tag lang an die Sonne / so wird es dick wie ein Oel.

Wann ihr dessen ein Tröpfflein in ein Glas voll Wassers thut / so fällt es alsobald zu Grund / schüttelt aber das Wasser wohl / und rühret es / trincket es darnach ein / so hat es alle Tugenden deß Weins / als wann ihr ein Glas mit Roßmarin-Wein getruncken hättet / doch muß das Glas zu einen Tröpfflein nicht zu groß seyn / und wann ihr ein groß Glas haben wolltet / so müst ihr auch mehr als ein Tropffen Oel darein thun.

NB. Diß Roßmarin-Blumen-Oel ist gleicher Tugend und Würckung / als der Balsam selbst; Der Wein aber mit solchem Oel vermischt / (drey / vier bis sechs Tropffen in ein Glas voll) ist gleichfalls gut zu allen kalten Siechtagen und Flüssen / stärcket die Glieder / Sennen und Adern / machet ein schön und frisch Angesicht / auch gute Farb / selbiges damit gewaschen: Der Wein getruncken / verursachet einen guten wohlschmäckenden Athem / verbessert und bevestiget das Zahnfleisch / heilet den Krebs und Fistel / und ist sonderlich gut und gesund denen / so an dem Podagra laboriren.

NB. Thut dieses Roßmarin-Blumen-Oels / Morgens nüchtern einen Tropffen in das Aug / es benimmt alle Gebrechen desselbigen / es sey Geschwulst / Triefen / Stahr / Haut / oder sonst etwas / so dem Gesichte möchte hinterlich seyn.

Saurach-Peterßl-Beer oder Wein-Nägelein-Wein zu bereiten.

Man kan in der Weinlese eine ziemliche Quantität Saurach- oder Wein-Nägelein nehmen (nachdem man deß Weins viel machen will) unter die Trauben vermengen / und also miteinander kältern oder auspressen; Dergleichen kan man auch den Saurach allein auspressen / den Safft aufbehalten / und nach Nothdurfft den Wein damit vermischen.

NB. Der Saurach oder Wein-Nägeleins-Safft / ist an sich selbst viel herber / schärffer und säurer / als der aus den Granat-Aepffeln gepresset wird.

Die Krafft und Tugend deß Saurach-Weins ist folgende:

In den innerlichen / hitzigen / auch Pestilentzischen Fiebern / mischet man diesen Wein mit viel Julep und Saueramppfer-Wasser / und giebts zu trincken / dann er löscht nicht allein den Durst / sondern benimmt auch die grosse Hitz und Schärffe deß Geblüts und pestilentzische Dämpffe im Leibe. Auch wird solcher Wein mit Nutz gegeben wider die rothe Ruhr / und allerley Bauchflüsse / wider das Brechen / und sonderlich / so die Gallen aus der Lebern in den Magen geflossen ist / auf welches dann folget / gleichwie ein Neigung zu der Ohnmacht und Hertzzittern.

Dieser Wein getruncken / stellet die Menses oder Monat-Zeit der Weiber / tödtet

tet die Würme im Leibe / sonderlich so man ihn mischet mit gesottener Burgel- oder Sauerampffer-Brühe.

So jemand Blut auswirfft / der trincke diesen Wein / oder nehme die innwendige Körner von den Beeren / dörre / und stosse sie zu Pulver / solch Pulver trincke er mit Bürgel- oder Wegrich-Wasser.

Dieser Wein ist auch gut wider die Geschwulst der Leber.

Dieser Wein früh Morgens getruncken / ist behülfflich wider das Haupt-Wehe / so von Hitze und Schärffe der aufwallenden Gallen entstehet.

Diese Beer mit Honig oder Zucker eingemacht / löschen den Durst und die Hitze deß Fiebers. Sie bringen auch Lust und Begierde zum essen.

Bereitung deß Salbey-Weins / auch seine sonderbare Krafft und Tugend.

DEr Salbey-Wein wird auf zweyerley Weise gemacht. Etliche hängen das Kraut nur mit einem Säcklein in den Wein: Etliche aber sieden es mit Wein / lassen ihn darnach kalt werden / und brauchen ihn also / seynd aber beyde gut / und halte ich die erste vor die beste Weise.

Wann man aber viel wollte haben / wollte ich rathen / man sollte ein Fäßlein von sechs / acht oder zehen Viertelu / oder so viel / als man haben wollte / nehmen / die Salbey nach Gestalt deß Weins darein thun / und Most darüber giessen und jöhren lassen.

Dieser Wein ist gut beydes zu trincken und zu bähen und zu überschlagen.

Er ist gut für das Zahnwehe und Wehethum deß Zahn-Fleisches / im Mund gehalten / als lang man kan.

Alle schwache und zitterende Glieder werden dardurch gestärcket / wann er getruncken oder aufgeschlagen wird. Er treibet alle böse Feuchtigkeiten hinweg.

Er ist den Paralyticis sehr dienlich / zum Bauchwehe / Colica genannt / oder Grimen / und zu aller Contraction der Nerven ist er sehr köstlich: Den Monsüchtigen ist er sehr bequem: Magenwehe und Schmertzen der Mutter vertreibet er. In Summa / er ist allen partibus nervosis dienlich.

Ein andere Art / Salbey-Wein zu bereiten.

VOr St. Johannis Sonnenwendt brechet Salbey ab / dörret sie entweder an der Lufft / oder in einem Back-Ofen / wann das Brod heraus genommen ist / machets zu einem Pulver in dem Mörsier / thuts in ein Säcklein / so viel ihr bedörffet deß selbigen Pulvers / und in dem Lesen / wann der Most verlohren hat / und im Saltz ist / so hencket das Säcklein mit dem Salbey in das Faß / und vermachet den Spund gar wohl / daß kein Dunst heraus gehe / weder vom Wein oder von der Salbey / dieser Wein ist sonderlich gut und gesund der Leber / auch zu andern oberzehlten Gebrechen.

Schleben-Wein zu bereiten.

SChleben-Wein wird von dürren gestossenen Schlehen fast auf die Art deß Weichsel-Weins bereitet / ꝛc. Dieser Wein kühlet den hitzigen Magen darein

die

die Gall gelauffen; Dienet wider das Stechen und Drucken deß Hertzens / Magens und der Seiten: Ist auch ein gute Artzney wider den Durchlauff und rothe Ruhr.

Einen sehr köstlichen und gesunden Senet-Wein zu bereiten.

NEhmet guten weissen Wein / gieſt ein wenig Wasser darzu / thut darnach Senetpulver/Rosin/ Origanum oder Dosten/ und Süßholtz/ oder an deſſen statt/ Bugloſen-Wurtzeln/ oder Zucker darein/ gieſſet ſüssen Most darüber / und laſſet ihn ſtehen / bis er kalt wird.

Dieſer Wein ist gut für alle Gebrechen der Leber und deß Miltzes: Ist gut für Ohnmacht und fallende Seuche / und ob er schon nicht alſobald hilfft / ſo ist doch die Hülffe gewiß/wann man recht anhält und eine gute Diæt hält.

Dieſer Wein ſchärffet auch den Verſtand/machet gute Gedächtniß/und ſoll im Herbſt und im Winter gebraucht werden.

Er reiniget das Geblüt / von aller böſer und ſchädlicher Feuchtigkeit macht den Menſchen luſtig / hält ihn geſund/ und gleichſam in einer ſtäten Jugend. In Zurichtung und Einnehmung/mag ein jeder ſeine Diſcretion zugebrauchen wiſſen.

Weinbeer-Wein / wie derſelbe von gedörrten Weinbeeren bereitet werden ſoll.

SJedet drey Pfund Meer-Träubel oder groſſe Roſin in etlich Maas Most/ ſamt vier Loth ausgeſchehlter wohl ausgeſtoſſener Zimmet-Rinden / gieſſet hernach ſolchen geſottenen Most in ein Faß mit Most / in zwölff Tagen wird er lauter/ zur Winters-Zeit iſt ſolcher Wein am bequemſten zu gebrauchen. Dieſer Wein dienet ſonderlich alten ſchwachen Leuten / Krancken / Melancholicis und Phlegmaticis, reiniget die Bruſt / ſtärckt den Magen Leber und Blut / widerſtehet der Faule/ vertreibt Unwillen / Huſten und Keichen / macht natürlichen Stulgang / verzehret übrige Flüſſe/u. a. m.

Einen guten Wermuth-Wein anzuſtellen oder zu bereiten.

NEhmet deß Pontiſchen Wermuths / oder / an ſtatt deſſelbigen nur deß gemeine ſonderlich mit den kurtzen Stielen und Blätlein / ungefehr acht Loth ſchwer / zerſtoſſet ihn / und bindets in ein reines Säcklein / hängets in ein Faß / ſchüttet darnach guten Most darüber/ſolcher Geſtalt und Proportion/daß zu einer jeden Untzen Wermuth drey Maas Moſts kommen/damit alſo das Fäßlein davon voll werde: Laſſet ihm auch ein Luffilöchlein / auf daß es nicht allzuſehr jöhre. Dieſer Wein wird gebraucht für den Schmertzen deß Magens/der Leber und für die Leib-Würmer.

Auf eine andere Art.

BRechet vor S. Johannis Sonnenwendt Wermuth/ dann um ſolche Zeit iſt ſeine Krafft am allerbeſten / dörret ihn an der Lufft / daß er nicht ſtaubicht werde/ behaltet ihn bis aufs Leſen / nehmt deß Wermuths / nachdem ihr viel Wein machen

Digitized by Google

wollt / nach Bedüncken / daß es gnug sey/giesset darüber wohl-gestehenen und guten Most/thut auch frische Weinbeer eine gute Nothdurfft/ in den Most / vermachet das Fäßlein wohl/ und lasset ihn in sich jöhren / doch müsset ihr dem Fäßlein ein Lufftloch machen/und ein kleines Zwecklein darauf stecken/sonst kommt ihr zu Schaden.

NB. In dem Mertzen soll man solchen Wein ablassen.

Dieser Wein ist gesund im Sommer zu trincken in grosser Hitz / und nüchtern zum Magen / erlöset und verzehret alle böse Materi / die sich im Magen gesammlet hat/stärcket und kräfftiget auch den Magen.

Noch eine andere Art.

NEhmet dürren Wermuth drey Hand voll / dürre Deumenten / ein halbe Hand voll/Zimmet-Rinden zwey Quint/ funffzig Nägelein/zwey Zähen Galgant / zuschneidet es alles klein / thuts in ein saubers Säcklein / und nehmet drey Maas deß besten Weins / und hänget das Säcklein drein / und so ihr ein wenig gessen habt / so thut einen guten Trunck.

Dieser Wein erwärmet und stärcket den Magen / macht gute Däuung / und verzehret die böse Feuchtigkeit in dem Magen. Solch Säcklein ist ein halb Jahr gut zu gebrauchen.

Einen sehr köstlichen Zitwer-Wein zu bereiten / welcher in Contagion-oder Pest-Zeiten mit grossem Nutz zu gebrauchen.

MAn machet auch in der Weinlese einen Zitwer-Wein der ist trefflich gut für die böse Lufft zur Zeit der Pestilentz/stärcket das Hertz/ und treibet die böse giftige Dämpffe darvon / und sollen diesen Wein im täglichen Gebrauch haben die jenigen / welche offt ein Schwindel und gleichwie ein Ohnmacht ankommt / man machet ihn aber also : Leget der besten grossen Weintrauben in ein Faß / ein Schicht streuet darauf gestossenen Zitwer / leget wiederum ein ander Schicht / streuet aber Zitwer darauf/ das thut so offt/ bis das Faß voller Weintrauben wird / bis ein halbe Spannen unter dem Oberboden oder Deckel / darnach geust darauf einen guten neuen Most bald von der Pressen / lasset ihn also im Faß verjöhren / wann er lauter wird/mag man ihn trincken. Auf gemeldte Weise mag man von andern Kräutern oder Gewürtzen die Weine zurichten.

NB. Folgen noch etzlich andere köstliche Artzney und Kräuter-Wein.

Ein vortrefflicher Wein / so die Frauen pfleget fruchtbar zu machen/ und die Frucht zu erhalten.

Rec. Cinamomi, Cimini, Castorei, Zedoariæ Illaraceæ, Zacchari ana Untz. ij. Diese Stück menget wohl untereinander / thut Honig darüber so viel ihr wollt/ giesset hernach alles untereinander in Wein/lassets also stehen / und gebt der Frauen alle Tag ein Untz darvon zu trincken / er stärcket die Mutter / daß sie bald empfähet/ und die Frucht auch wohl erhält.

Ein bewährter Wein für das Fieber.

NEhmet eine zinnerne Flaschen / giesset drey Becher voll Wasser / und einen mit Wein

Wein darein/ machet es wohl zu/ und setzet es in einen Hafen voll Wasser/ lasset es darinn sieden/ kühlet sie hernach in kalten Wasser. Gebet einem Febricanten/ oder der das Fieber hat/ von diesem Wein zu trincken/ er wird bald gesund/ und gehen alle böse Feuchtigkeiten/ so das Fieber verursachet/ durch den Harn hinweg/ und werden alle andere Meatus geöffnet.

Ein köstlicher Wein für das Podagra.

NEhmet Turbith thut denselbigen in eine wohlgeschlossene gläserne Flaschen voll Wein/ setzet sie an die heisse Sonne drey Tag lang/ wendet die Flasche offt/ und rühret den Wein/ darnach ein wenig gepülvert Zucker darzu/ lasset ihn kalt werden/ trincket darvon/ und haltet an damit/ ihr geneset in kurtzer Zeit.

Ein Wein von sonderbarer Krafft und Tugend/ Fisteln und alte Schäden zu heilen.

NEhmet runde und lange Holwurtz/ Aristolochia rotunda und longa genannt/ wann sie grün ist/ jedes ein Hand voll/ ist sie aber dürr/ so nehmet jeder zwey Hand voll/ zerstosset sie ein wenig/ und lasset sie in weissem Wein sieden/ bis zwey Theil deß Weins eingesotten/ seihet ihn darnach durch ein leinen Tuch/ und trincket deß Abends/ wann ihr wollt zu Bette gehen/ und deß Morgens nüchtern ein wenig darvon/ so werdet ihr in funffzehen oder zwantzig Tagen gewiß gesund. Hütet euch unterdessen für Fleisch/ Fett/ Käs und andern widerwärtigen Speisen/ und leget runde Holwurtzel auf den Schaden/ oder blaset sie gepülvert mit einem Federkiel darein; Also mag man alle Fisteln und alte Schäden heilen/ wann sie nicht von einem Bein herkommen.

Ein köstlicher Gewürtz-Wein/ so vornehmlich die Glieder stärcket/ und bey Gesundheit erhält.

NEhmet vier Loth weissen Ingwer/ ein Loth Cardomömlein/ ein Loth Zimmet-Rinden/ ein Quintlein Mastix/ zwey Loth Coriander/ ein halb Loth rother Rosen/ ein Pfund Hönig oder Zucker/ zwey Maas guten Weins. Solcher Wein soll also klar gemacht werden.

Ein andere Art gewürtztes Wein.

THut gar wohl gestossen Gewürtz/ welcherley ihr wollt/ auch etwas von Galgant/ und so viel Zuckers/ als deß andern Gewürtz allen/ in ein rein leinen Säcklein zusammen: Seihet also drey oder viermahl die Materi im Säcklein/ bis der Wein die gantze Krafft der Specerey in sich zeucht/ behaltet und vermachet ihn darnach wohl in einem Faßlein.

Ein guter und zur Gesundheit deß Leibs dienstlicher Wein.

NEhmet Ochsen-Zungen-Wurtzel/ von dem innern Marck gereiniget/ die Hülsen oder Bälge von Semmel/ rothe Rosen/ Borragi-Blümlein/ Ochsen-Zungen-

Digitized by Google

Blumen / jedes ein Pfund / mischets durcheinander / hängets in einem Sack in ein halb-Füderich Faß: Nehmet darzu frischen Most/thut die Helffte darzu/das andere Theil von Stund an gesotten und verschaumet / darnach ins vorgenannte Faß gethan/das mit solchem Wein gefüllt werde.

Ein guter nutzlicher Wein für den Husten.

NEhmet ein Theil Anis / ein Theil Fenchel/ und zwey Theil Süßholtz/ siedets in Wein/ lasset ihn kalt werden / davon trincket deß Tags zum öfftern einen guten Trunck.

NB. GOtt hat den Menschen zu Guten die Artzney erschaffen / vor solche und alle andere seine Gnaden-Gaben / sey ihm allzeit/Lob/ Preis/ Ehr und Danck gesagt von Ewigkeit zu Ewigkeit. Amen!

Das XXVI. Capitel.

Von der Essig-Kunst / oder wie man den Wein-Essig bereiten und machen soll.

Und zwar erstlich:

Wie man guten Essig machen soll / nach der Menge / auf sieben / acht/ neun Fuder oder mehr / welche Kunst eigentlich aus der Philosophia herrühret.

MAn soll nehmen ein eichen Fäßlein/ oder anderley Geschirr/ daß es sey wie eine halbe Tonne/ oder daß ohngefehr ein Eymer darein gehe/ darein thue man auf den vierdten Theil guten Essig / (es muß aber um die Sommer-Zeit seyn) und spünde das Faß zu/und lege es in dem Hof/oder an den Weg da die Leut am allermeisten hin und wieder gehen / damit es weidlich mit den Fussen hin und her gewälgert und gestossen werde; Diß soll sieben Wochen also geschehen/ darnach spünde mans auf ein Lager unter Dach oder in den Schupff / daß es nicht darauf regne / doch daß es warm und in der Lufft liege. Hernach / was man darein füllen will/ es sey gleich Wein oder Bier/das soll man sieden und wohl verschäumen/ darnach so viel darvon/in gemeldtes Faß oder Tonne giessen/ also viel/ bis man prüfet / daß der Essig noch sauer genug sey / daß er möge ferner arbeiten in der Materi/ die man darein gegossen hat. Geust man aber zu viel darein / so verdirbt einer mit dem andern. Wann man nun das rechte Maas getroffen / so laß man ihn also arbeiten/so wird und bleibt er gut.

NB. Hier ist zu mercken / daß man eine quere Hand von dem Boden zwey Zapffen-Löcher/ nemlich an jeder Seiten eines/bohren soll / alles deßhalben / daß es desto besser möge Lufft haben / dann der Essig wird und verbessert sich aus der zerrütteten Lufft; Das Spund-Loch aber soll oben bedecket seyn mit einen Stein / auch soll man haben ein Rühr-Holtz / das da bis auf den Grund deß Fasses reiche / und damit soll man alle Tag wenigst drey oder viermahl umrühren / und mit dem Stein

wieder

wieder zu decken/damit nichts Unreines darein fallen möge. Wann nun durch fernere Zufüllung solche Tonne oder Faßlein voll ist worden / so giesset man solchen in ein groß Faß / lässet aber wieder ein Maas zweiff oder fünffzehen in dem Faßlein/ und machets damit ferner wie zuvor. Dem grossen Faß muß man auch / wie gemeldt / Zapffen-Löcher einmachen/und damit versehren / wie mit den kleinen ist geschehen/deßgleichen mit dem kleinen/als mit dem grossen.

NB. Ferner ist hierbey zu mercken / daß man in das Faß thun soll Sauer-Teich mit gestossenem Pfeffer vermenget / ohngefehr einer Faust groß / darunter soll auch ein Löffel voll reines Hönig vermenget seyn ; Das macht bald sauer.

Item / wann das grosse Faß voll ist worden / so giesse man den halben Theil desselben wieder in ein ander Faß / das eben so groß sey/und verfahre damit auf gleiche Weise/wie vermeldt. Dergestalt kan man so viel Essig machen / als man will/ er kan oder mag auch nimmer verderben / sondern wird allezeit besser / so man nur im Zufüllen der Sach nicht zu wenig noch zu viel thut / sondern das rechte Maas weiß zu treffen. So er aber überfüllt wird / so ist er zu schwach / und kan nicht arbeiten; Deßgleichen wann man zu wenig zu füllt / so verzehret er sich in ihm selber / und wird zu nicht.

Diß ist eine Kunst/ damit sich einer in einer grossen Stadt gar wohl nähren kan/ dann er mag Essig machen aus abgestandenem saigern Wein oder Bier / so wohlfeil/ und sonst zu nichts tauget / als daß man es auf die Gassen schütte / doch so es nur rein/ist es hieher alles gut.

Man kan auch im Nothfall / da man nicht Bier oder Wein haben mag / zum Zufüllen Regen-Wasser nehmen/ nur ungesotten/ doch etwas gewärmet/ das macht auch Essig / man muß aber wohl zusehen / daß man deß Wassers nicht zu viel nehme/ diß sey also gnug von allgemeiner Kunst-Bereitung deß Essigs.

Eine Kunst/wie man den Essig gut und scharff machen soll.

SO man unzeitige Weinbeer oder Agresten auspresset / solchen Safft fein rein durchsüiget/ und unter den Wein oder Essig giesset/ so er dann drey Tag gestanden/so süige man ihn von dem Lager ; Das thut etzlich mahl / so habt ihr gewiß allezeit guten Essig.

Item : Man nehme ein ziemlich Stück von einer grossen Nußbaum-Wurtzel/ und lege es in den Wein/so wird sehr guter Essig daraus.

Item: Siedet den Wein im küpffernen oder messingen Kessel oder Geschirr/ und schäumet ihn wohl/ehe er sich gesetzt/so wird guter Essig daraus.

Oder : Nehmet Gersten / röstets in einer Pfannen / bis sie wohl braun wird/ thut sie dann in den Wein/so bekommt ihr in dreyen Tagen guten Essig.

Oder : Man nehme ziemliche Rinden / Rocken-Brod / gerieben / und in einer Messing Pfanne wohl geröstet/giesset hernach Wein darein/ lässets so lang über dem Feuer / bis er will anfahen zu sieden / dann giesset solchen Wein in einen Krug oder steinern Geschirr/so habt ihr in drey oder vier Tagen guten Essig.

Oder : Man nehme Saurteig / einer Faust groß / backe sie in einem Back-

Ofen

Ofen / leget ihn dann in lwarmen Wein / vermachet den Spund wohl / so habt ihr guten Essig zu allen Dingen.

Deßgleichen nehmet saure Holtz-Aepffel/presset den Safft davon/ und lasset selbigen in Essig-Wein tropffen ; Man mag auch die Aepffel zerschnitten darein hencken/so bekommet man guten Essig.

NB. Etzliche (sonderlich die Bauer- und Land-Leut) nehmen den blossen Safft von den Holtz-Aepffeln/ ohne Wein/ füllen davon einen Krug oder Faßlein/ und lassens bey dem Ofen / oder sonst in der Wärme liegen oder stehen / so gibt es auch sehr guten und scharffen Essig.

Essig in Eil scharff zu machen.

MAn mache Eisen / Stahl ist noch besser / glühend / lösche ihn in Essig fünff oder sechsmah/so wird der Essig davon scharff und gut.

So der Essig leis und nicht scharff ist / so lege man glühende Ziegelstein / oder Kieselstein/wie gemeldt/glühenden Stahl darein/so wird er gut.

Verdorbenen und krancken Essig zu helffen und wider zu recht zu bringen.

SO ein Essig schwach und abgeschmack worden/ leget nur etzliche Stücklein Gersten-Brod hinein / er wird in etlichen Tagen wider starck. Deßgleichen/ so man Knoblauch-Saamen darein leget/wird er auch wider gut und starck.

Oder : Man hencke in einem Säcklein ein wenig Wein-Hefen in den Essig/ der abfällig ist/so wird er wider gut und starck.

Wie man einen guten Haus-Essig in kleinen Geschirren anstellen soll.

NEhmet Weinstein / stosset den zu Meel / nehmet darnach scharffen Essig / machet ein Teiglein daraus / formiret Kügelein / dörret und stosset wider zu Pulver oder Meel / weichets abermahl in guten Essig / solches thut dreymahl nacheinander/ oder auch öffter ; Nehmet dann dieses Meels / thut es in geringen Wein / es wird bald guter und scharffer Essig daraus.

Oder nehmet neu-gebackene Semmel / legets in einen guten Essig / lassets hernach dürr werden / und stossets zu Pulver / rührets abermahl mit einem guten Essig an / daß es gleich einem Teiglein werde / damit stellet einen Essig an / er wird trefflich gut und wohlgeschmack. Item : Nehmet sauer Rocken-Hövel / oder Sauerteig/backts in einem Ofen/legt ihn dann in einen laulicht-warmen Wein / vermachet das Fäßlein oder Geschirr wohl/es wird guter Essig.

NB. Oder : Man nehme nur einen neuen Hafen/mache den glühend/und giesse heissen Wein (oder Bier) darein/so wird daraus in etzlich Tagen/guter Essig.

Essig-Pulver zu machen / so man bey sich tragen und im Nothfall gebrauchen kan.

NEhmet Weinstein / leget den neun oder zehen Tag lang in guten Essig / dörret ihn darnach an der Sonnen / und wann er wohl gedörret ist / so leget ihn zehen andere Tag in starcken Essig/ dörret ihn abermahl/ und stosset ihn fein klein zu Meel/ solches

solches thut zum drittenmal / hebts dann auf zum Gebrauch. Und so ihr Essig machen wollet / so thut davon etzliche Messerspitzen voll in ein Glas voll Weins / so habt ihr alsobald guten Essig.

Oder: Nehmet wilde Kirschen/ehe sie anfangen zeitig zu werden/Maulbeer/die auch noch roth seynd/unzeitige Wein-Trauben/diese Stück alle zerstosset wol/giesset scharffen Essig daran/ machet daraus ein Täiglein / knetets miteinander wol zusammen / formiret kleine Kügelein daraus / legets an die Sonne / lassets dürr werden/ Wann ihr nun auf der Reis oder anderwerts behend einen Essig haben wollt/ so zerlasset nur etzliche Küchelein im Wein/so habt ihr guten Essig.

Ein sonderlich Secret/einen abkommenden oder schlechten Essig gut und scharff zu machen.

MAn nehme ein altes gar dürres / doch gutes Faß lasse es wol binden und bereiten/darnach nehme man ein halb Maas guten gebrannten Wein (oder Rheinischen Brandwein/schütte ihn in das Faß/ geheb zu/ und wältze oder walgere es gar wol hin und her / bis der Brandwein sich darein gezogen / und so es ohngefehr zwey oder drey Tag an der Sonnen gelegen/ so schütte man alsdann eine Maas guten Wein-Essig auch darein / so dann dieser auch zwey andere Tag darinn gewesen/ alsdann nehme man den schwachen oder abkommenden Essig/siede ihn in einem messingen Geschirr / verschaume ihn sauber/ und thue ihn gleich also warm in gedachtes Faß; Nehmet dann zu einem sechs Eymerichten Faß ein Viertel Pfund Bertram, zerschneidet oder zerschlaget solche Wurtzeln klein/ thuts in ein Säcklein / bindets an eine Schnur / und henckets/ daß es in das Mittel deß Fasses komme; Bohret dann in den fördern Boden / oben ein Loch ein/als ein Zapffen-Loch / dasselbige Loch lasset für und für offen stehen / deßgleichen das Spund Loch soll nur mit einem holen Ziegel bedecket werden / damit der Essig Lufft habe; Und lasse man sich nicht irren / daß um solche Spund-und Zapffen-Löcher/da der Lufft eingehet/viel keiner Mücklein sich einfinden/dann es ist ein Zeichen/daß der Essig gut und scharff wird.

NB. Man soll auch allzeit solch Faß / um eine Ohm / oder wenigst um ein halb Ohm/leer oder ledig stehen lassen.

Schönen rothen Essig zu machen.

MAn lasse den Essig etzlich Tag und Nacht über Klaper-oder Glitsch-Rosen(sind rothe Kornblumen / oder über Grasblumen (rothe Nägelein) an der Sonnen stehen/dann schütte man den Essig ab/so ist er schön roth.

NB. Man kan von Weichseln oder sauren Kirschen / Hol-oder Hindbeeren/ Brombeern/Erdbeeren/Maulbeeren/auch guten rothen Essig bereiten.

NB. Deßgleichen mag man von den blauen Kornblumen und Borragi-Blüth/ blauen / dann von Lavendel / Roßmarin / Rauten / Citronen-und Pomerantzen-Schalen wolgeschmacken Essig machen.

Rosen-Essig zu bereiten.

NEhmet guten scharffen Wein-Essig/ thut den in ein Glas/ und ein gut Theil frische oder dürre Rosen-Blätter darein / lasset den Essig etzliche Wochen darüber

stehen/ thut hernach die Rosen hinweg/ und verwahret den Essig an einem temperirten Ort.

NB. Gleicher Weis kan man auch Holler-Essig/von Holunder-Blüth machen.

NB. Der Rosen-Essig ist sonderlich gut wieder die Mattigkeit und Ohnmacht/ so man daran riecht/oder unter die Nasen streichet. Auch ist er gut den hitzigen Gliedern/darüber gestrichen/ oder mit Tüchlein übergeschlagen. So man ein zweyfach leinen Tüchlein in Rosen-Essig netzet/ und solches auf den Magen leget/ hilfft es wol wider das Magenweh/und zieht die übermässige Hitz heraus.

Nägel-oder Grasblumen-Essig.

NAn nehme guten starcken Wein-Essig vier Pfund oder zwey Maas/thu darein ein Pfund/ der braunen wolriechenden Nägel-oder Grasblumen/ stellets in einem Glas/ so oben wol verstopffet ist/ an die Sonne lassets wenigst vier Wochen stehen; Dieser Essig ist trefflich gut wider die Ohnmächten/ so man ihn an die Nasen/Schlaff und Puls-Adern streichet/oder ein Federlein darein netzt/und dem Krancken in die Nasen stöst/ so kommt er bald wieder zu sich. Dieser Essig dienet auch wider Pestilentz und Contagiose böse Lufft/ so man die Hände und das Angesicht damit befeuchtet/auch einen Löffel voll zu sich nimmt.

Mäyn-Blümlein Essig.

NAn pfleget die Blümlein/ weil sie noch frisch seynd/ und ihren vollkommenen Geruch haben/ abzupflücken/ und in ein Glas in guten scharpffen Wein-Essig zu thun/und an das Fenster an die Sonne zu stellen: Dieser Essig ist köstlich gut für die Ohnmacht/ Schlag/ Tropffen/ fallende Sucht; bringt die verlohrne Sprach wieder/ stärckt das Hertz/ Hirn/ Gedächtniß und Magen; widerstehet auch dem Gifft/ Pestilentz und böser Lufft; Ist derowegen eine köstliche und hochnöthige Haus-Artzney.

Einen sehr guten und gesunden Magen-Essig zu bereiten.

NEhmet zwey Loth Meer-Zwiebel (sie muß klein geschnitten und dreyssig Tag lang an der Sonnen gedörret seyn) guten Wein-Essig vier Maas/ thut darzu gestossene Pfeffer-Körner ein Loth/grausse Müntz/zwey Hand voll/Wachholderbeer zwey Hand voll/ gleichfalls zerstossen; Diese Stücke zusammen in ein Fäßlein gethan/ und sich dessen zu Salaten/ deßgleichen in der Speiß bedienet/ ist eine herzliche Artzney für einen blöden Magen/ so man nicht dauen oder keine Speis behalten kan; Dann er bringt wieder die Däuung/ machet Appetit, und ist der menschlichen Gesundheit höchst-dienstlich. NB. So man in den gemeinen Haus-Essig gantzen Pfeffer in ein Tüchlein gebunden hänget/ acht Tag lang/ so ist er dem Magen und der meinschlichen Natur gesünder als sonsten.

Diß sey also gnug von der Essig-Kunst geschrieben; Drunten bey Bereitung deß Bier-Essigs/im Sechsten Theil/hiervon ein mehrers.

Deß

Deß

Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst-

und

Wunder-Buchs

Fünffter Theil/

Vorstellend

Einen immerwährenden

Haus-Feld- und Garten-Calender/

Welcherley Arbeit nemlich das gantze Jahr hindurch/ und in einem jeden Monat insonderheit in dem Blumen-Kuchen- Obst- oder Baum- und Wein-Garten vorzunehmen und zu verrichten sey.

Das 1. Capitel.

Calender-Schlüssel/ oder Erläuterung mit was vor Characteribus die zwölff himmlischen Zeichen/ ingleichen die sieben Planeten/ wie auch die Aspectus oder Constellationes in den Jahr- und Zeit-Büchern gezeichnet werden.

DAß diß zwar eine leichte/ und allen Gelehrten bekannte Sach ist/ habe ich doch hiermit wolmeinend den Einfältigen/ als die ihre Wissenschafft so weit nicht gebracht/ an die Hand geben/ und eine gantz deutliche Erklärung vor Augen legen wollen. So seynd demnach.

I. Die Chaaracteres der zwölff himmlischen Zeichen.

1. ♈ Aries der Widder.
2. ♉ Taurus der Stier.
3. ♊ Gemini die Zwillinge.
4. ♋ Cancer der Krebs.
5. ♌ Leo der Löu.
6. ♍ Virgo die Jungfrau.
7. ♎ Libra die Waage.
8. ♏ Scorpius der Scorpion.
9. ♐ Sagittarius der Schütze.
10. ♑ Capricornus der Steinbock.
11. ♒ Aquarius der Wassermann.
12. ♓ Pisces die Fische.

II. Die Characteres der sieben Planeten.

1. ♄ Saturnus.
2. ♃ Jupiter.
3. ♂ Mars.
4. ☉ Sol.
5. ♀ Venus.
6. ☿ Mercurius.
7. ☽ Luna.

Worüber auch diese Zeichen üblich.

☊ Caput Draconis das Drachenhaupt.
☋ Cauda Draconis der Drachenschwantz.

III. Die Characteres der Aspecten.

☌ Conjunctio die Zusammenfügung.
☍ Oppositio der Gegenschein.
□ Quadratus der gevierdte Schein.
△ Trigonus oder Triangulum der gedritte Aspect.
⚹ Sexegonus oder Sextilis der gesechste Aspect.

NB. Mit wenigen ist hierbey (um deutlichern Berichts willen) zu melden / daß diese Aspectus nach der Abtheilung eines gantzen Circuls von 360. Grad (wie der Zociacus am Himmel und alle andere Circul eingetheilet werden) also zu verstehen: Daß nemlich Oppositio ein Abstand deß halben Circuls von 180. Grad zweyer Planeten oder Gestirne unter sich/

Quadratus eine Distanz von 90.
Sexagonus von 60.
Und Tragonus von 120. Grad sey.

Das II. Capitel.

Von denen Qualitäten/ Viribus und Kräfften derer zwölff himmlischen Zeichen.

I. Von denen Qualitäten der zwölff himmlischen Zeichen/ nach der Natur der Triganorum.

♈ ♌ und ♐ seynd Signa ignea, calida & sicca, feurig/ heiß und trocken.
♉ ♍ und ♑ Signa terrea, frigida & sicca, irrdisch/ kalt und trocken.
♊ ♎ und ♒ Signa aërea, calida & humida, lufftig/ heiß und feucht.
♋ ♏ ♓ Signa aquea, frigida & humida, wässerig kalt und feucht.

II. Nach denen vier Zeiten deß Jahrs.

Im Frühling / wann die Sonn in ♈ ♉ ♊ lauffet / sind calida & humida, heiß und feucht.
Im Sommer / sind ♋ ♌ und ♍ (wann die Sonne darinnen lauffet (calida & sicca, heiß und trocken.
Im Herbst / sind ♎ ♏ und ♐ / nach der Sonnen-Lauff frigida & sicca, kalt und trocken.

Im

Im Winter sind ♑ ♒ und ♓ in Durchlauffung der Sonne frigida & humida, kalt und feucht.

III Unter der temperirten Mitternächtigen Zona, derunter wir gelegen/werden die Qualitates der zwölff himmlischen Zeichen also gesetzet.

1. ♈ Calidum & siccum, heiß und trocken.
2. ♉ Fridium & siccum, kalt und trocken.
3. ♊ Calidum & humidum, heiß und feucht.
4. ♋ Frigidum & siccum, kalt und trocken.
5. ♌ Calidum & siccum, heiß und trocken.
6. ♍ Frigidum & siccum, kalt und trocken.
7. ♎ Calidum & humidum, heiß und feucht.
8. ♏ Frigidum & humidum, kalt und feucht.
9. ♐ Calidum & siccum, heiß und trocken.
10. ♑ Frigidum & siccum, kalt und trocken.
11. ♒ Calidum & humidum, heiß und feucht.
12. ♓ Frigidum & humidum, kalt und feucht.

NB. Dieses ist das gewisseste und der Natur gantz gemäß.

Die allerneueste und gründlichste Meinung und Observation aber/ von der Natur der zwölff himmlischen Zeichen/ist diese:

DJe alten Hebräer/Araber/Egyptier und Griechen haben/ von zwar uralter Zeit her/so wol auf die Kräffte derer zwölff himmlischen Zeichen/ als anderer Fix-Sternen und deren Planeten fleissige Achtung gegeben/und davon so viel Nachricht gelassen/als man in alter Astrologorum Büchern findet.

Zu unserer Zeit aber/ da nunmehro der gantze Erdboden unschiffet/ der Himmel an allen Orten und Enden der Welt besichtiget/ und der Gestirn Qualitates und Vires überall/ so weit man kommen/ empfunden und observiret worden/ hat man wargenommen/daß insonderheit die zwölff himmlischen Zeichen/ nicht an einem Ort der Welt/ wie am andern/ von gleicher Würckung auf die Inferiora seyen/ wie dann Alphonsus Dualle, so der Geburt nach ein Americaner und der Astronomiæ erfahren gewesen/in gedachtem America in der Insul Chile observiret und angemerckt/daß alle Effectus Solis contrarii wären denen Effectibus in unserm Hemisphærio,also/daß die jenigen Zeichen/ die uns grosse Hitze brächten/ ihnen grosse Kält verursacheten; Zum Exempel/ der Wassermann/ der bey uns den kältesten Winter verursache/ gebe bey ihnen den heissesten Sommer/ und so fortan/wie solches mit mehterm anführet Kircherus in seiner Arte magna Lucis & Umbræ Lib. 6. Part. 3. Disq. 1. und dannenhero nach dem Jährlichen Lauff der Sonnen durch den Zodiacum, und nach dener. Zonis, die Qualitates der zwölff himmlischen Zeichen in vier Theil unterscheidet/ nach denen zweyen Zonis temperatis, nach der torrida, und dann auch der frigida.

Was denen zwölff himmlischen Zeichen die alten Astrologi vor Kräuter assignirt und zugeeignet.

Dem ♈ ist zugeeignet Elelisphakos, oder Salvia, die Salbey.
Dem ♉ Peristereion orthos, Verbena, das Eisen-Kraut.
Dem ♊ Syphoton, Serpentaria, das Schlangen-Kraut.
Dem ♋ Cyclaminus, oder Rapum Terræ, die Erd-Aepffel.
Der ♍ Calamintha oder Pulegium, den Poley.
Der ♎ Scorpiorus, oder Heliotropium, Sonnen-Wirbel.
Dem ♏ Artemisia, Beyfuß.
Dem ♐ Anagallis, Vogel-Kraut / Mäuse-Gedärm oder Hüner-Salben genannt.
Dem ♑ Lapathum, Saueramppfer.
Dem ♒ Dracontium, Drachen-Kraut.
Dem ♓ Aristolochia, Holtzwurtz-Kraut.

Die zwölff himmlischen Zeichen/ nach ihrer Natur / nach denen Temperamentis und Elementis, samt der Planeten Häusern und Exaltatione.

Stehen in folgender Ordnung.

Signa	Natura Signorum.	Humores Corporum.	Elementa.	Domus Planet.	Exaltatio Plan.	Depressio Planet.
♈	Calidum & siccum	Cholera	Ignis	♂	☉	♄
♉	Frigidum & siccum	Melancholia	Terra	♀	☽	
♊	Calidum & humidum	Sanguis	Aër	☿	☊	☋
♋	Frigidum & siccum	Phlegma	Aqua	☽	♃	♂
♌	Calidum & siccum	Cholera	Ignis	☉		
♍	Frigidum & siccum	Melancholia	Terra	☿	☿	♉
♎	Calidum & humidum	Sanguis	Aër	♀	♄	☉
♏	Frigidum & humidum	Phlegma	Aqua	♂		☽
♐	Calidum & siccum	Cholera	Ignis	♃	☋	☊
♑	Frigidum & siccum	Melancholia	Terra	♄	♂	♃
♒	Calidum & humidum	Sanguis	Aër	♄		
♓	Frigidum & humidum	Phlegma	Aqua	♃	♀	☿

Das III. Capitel.

Von den Qualitäten / Viribus und Kräfften derer sieben Planeten.

DAs die Vires Naturæ, und Qualitates derer Planetarum betrifft / bleiben selbige / nach der alten und neuen Astrologorum Meinungen / bis dato unverrucht / und sind durch die Experienz, von langen Jahren her / bis auf diese unsere Zeit kürtzlich also befunden worden.

♄ Frigido Siccus, kalt und trocken.
♃ Humido Calidus, feucht und hitzig.
♂ Calido-Siccus, magis quàm Sol, heiß und trocken.
☉ Calido-Siccus temperatè, heiß und trocken temperirt.
♀ Temperatè calido humida, temperirt / heiß und feucht.
☿ Mixtus, vermischt / und vereinigt mit der Natur eines jeden Planeten / mit denen er sich conjungirt.
☽ Humido-Frigida, feucht und kalt / absonderlich aber wird den Monden zugeschrieben / daß er seyn soll.

Vom neuen Monden bis zum ersten Viertel : Calida & Humida, heiß und feucht.
Vom ersten Viertel bis vollen Mond : Calida & Sicca, heiß und trocken.
Vom vollen Mond bis zum letzten Viertel : Frigida & Sicca, kalt und trocken.
Vom letzten Viertel bis zum neuen Monden : Frigida & Humida, kalt und feucht.

NB. Was ferner die droben im ersten Capitel nechst denen sieben Planeten gesetzte zwey sonderliche Signa betrifft / nemlich ☊ (das Drachenhaupt) und ☋ (der Drachenschwantz) welche sonst auch Nodi genennet werden / und nicht anders sind als Puncta der Durchschneidung / da der Mond durch der Sonnen-Strasse die Eclipticam bald gegen Mittag / bald gegen Mitter-Nacht zur Lincken und Rechten weicht / und der Durchschnitt / den er nach Mitter-Nacht weichend machet / ☊ / (das Drachenhaupt) der andere wann er wider herüber gegen Mittag gehet / ☋ / (der Dracheuschwantz) genennet wird / will man denselben folgende Naturen zuschreiben : Die Natur deß ☊ oder deß Drachenhaupts soll seyn Jovialisch und Venerisch ; Die Natur ☋ oder deß Drachenschwantzes Saturnialisch und Martialisch.

Diß sind also die von alten und neuer Zeit her observirten und befundenen Vires, Qualitates, Naturen und Kräffte derer Planeten / welche allerseits mehr Würckungen auf die Inferiora und den Erdboden haben / als derer Fix-Sternen ; indem sie demselben weit näher stehen / und also ihre Vires mehr darein ausüben und infundiren können / und werden sonderlich dieselben in ihren Würckungen noch viel mächtiger / wann sie in gewisser Distanz am Himmel gegen einander über stehen / und

Digitized by Google

also unterschiedliche Aspectus haben/wie dann in folgendem Capitel von dererselben Viribus und Efficacia ausführlich folgen soll.

Was denen sieben Planeten vor Kräuter und Bäume assigniret und zugeeignet werden.

Dem ♄/ Semper-vivum, Wintergrün/ Helleborum, Nieß-Wurtz / Aconitum, Wolffs-Kraut/ Napellus, Eisen Hütlein; Und an Baumen: Taxus, der Eiben-Baum/Cypressus, der Cypressen-und Mespilus, der Mispel-Baum.

Dem ♃ Eupatorium, Leber-Kraut/ Valeriana, Baldrian/ Betonica, Betonien/Citrus und Ficus, der Citronen-und Feigen-Baum.

Dem ♂ Peucedanum, Säu-Fenchel/ Verbena. Eisen-Kraut/ Iatis, Weid-Kraut/Ruta, die Raute/Absintium, Wermut/und Quercus, die Eiche.

Der ☉ Heliotropium, Sonnen-Wirbel/Hypericon, S. Johannes-Kraut/ Laurus und Cinamomum, der Lorbeer-und Zimmet-Baum.

Der ☿ Panacea, Angelica oder Heilig-Geist-Wurtzel/ Satyrion, Knaben-Kraut/ Orchas, Oliven/ und Myrthus, Vitis, Olea, der Myrthen-Baum/ Weinstock und Oel-Baum.

☿ Phaomos oder Verbascum, Wollen-Kraut/ (Königs-Kertz) Hyacinthus, blaue Herbst und Mertzen-Blumen/ Narcissus, Zeitlosen/ Malus Punica, der Granat-Aepffel-Baum.

☽ Alabodis, oder Fumaria, Erdrauch/ Lunaria, Mond-Raute/ Ranunculus, Frosch-Pfeffer(Hanen-Fuß/) Artemisia, Beyfuß/und Pomus der Apffelbaum.

NB. Wer nun die Naturen/ Vires und Virtutes dieser vorher beschriebenen Kräuter und Bäume verstehet (welches vornemlich denen jenigen/ so der Medicin zugethan/ gebühren will) der kan aus Gegenhaltung alle anderer/ leicht eine Vergleichung und Unterscheid machen; und selbige auch mit anhero unter den Ort und Stelle der Planeten/ (dergleichen auch bey denen vorher beschriebenen zwölff Himmlischen Zeichen zu beobachten) ziehen/ wo er findet/ daß ein oder das ander gleichfalls solcher Natur und Eigenschafft ist/ als die vor beschriebenen; Und also kan er Astrologicè davon judiciren.

Wollte jemand auch gerne durch den Geschmack eine Unterscheidung der Früchte haben und probiren/was Solarisch/Lunarisch/Martialisch/und dergleichen wäre so kan man meines Erachtens solches am bequemsten/ nur an gewissen Seminibus und Körnern versuchen/ weil sichs mit Kräutern nicht allezeit thun läst/ zumal da unter denenselben gifftige mit gefunden werden.

Was vor Körner oder Semina denen Planeten zugeeignet werden.

Dem ♄ Gich, oder Cuminum sativum, schwartzer oder Römischer Kümmel.
Dem ♃ Grana Ben, oder Mirabolana-Bohnen.
Dem ♂ Piper, der Pfeffer.
Der ☉ Lupini, Feig-Bohnen/Wolffs-Bohnen.
Der ☿ Grana pinorum, Fichten-Körner/Zirbel-Nüsse.

Dem

Dem ☿ Grana Chermea, Alckermes-Körner.
Dem ☽ Coluetæ, Welsche Linsen.

Der Geschmack oder das Schmecken eines jeden Dinges / wie es nach seiner Säure / Süssigkeit / Bitterkeit oder sonst voneinander unterschieden / auch denen Planetis zugeeignet wird.

Dem ♄ sauer / streng und herb.
Dem ♃ süß und wol-riechend.
Dem ♂ bitter.
Der ☉ scharff-beissend und guten Geruchs.
Der ♀ feisten Gewürtzes Geschmack.
Dem ☿ vermischter und vermengter Geschmack.
Dem ☽ saltzigter Geschmack / ziemliches Geruchs.

Welchen Planetis die Metalla nach Unterschied zugeeignet und unterworffen seyen.

DJeses von den Metallis ist fast jederman so gemein und bekannt / daß es fast unnöthig / absonderlich allhier / zu specificiren / dannoch der Ordnung gemäß / auch denen Unwissenden zum besten / wollen wirs mit beyfügen.

Der ☉ wird unterworffen das Gold.
Dem ☽ das Silber.
Dem ♃ das Zien.
Dem ♂ Stahl und Eisen.
Der ♀ das Kupffer.
Dem ♄ das Bley.
Dem ☿ das Queck-Silber.

Folgen die Edel-Gesteine / welchen Planeten selbige assignaret und zugeeignet werden.

Dem ♄ der Onix / Jaspis und Topas.
Dem ♃ Saphir und Smaragd.
Dem ♂ der Magnet / der Hyacinth und Amethist.
Der ☉ der Carbunckel und Rubin.
Der ♀ der Diamant / Türckis / die Perlen / und Beryll.
Dem ☿ der Achat / Chrysolit / Stern-Stein / Carneol und bunter Marmor.
Dem ☽ das Chrystall / der Chalcedonius und die Corallen.

Was vor Colores und Farben den Planeten zugeschrieben werden.

Dem ♄ Fuscus, Plumbeus, Dunckel-braun / Bley-farb.

Dem ♃ Rubeus, Röthlich/Gold/gelb/Scharlach-Farb.
Dem ♂ Flammeus, Feuer-flammend/Feuer-roth.
Der ☉ Splendidus, Lucidus, Helleuchtend/Liechte.
Der ♀ Viridis, Cæruleus, Gründlicht/Wasser-blau.
Dem ☿ Ferrugineus, Cinericius, Eisenfarbigt/Aschenfarbigt/
Dem ☽ Candidus, Weiß.

Was vor Thier/ihrer Natur nach/denen Planeten unterworffen.

Dem ♄ Asinus, der Esel/Noctua, die Nacht-Eule.
Dem ♃ Equus, das Pferd/Aquila, der Adler.
Dem ♂ Lupus, der Wolff/Taurus, der Stier/Accipiter, der Habricht.
Der ☉ Leo, der Löw/Gallus, der Hahn.
Der ♀ Cervus, der Hirsch/Columba, die Taube/Bufo, die Kröte.
Dem ☿ Canis, der Hund/Hirundo, die Schwalbe.
Dem ☽ Ælurus, die Katze/Grus, der Kranich.

Woher es komme/daß etliche Planeten benefici, gütige/malefici, böse und/etliche dubii, zweiffelhaffitige genennet werden.

DJeses kommt daher/und wird genommen von ihrer Natur und Kräfften/als: ♃ und ♀ werden benefici und fortunati genennet/weil sie temperatè humidi & calidi, doch ♃ mehr als ♀. Saturnus und Mars seynd malefici, daher Thier und Früchten schädlich/♄ wegen grosser Kälte/und ♂ wegen grösser Hitze. Die Sonn und der Mercurius werden unter die dubios gerechnet/dann der Mercurius, wann er sich mit der Sonne oder dem Marte conjungiret/verursachet dürre; Mit dem Saturno, Kälte/und ist also beeder Orten intemperirt, und maleficus, wann er sich aber mit dem Jove, der Venere oder dem Monden conjungirt/ist er warm und feucht/und also temperirt/daß er beneficus und gütig wird.

Der Mond wird wegen seiner wenigen Hitze/und hingegen überflüssigen Feuchtigkeit/vor wenig benefica oder gütig und glückselig gehalten/ohne wann er voll ist/da er gnugsame Wärme/nach Proportion seiner Feuchtigkeit/erlanget/und daher zur selbigen Zeit vor gantz gütig geschätzet wird.

Bericht/was es bedeute/wann ein Planet Combustus, Oppressus und Retrogradus genennet wird.

DEm curiösen Leser zum besten/will ich nun auch berichten/wie es zu verstehen/wann die Astrologi einen und andern Planeten Combustum, Oppressum oder Retrogradum nennen.

Combustus wird der Planet genennet/wann er so nahe bey der Sonne stehet/daß seine Distanz nicht über 16. Minuten von derselben ist.

Op-

Oppreſſus wann er zu nahe unter den Sonnen-Strahlen / und nicht über 15. Grad von derſelben läufft.

Retrogradus aber wann er rückwarts gehet / wie man ſeinen Motum retrogradum allezeit aus den Ephemeridibus erkennen kan.

NB. In ſolchen Fällen ſollen die Planeten allezeit in ihren Würckungen debiliores und ſchwächer ſeyn / als zu anderer Zeit.

Stunden-Tafel der ſieben Planeten.

Tage der Wochen /	Tags-Stunden.											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sonntag.	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄
Dienſtag.	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽
Mittwoch.	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂
Donnerſtag.	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿
Freytag.	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃
Sonnabend.	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀
Montag.	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉

Tage der Wochen.	Nachts-Stunden.											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sonntag.	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿
Dienſtag.	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀
Mittwoch.	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄
Donnerſtag.	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉
Freytag.	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽
Sonnabend.	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂
Montag.	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃

Das IV. Capitel.

Noch deutlichere nutzlich- und nothwendige Erklärung der sieben Planeten/ samt ihrer Eigenschafft und Würckung/wie dieselben durch die zwölff Tag- und Nacht-Stunden regieren und zu verstehen seyen.

Sonntag.

Die zwölff Tag-Stunden.

Die erste Stunden regieret.

1. Sol warm und trocken.
2. Venus warm und feucht.
3. Mercurius warm und trocken.
4. Luna kalt und trocken.
5. Saturnus kalt und feucht.
6. Jupiter warm und feucht.
7. Mars warm und trocken.
8. Sol warm und trocken.
9. Venus warm und feucht.
10. Mercurius warm und trocken.
11. Luna kalt und trocken.
12. Saturnus kalt und feucht.

Die zwölff Nacht-Stunden.

1. Jupiter warm und feucht.
2. Mars warm und trocken.
3. Sol warm und trocken.
4. Venus warm und feucht.
5. Mercurius warm und trocken.
6. Luna kalt und trocken.
7. Saturnus kalt und feucht.
8. Jupiter warm und feucht.
9. Mars warm und trocken.
10. Sol warm und trocken.
11. Venus warm und feucht.
12. Mercurius warm und trocken.

Montag.

Die zwölff Tag-Stunden.

Die erste Stund regieret.

1. Luna kalt und trocken.
2. Saturnus kalt und feucht.
3. Jupiter warm und feucht.
4. Mars warm und trocken.
5. Sol warm und trocken.
6. Venus warm und feucht.
7. Mercurius warm und trocken.
8. Luna kalt und trocken.
9. Saturnus kalt und feucht.
10. Jupiter warm und feucht.
11. Mars warm und trocken.
12. Sol warm und trocken.

Die zwölff Nacht-Stunden.

1. Venus warm und feucht.
2. Mercurius warm und trocken.
3. Luna kalt und trocken.
4. Saturnus kalt und feucht.
5. Jupiter warm und feucht.
6. Mars warm und trocken.
7. Sol warm und trocken.
8. Venus warm und feucht.
9. Mercurius warm und trocken.
10. Luna kalt und trocken.
11. Saturnus kalt und feucht.
12. Jupiter warm und feucht.

Dienstag.

Die zwölff Tag-Stunden.

Die erste Stund regieret.

1. Mars warm und trocken.
2. Sol warm und trocken.
3. Venus warm und feucht.
4. Mercurius warm und trocken.
5. Luna kalt und trocken.
6. Saturnus kalt und feucht.

7. Jupiter warm und feucht.
8. Mars warm und trocken.
9. Sol warm und trocken.
10. Venus warm und feucht.
11. Mercurius warm und trocken.
12. Luna kalt und trocken.

Die zwölff Nacht-Stunden.

1. Saturnus kalt und feucht.
2. Jupiter warm und feucht.
3. Mars warm und trocken.
4. Sol warm und trocken.
5. Venus warm und feucht.
6. Mercurius warm und trocken.
7. Luna kalt und trocken.
8. Saturnus kalt und feucht.
9. Jupiter warm und feucht.
10. Mars warm und trocken.
11. Sol warm und trocken.
12. Venus warm und feucht.

Mittwoch.

Die zwölff Tag-Stunden.

Die erste Stund regieret.

1. Mercurius warm und trocken.
2. Luna kalt und trocken.
3. Saturnus kalt und feucht.
4. Jupiter warm und trocken.
5. Mars warm und trocken.
6. Sol warm und trocken.
7. Venus warm und feucht.
8. Mercurius warm und trocken.
9. Luna kalt und trocken.
10. Saturnus kalt und feucht.
11. Jupiter warm und feucht.
12. Mars warm und trocken.

Die zwölff Nacht-Stunden.

1. Sol warm und trocken.
2. Venus warm und feucht.
3. Mercurius warm und trocken.
4. Luna kalt und trocken.
5. Saturnus kalt und feucht.
6. Jupiter warm und feucht.
7. Mars warm und trocken.
8. Sol warm und trocken.
9. Venus warm und feucht.
10. Mercurius warm und trocken.
11. Luna kalt und trocken.
12. Saturnus warm und feucht.

Donnerstag.

Die zwölff Tag-Stunden.

Die erste Stund regieret.

1. Jupiter warm und feucht.
2. Mars warm und trocken.
3. Sol warm und trocken.
4. Venus warm und feucht.
5. Mercurius warm und trocken.
6. Luna kalt und trocken.
7. Saturnus kalt und feucht.
8. Jupiter warm und feucht.
9. Mars warm und trocken.
10. Sol warm und trocken.
11. Venus warm und feucht.
12. Mercurius warm und trocken.

Die zwölff Nacht Stunden.

1. Luna kalt und trocken.
2. Saturnus kalt und feucht.
3. Jupiter warm und feucht.
4. Mars warm und trocken.
5. Sol warm und trocken.
6. Venus warm und feucht.
7. Mercurius warm und trocken.
8. Luna kalt und trocken.
9. Saturnus kalt und feucht.
10. Jupiter warm und feucht.
11. Mars warm und trocken.
12. Sol warm und trocken.

Freytag.

Die zwölff Tag-Stunden.

Die erste Stund regieret.

1. Venus warm und feucht.
2. Mercurius warm und trocken.
3. Luna kalt und trocken.
4. Saturnus kalt und feucht.
5. Jupiter warm und feucht.
6. Mars warm und trocken.
7. Sol warm und trocken.
8. Venus warm und feucht.
9. Mercurius warm und trocken.
10. Luna kalt und trocken.
11. Saturnus kalt und feucht.
12. Jupiter warm und feucht.

Die zwölff Nacht-Stunden.

1. Mars warm und trocken.
2. Sol warm und trocken.
3. Venus warm und feucht.
4. Mercurius warm und trocken.
5. Luna kalt und trocken.
6. Saturnus kalt und feucht.
7. Jupiter warm und feucht.
8. Mars warm und trocken.
9. Sol warm und trocken.
10. Venus warm und feucht.
11. Mercurius warm und trocken.
12. Luna kalt und trocken.

Sonnabend.

Die zwölff Tag-Stunden.

Die erste Stund regieret.

1. Saturnus kalt und feucht.
2. Jupiter warm und feucht.
3. Mars warm und trocken.
4. Sol warm und trocken.
5. Venus warm und feucht.
6. Mercurius warm und trocken.
7. Luna kalt und trocken.
8. Saturnus kalt und feucht.
9. Jupiter warm und feucht.
10. Mars warm und trocken.
11. Sol warm und trocken.
12. Venus warm und feucht.

Die zwölff Nacht Stunden.

1. Mercurius warm und trocken.
2. Luna kalt und trocken.
3. Saturnus kalt und feucht.
4. Jupiter warm und feucht.
5. Mars warm und trocken.
6. Sol warm und trocken.
7. Venus warm und feucht.
8. Mercurius warm und trocken.
9. Luna kalt und trocken.
10. Saturnus kalt und feucht.
11. Jupiter warm und feucht.
12. Mars warm und trocken.

Das V. Capitel.

Von denen Qualitäten / Viribus und Kräfften derer Aspectuum.

DJese hat der hochgelehrte Keplerus in seinen Libris Harmonices Mundi gantz subtil / so wol aus denen Harmonien unter sich und in der Natur / dardurch sie gegeneinander einstimmen / und am kräfftigsten würcken / als auch durch Mathematischen Beweis und Demonstration gesucht; Und sind dieselben in seinem 4. Buch de configurationibus Harmonicis, propositione 10. & sequentibus nachfolgender Gestalt ihren Kräfften nach beschrieben:

1.2. ☌☍ Efficacitatis Aſpectuum Gradus primus & fortiſſimus eſt Conjunctionis ☌ & oppoſitionis ☍.

DEr Aſpectuum Krafft und Würckung / iſt der erſte und allerſtärckeſte Gradus die Conjunctio (☌) und Oppoſitio (☍) wie ſelbiges Orts mit mehren demonſtriret wird/und allda nach Belieben kan geleſen werden / hernach folgt in der Ordnung ein anderer/der dieſen erſten in ſeiner Krafft am nächſten kommt/nemlich:

3. Secundus in Aſpectuum Efficacitate Gradus eſt Quadratus.

DEr andere Grad der Aſpecten Würckungen / iſt der Quadrat / oder gevierdte Schein/in den Calendern alſo gezeichnet zu finden □. Weiter / kommen nach dieſem / die zwey übrigen kräfftigſten Aſpectus, derer obgemeldten fünff erſten Aſpectuum ; Es zehlt aber Keplerus hierzu auch den halb-geſechſten / nemlich Semi-Sextilem, weil er ſie mit dieſen folgenden zweyen in gleicher Würckung hält und ſagt:

4.5.6. Tertius Efficacitatis Gradus eſt Trini △, Sextilis ⚹ & Semi-Sextilis.

DEr dritte Grad der Aſpectuum Würckungen / iſt der Gedritte / der Geſechſte und halbgeſechſte Schein.

7.8.9. Quartus in Efficacitate configurationum Gradus eſt Quintilis, Biquintilis, & Quincuncis.

DEr vierdte Grad der Krafft und Würckung derer Aſpectuum iſt der Gefünffte/ und der zwey-gefünffte Schein/wie auch der Aſpect Quincunx von 150. Grad.

10.11.12.13. Quirtus ultimus & imbecilliſſimus Aſpectuum Gradus eſt Decilis & Tridecilis, Octilis & Trioctilis.

DEr fünffte und allerſchwächſte Grad der Aſpectuum, iſt der Gezehende / der dreymal Gezehnde / der Geachtete/und der dreymal Geachtete Schein.

Und diß ſind alſo die Aſpectus alle / denen die Kräfften der Erregung der Meteororum zugeſchrieben werden.

NB. Man muß aber ſolche Aſpectus ſich nicht einbilden / oder dieſelben nur alſo anſehen / wie ſie am Himmel ihre gewiſſe Grad gegeneinander überſtehen / und einander unter ſich dergeſtalt gleichſam beſcheinen / ſondern wie ſie ihre Strahlen in Figura Triangulari auf den Erdboden / als einen gewiſſen Punct zuſammen ſchlieſſen/ herniederſencken / und alſo die ſublunariſchen Dinge und Meteora erregen / dardurch hernach die Nutationes der Lufft/ Winde/ Regens/ Fruchtbarkeit/ und dergleichen in der Natur entſtehen/wie nachgehends mit mehrern zu vernehmen ſeyn wird.

Das VI. Capitel.

Auflösung der Frage: Ob dann eine sonderbare Krafft in dem Gestirne sey/und dieselbe dem Erdboden/samt allem was darüber/ darauf und darinnen ist/ von oben herab/ auch wie und auf was Masse/ mit eingesenckt werde/ oder ob die Aspectus nur mit ihrer Strahlen-Brechung/ die Würckung in denen Inferioribus verursachen?

DAß GOtt der Allmächtige in die Gestirne besondere Kräffte gelegt/ und dieselben auch also unterschieden habe/ daß sie nicht einerley Würckung und Natur seynd/ daran darf kein Mensch zweiffeln/ dann dasselbe so gewiß und warhafftig ist/als gewiß durch eine Brenn-Scheibe oder Speculum concavum von denen einfallenden und zuruck schlagenden Sonnen-Strahlen/einem das Kleid am Leibe kan angezündet oder andere Dinge verbrannt werden/ so gewiß ist auch die Würckung derer Gestirne/ und die Krafft der Zusammen-strahlung der Aspectuum auf die Inferiora, und sind kurtz hier vorgehend/ so wol die Naturen der Planeten mit ihren Kräfften/ als auch der zwölff Himmlischen Zeichen und etlichen denen vornehmsten Fix-Sternen beschrieben; Welche Kräffte/ Naturen und Eigenschafften (ohne Zweiffel zwar zuförderst von GOtt schön vor grauer Zeit denen Ertz-Vättern) der Welt/ durch die lange Experienz und Observationes bekannt gemacht/ und wie andere gute Künste und Wissenschafften in Erfahrung gebracht worden; Wie nicht weniger der Influxus derselben auf die Inferiora, und dabey sonderbare kräfftige Mitwürckung/ oder mehrere Corroborirung derer Aspectuum: Massen/der alten Observationum zu geschweigen/ ich selbst eine nicht gar alte geschriebene Jahrs-Observation bey der Hand habe/ darinnen von Tage zu Tage zu befinden/ wie die Witterungen gewesen/darauf zugleich der Stand der Gestirne jedesmal betrachtet/ und also beydes die Aspectus und Effectus gegeneinander gehalten/ und darnach gesehen worden/ wie es zugetroffen/ welches ohne Zweiffel die alte Welt auch also gemacht/ und mit der Zeit dardurch zur Erfahrung gelanget.

Wie aber beydes/ so wol der Influxus und Einsenckung der Gestirne Kräffte auf die Inferiora, als darbey die Würckung der Aspectuum geschehe/ will ich hier mit Wenigen/ und zwar/ nach hochgelährter Leute Meinung und Beyfall/ anzeigen.

Die jenige Virtus und ausfliessende Krafft/ so das Gestirne absonderlich ohne das Liecht und Hitze in sich hat/ wann sie ein Subjectum capax auf der Erden antrifft/ so imbuirt und ringirt/ oder netzet/ befeuchtet und besenckt sie dasselbe also mit seiner deß Gestirns Proprietät und Eigenschafft/ daß man hernach sagen kan/ das ist der Natur nach Saturnisch/ Jovialisch/ Martialisch/ Venerisch/ u. s. f.

Hierzu kommt hernach auch derselben Liecht und Hitze/ durch vorbeschriebene Aspectus, denn die Aspectus (wie solvol der sinn-reiche Mathematicus Keplerus

in

Viel gütes Wahr
Viel gütes Jahr
Inner wehrender Calender

Digitized by Google

n Harmonicis, als der hochgelehrte Athanasius Kircherus in seiner Arte magna Lucis & Umbræ lib. 7. de Arte Anacamptica (oder reflexionis) gar herlich demonstrirt und erwiesen) erregen durch ihre kräfftige Zusammenstrahlung und hefftige reflexiones in denen Meteoris und allen natürlichen Dingen solche Würckungen/daß die Materien selbst/so sie antreffen/dardurch gereitzet und beweget werden/so wohl hierdurch/als von den Influxibus ihre Effectus zugeben/wie wir dann in folgendem Capitel/auch dieselben in der Natur/und zwar in Macrocosmo, oder an der grossen Welt betrachten und etwas ausführlicher vor Augen stellen wollen.

Das VII. Capitel.

Von der Gestirne Krafft und Würckung / ihrer Natur und Aspecten nach/in der Lufft und über der Erden.

Daß die zwölff himmlischen Zeichen / samt andern Fix-Sternen / und denen Planeten / ihrer Natur und Eigenschafft nach / voneinander unterschieden / und calida, frigida, humida & sicca. Item; Ignea, terrea, aërea, und aqvea, heiß/kalt/feucht und trocken/ auch feurig/irrdisch/lufftig und wassericht seyen/ist aus vorigen zu ersehen; Solcher ihrer Natur und Aspectibus nach/bringen sie nun zu gewisser Zeit deß Jahrs in der Natur ihre Würckungen/dann

Im Frühlinge

Geben die Conjunctiones Planetarum, in Signis calidis & siccis, Wind und trübe Lufft/in Signis humidis überflüssigen Regen.

Im Sommer

In Signis calidis & siccis überflüssige Hitz und Truckne; In frigidis Nachlassung der Hitz/und in humidis temperirt oder angenehm Wetter.

Im Herbst

Fast wie im Frühlinge.

Im Winter

In Signis calidis & siccis gesund und temperirt Wetter/ in frigidis Schnee und Kälte/ in humidis trüb Wetter/ Nebel/ Wolcken / und ungestühme Lufft / worüber man auch sonst bey dem Anfang jeder Jahres Zeit / Himmels-Figuren aufzurichten und die Constellationes und Aspectus mit ihren Effectibus daraus zu judiciren pflegt; Weil aber dasselbe eben auf die Masse aeschicht / wie bey Aufrichtung der Thematum, ist sich hierbey nicht aufzuhalten; Welches in genere allhier von der vier Zieten deß Jahres mit wenigen zu gedencken gewesen / damit man hernach das jenige / was jetzt in specie folgt / jedesmahls nach Unterscheid der Jahrs-Zeiten verstehen / und gehöriges Orts ziehen kan: Wie dann nun in specie von denen

nen Dingen und Begebenheiten über der Erden in der Lufft gehandelt wird/ die das Gestirne erreget.

Von schöner klarer Lufft/ sanfften Winde/ und hellen/ lieblichen/ angenehmen Wetter/ welches Gestirns Natur und Aspect dasselbe verursachet.

GB wohl das Allerherrlichste/ gröste und schönste Liecht in der Natur ist die liebe Sonne/ und dergleichen hell und schön Wetter ihrer Natur nach am meisten giebet und verursachet/ so werden doch hierzu unter denen Planeten auch noch gerechnet/der gütige Jupiter/ und der hell-leichtende Morgens-Stern die Venus/ samt den Fix-Sternen/ so einer oder der andern dieser dreyen Naturen sind/ also/ daß insonderheit diese herrlichen grossen drey Himmels-Liechter und Cörper/ das schöne Wetter gebähren/ wann sie mit anderm Gestirn recht constituirt seynd/ und durch dasselbe nicht gehindert werden.

Belangende nun deren Aspectus, so bringt ☌ □ und ☍ Jovis cum Sole dergleichen lieblich Wetter und klare Lufft/ sonderlich in signis aëreis oder lüfftigen Zeichen: Dergleichen hat auch ☌ □ und ☍ Jovis cum Venere fast an allen Zeichen/ ausgenommen das aqueum.

Trübe naß Gewitter und Regen.

CAusiren insonderheit/ ihrer Natur nach/ der Saturnus, als welcher auch von denen Astrologis Maleficus genannt wird; Ingleichen der Mercurius, so wohl seiner Natur nach/ als weil er anceps und versatilis ist/ und aller andern Planeten Natur an sich nimmt/ also/ daß er dem Saturno desto leichter beyfallen kan: Darzu kommet endlich der Mond/ derselbe weil er ohne das die sublunaria nach Unterscheid der Zeit kräfftiglich erregt/ verursacht dergleichen Gewitter zu der Zeit/ wann er malo loco Cœli constituta, und nicht in einem guten Stande deß Himmels oder der Gestirne/ und anderer Planeten ist. Insgemein aber wircken und verursachen dergleichen Gewitter nicht nur die Aspectus ☌ □ ☍/ derer jetzt-gedachten drey/ sondern auch aller andern Planeten/ wann sie in Signis humidis sich befinden/ und zur Frühlings- und Herbst-Zeit geschehen.

Von welcher Krafft und Würckung die andern Aspectus (die ich in mehrer Anzahl oben beschrieben) auch nicht auszuschliessen seynd/ dann dieselben thun dabey gleichfalls das ihrige/ jedoch nicht mit solchem Nachdruck und Anhalt/ darum ich auch am meisten bey denen drey kräfftigsten Aspectibus verbleiben werde/ darunter man die andern so weit mit verstehen kan/ daß sie zwar auch eben solche Witterungen erregen helffen/ allein immer schwächer und schwächer/ kürtzer/ und endlich fast verlohren und unempfindlich.

Wind und stürmische Lufft.

VErursacht und generirt/ seiner Natur nach/ der Mercurius, als welcher (wie vorgedacht) versatilis und unbeständig ist und das Dominium aëris führt. Hierzu helffen die Aspectus ☌ □ ☍ deß Mercurii insgemein fast mit allen Planeten/ sonder-

derlich in signis ærereis oder lufftigen Zeichen: Ingleichen ☌ / □ / ✱ / und △ Saturni und Jovis, item Saturni und Lunæ in signis humidis und zur Frühlings- und Herbst-Zeit. Solcher Würckung seynd auch die Aspectus Jovis cum Marte.

Das Wetterleuchten / Donnern und Einschlagen.

GEbehren / ihrer Natur und Krafft nach / der wütende Mars, und variabele unstete Mercurius: So entstehet auch dergleichen / aus denen Aspectibus ☌ / □ / ✱ und △ Saturni und Jovis, item zu Frühlings-Zeit ☌ / □ / Saturni und Martis, zu Sommers-Zeit ☍ / ☌ / und □ / Saturni und Solis: Weiter entstehet solch Gewitter auch aus denen Aspectibus Jovis und Martis, ☍ / ☌ / □ / Jovis cum Sole: Zur Sommers-Zeit. Ingleichen aus solchen Aspectibus Martis cum Sole in signis aqveis. Martis cum Mercurio zu Sommers-Zeit. Martis cum Luna in signis ærereis, solcher Würckung ist auch ☍ Solis cum Venere im Sommer.

Doch muß man in dergleichen natürlichen Dingen GOtt mit seiner Allmacht nicht vergessen / der den von ihm selbst von Anfang der Welt in die Natur gelegten Lauff dirigiren / und alles nach seinem Göttlichen Willen und Wolgefallen lencken / wenden und ändern kan / wie es sein Göttlicher Wille ist; Massen man dann offt erfähret / daß er bey diesem Meteoro seine allmächtige Hand hier und da gewaltsam spühren lässet.

Frost und Kälte.

BRinget seiner Natur nach / mit sich der Saturnus, und übt dieselbe am meisten auf die inferiora aus / wann er an einem solchen Orte deß Himmels steht / daß er durch andere Costellationes nicht gehindert wird / sondern zu dieser oder jener Jahres-Zeit unter denen Planeten Dominus und der Würckung nach der allermächtigste ist / wie dann so wohl allhie bey dem Saturno als vor- und nachgehend / bey andern Planeten allezeit darauf mit zusehen / welcher Planet den andern dißfalls übertreffe; Und zwar so besteht dasselbe in denen dignitatibus essentialibus, welcher Planet derselben am meisten hat / der wird den andern vorgezogen / und alsdann der Regent und Herrscher unter ihnen zur selben Zeit genannt / wovon / und was dignitates essentiales Planetarum seyen / ingleichen wie man sie suchen solle / ich zur andern Zeit melden will.

Weiter so gebähren Frost und Kälte die Aspectus ☍ / ☌ / und □ Saturni, cum Sole, item cum Venere, sonderlich in Signis aqveis, oder in ♒ und ♑ / und zur Frühlings- und Herbst-Zeit: So verursachen auch die Aspectus ☍ / ☌ und □ / Saturni cum Mercurio in signis terreis, ein denen Früchten schädliche Kälte.

Die Aspectus ☍ / ☌ und □ Saturni cum Luna geben in Signis humidis und aëris, und in ♒ und ♑ auch kalt Wetter / und wird Winters-Zeit dadurch die Kälte desto heffiger.

Dunckle Lufft und Nebel.

GEbieret ebensfalls der Saturnus; Dergleichen wircken auch seine Aspectus ☍ / ☌ und □ mit dem Mercurio und Luna in signis humidis,

Fruchtbar Wetter / mit gelindem heilsamen und warmen Regen.

Würcken die Planeten / Jupiter, Sol und Venus, samt den Gestirnen / so ihrer Natur sind.

Solch Gewitter bringen auch die Aspectus, ☌ / ☍ / □ / Jovis cum Sole, sonderlich in signis humidis, item Jovis cum Venere, in signis aqueis, wie auch in andern Zeichen.

Grosse Hitze und Dürre / mit heissen Winden.

Wird sonderlich von der hitzigen Natur deß Martis verursachet.

Sie entstehet auch von seinen Aspectibus ☌ / ☍ / und □ / mit dem Jove; und mit der Sonnen / in signis igneis, ingleichen gar hefftig in solchen Zeichen mit dem Mercurio, ja auch mit dem Mond gebiehret er durch solche Aspectus in dergleichen Zeichen Hitze. Hierüber bringt auch ☌ Solis cum Mercurio heisse Winde / und verderblich dürr Wetter.

Reiff / Schlossen / Eyß / Schnee und hartes Winter-Wetter.

Kommen von der harten Natur deß Saturni; Dem leistet auch zum theil der Mercurius Hülffe.

Sonderlich aber würcken hierbey die Aspectus ☌ / ☍ und □ Saturni cum Venere in Signis aquaticis, item Saturni cum Mercurio, und Saturni cum Luna, zu Winters-Zeit gar hefftig.

Die Aspectus Martis cum Mercurio thun zu solchen Gewitter im Frühling und Winters-Zeit auch etwas / wie ingleichen Veneris cum Luna.

Gelinde und Thau-Wetter.

Würcken gar Jupiter und Mars, samt der Sonne und Venere, so macht auch die Conjunctio Saturni cum Jove in signis igneis zur Winter-Zeit gelind Wetter.

Und die Aspectus ☍ und □ Saturni cum Marte thun dergleichen.

Solcher Würckung seynd auch ☌ / ☍ und □ Jovis cum Marte, item Jovis cum Sole, und Martis cum Sole, auch Martis cum Venere.

Ungestümme und Sturm-Wetter / mit langwierigen Regen / grossen Winden / See-Sturm / Schnee / Donner / Blitzen und andern Ungewitter daß es untereinander drehet und wehet.

Wird erregt / so wohl durch den harten / Saturnum, als dem wütenden Martem; und unstäten Mercurium, wobey der Mond auch seine Hülffe thut / wann er malo Cœli loco constituta ist.

Hierüber thun darbey das ihrige / und machen hefftigere Erregungen die Aspectus ☌ / ☍ / □ / ☼ und △ / Saturni cum Jove.

Item die Aspectus ☌ / ☍ / und □ Saturni cum Marte, und fast mit allen Planeten.

Solcher Würckung seynd auch die ☌ / ☍ und □ Jovis cum Marte, zumahl wann unter beyden Mars prædominirt.

Nicht

Nicht weniger thun etwas bey der Sache die Aspectus Martis cum Sole, und Martis cum Venere, in signis humidis, in gleichen Martis cum Mercurio, ja auch mit dem Monden. Die Conjunctio Solis cum Venere giebt in signis humidis zur Herbst-Zeit auch Anlaß zu deralgleichen Gewitter. Anderer Aspectuum und Würckungen der Gestirne in der Lufft und über der Erden zu geschweigen/ weil aus vorgehenden gnugsam zu ersehen gewesen/da es heist: ASTRA GIENT METEORA.

Und obwohl das grosse Welt-Liecht/die helle Sonne mit seiner aller-kräfftigsten Würckung unter dem Gestirne/durch Aus-und Aufziehung der Vaporum und Dünste aus der Erden in die Höhe/das meiste thut/so sieht man doch aus vorgehenden/wie kräfftig die andern Planeten zugleich mit dabey würcken/ und wie sie so wol durch ihre natürliche Kräffte/als durch ihre Zusammenstrahlung die Meteora erregen/und zu dem jenigen bereiten/was vor-beschriebener massen in denen Witterungen darauf erfolgt.

Das VIII. Capitel.

Von der Gestirne Krafft und Würckung/ihrer Natur/und Aspecten nach/auf der Erden.

Alles was um den gantzen Erdboden herum gefunden wird/ und darauf wächst/lebet oder schwebet/Felder/Gärten/Wälder/ Blumen/ Kräuter/ Bäume/Früchte/Laub/Gras/Gewässer/Bäche/Ströhme/ Seen/ samt dem grossen Meer/auch Menschen und Vieh u. a. m. ist alles der Gestirne Würckung/von oben herab unterworffen/ und wird mit seinen Influxibus und darein dringender Krafft imbuirt/ tingirt/ und durch derselben kräfftige Aspecten und Zusammenstrahlungen maturirt/befördert und fort gebracht.

Jedoch durch Hülffe/ und nach Gelegenheit deß Grundes und Bodens/ und nach der Natur und Beschaffenheit deß Landes und Erdreichs/ darauf es gezeuget wird. Darum auch so wohl alte als neue Astrologi an gewissen Orten der Welt so wohl denen zwölff himmlischen Zeichen/als denen sieben Planetis, gewisse Kräuter/ Bäume/ Früchte und anders mehr assigniret und zugeeignet/ als welche mit solchen eine occultam Sympathiam oder verborgene Krafft haben/ und selbiger Natur seyn sollen/ massen bereits droben in dem dritten Capitel hiervon etwas Meldung geschehen/und demnach unnöthig ein mehrers hier anzuführen.

Das IX. Capitel.

Auflösung der Frage: Wann die Gestirne / Planeten und Aspectus dergleichen vorbeschriebene Würckungen in denen Meteoris verursachen / warum dann die in den Calendern gesetzte Witterung nicht allezeit zutreffe?

MAn findet offt in Calendern/und Ephemeridibus, diesen oder jenen Quadrat-Schein oder andern Aspect/dieser oder jener Planeten/ darauf man vorbeschriebene Witterung vermuthen sollte/ welches aber vielmahl fehlet/dannenhero billig die Frage: Woher dann solche Fehler entstehen?

Hierauf ist die Antwort: Daß eines Theils die Schuld seyn kan/ der unrichtige Calculus der Planeten/ so also nur in die Calender aus denen Ephemeridibus, wann gleich bisweilen etwas darinnen im Drucken oder sonsten versehen/ hingesetzt/ und nicht nach gerechnet/ auch die Zeiten nicht allemahl ob differentiam Meridionarum æquirt werden/ welches doch ein gantz nothwendig Ding ist/ weil ich an diesem Orte/ mit dem Mathematico, dort an einem andern Orte/ da er die Ephemerides gemacht hat/ den Tag nicht gleich habe/ und die Sonne denen/ die näher gegen Morgen wohnen/ allezeit eher aufgehet/ als denen die gegen Abend. Anders Theils thut auch unfehlbar etwas bey der Sache die Ungelegenheit der Materie deß Erdbodens/dann diß ist gewiß und Welt-kündig/daß manches Land und mancher Grund und Boden viel truckner und sandigter als deß andern/ manches hingegen viel wässericht und feuchter/ also daß an feuchten Orten allezeit mehr Vapores aufgeführet werden/ als an truckenen/ und dürren/ dannenhero die ordentliche und natürliche Würckung der Gestirne nicht allemahl überall gleich seynd/ und wo diß im Prognostico nicht in acht genommen wird/leicht gefehlet werden kan.

Damit man aber dennoch bey dergleichen sich offt ereignendem Defectu, jedes Orts/ aus der Gestalt und Besichtigung deß Himmels/ der Gestirne/ Planeten/ Wolcken/ und anderer Dinge in der Höhe über der Erden/ Merckzeichen/ als Vorbotten solcher Witterung oder Reitzung derer Meteorum haben möge/ so wollen wir dererselben hiemit etliche beyfügen.

Natürliche Zeichen oder Vorbotten der Witterung am Himmel/ an Sonn/ Mond/ Sternen und andern Dingen in der Höhe und über der Erden.

WAnn das Gestirn hier oder da/ vorbeschriebener massen/ also in seiner Würckung stehet/ und die Meteora zur Witterung in der Zubereitung hat/ so gibt es in unterschiedlichen Dingen/so wohl oben in der Höhe/als unten auf Erden (wovon hernach gesagt werden soll) gewisse Merckzeichen von sich/und zwar.

Der

Der Gestirnte Himmel / und die Fix-Sternen geben natürliche Zeichen und Vorboten dergestalt zur Witterung.

WAnn zur Nacht-Zeit der Himmel heiter und klar / und gantz hell gestirnt ist / so bedeutet es folgenden Tages / zur Sommers-Zeit / schön rein und hell Wetter; Winters-Zeit aber truckne scharffe Kälte.

Siehet man auch an denen Fix-Sternen / sonderlich der ersten Grösse / und die dem Thier-Kreis nahe stehen / bisweilen Höfe oder Circul-weis / als wie der Halo und Hof um den Mond ist / und dieselben sind röthlich / so bedeuten sie zwar schön und hell Wetter / doch mit folgendem Winde: Seynd sie schwartzfärbig / blaulich / oder grünlich / so deuten sie auf Regen-Wetter. Wann die Sterne erst in ihrem Glantze stehen / und unverhofft bey heller Lufft verdunckeln / und ihren Schein mindern / so geben sie Anzeigung / daß ein starckes Ungewitter vorhanden.

Die Planeten.

WAnn sich mit denenselben auch dergleichen begiebt / wie vorgehend an denen Fix-Sternen / so seynd sie gleicher Bedeutung.

Doch finden sich an Sonn und Mond gröſſere und mercklichere Zeichen / davon ich nachfolgends nur etlicher gedencken will.

Die Sonne gibt folgender Gestalt Gewitters-Zeichen.

WAnn sie frühe bey hellem und klarem Himmel aufgehet / und kein Gewölcke oder trübe Lufft um sich hat / oder dasselbe alsobald zertreibt / so verkündigt sie folgenden Tag und Nacht hell und klar Wetter: Gehet sie aber mit dickem Gewölcke verdeckt auf oder unter / so folgt darauf Regen oder Wind.

Häuffen sich die Wolcken bey ihrem Aufgange / mit Gewalt um sie her / so bedeuten sie selbiges Tages groß Ungestümm.

Wann sie sich in den stillen Wolcken abbildet / daß man als zwey oder drey Sonnen siehet / so sind es natürliche Zeichen Ungestümmen- und Regen-Wetters / etliche Tage nacheinander.

Ein röthlichter Umschweiff um die Sonne / wann sie auf- oder untergehet / deutet auf Wind.

Ihr Auf- und Untergang mit holem / dicken und schweren Gewölcke / nebens ungewöhnlicher Hitze / verkündigt groß Ungewitter mit hartem Donner.

Schwärtzlicher Umschweiff und Hof um die Sonne / bedeutet Kälte; Und wo sich Wind darbey erhebt / darauf folgenden Schnee.

Der Mond.

WAnn er voll oder viertelicht / ja auch gleich nur etwa drey oder vier Tage alt ist / wo er nach der Sonnen Untergang fein helle und klar durch die Lufft dringet / bedeutet heil und klar Wetter.

Wann sich der Mond vor dem vierdten Tage nach dem Neu-Monden nicht sehen läſſet / so bedeutet er durch den gantzen Monat trübe Lufft.

Wann

Wann der Mond blaß aufgeht / so folgt Regen / geht er roth auf verkündigt er Wind.

Der Hof um den Mond/wann er Abends gesehen wird/bedeutet ein klares/ trockenes; Früh Morgens aber ein neblicht Wetter. Ist er etwa gegen die Helffte voll / und mit einem Hof und dunckler Lufft umgeben / so folgt stürmisch / unfreundlich Wetter.

Dergleichen unfreundlich Wetter folgt auch / wann man zwey oder drey Circul um denselben siehet.

Wann sich der Mond auch in stillen Wolcken abbildet/ so bedeutet es gleichfalls Regen/wie oben bey der Sonnen.

Morgen- und Abend-Röthe seynd auch gewisse Zeichen und Vorboten der Witterungen.

Wann die Morgen-Röthe verkündiget Wind oder Regen/wie fast jedermann bekannt. Die Abend-Röthe aber folgendes Tages klar Wetter.

Der Regenbogen.

Wann er gegen Mittag aufgegangen / verkündigt er grossen Regen: Gegen Morgen gelindern/und Donner: Gegen Abend/klar Wetter.

Je grüner die Farbe deß Regens-Bogens ist/je mehr Regen bedeutet sie / je röther aber/je mehr Wind. Das Stück vom Regen-Bogen / so man sonst Wasser-Gallen nennet/deutet gleichfalls auch noch verhandenen Regen.

Die Wolcken sind auch Kennzeichen / daraus man vorstehendes Gewitter abnehmen kan.

Wann die Wolcken/ welche gleich weissen Bergen / und Schnee-Hauffen anzusehen seynd/ und nacheinander aufziehen/ von der Sonnen aber zertrennet werden/verkündigen hell und klar Wetter.

Röthlicht und graufärbige Wolcken/wann dieselben frühe vor der Sonnen herlauffen/deuten auf Regen; Abends hingegen/im Nachfolgen/auf Winde.

Schwärtzliche Wolcken deuten auf künfftigen Regen / wann er gleich nicht stracks selbigen Tag/sondern erst zwey oder drey Tage hernach folgt: Der Deutung deß Regens-Wetter / ist auch das Rosenfarbichte / an dem Horizonte stehende/ unten schwartz zugehende Gewölcke Wolcken von Mittage gegen Mitter-Nacht laufend/bringen gleichfalls Regen.

Braunrothe Wolcken kurtz nach der Sonnen Untergang gegen Mitter-Nacht stehend/verkündigen Wind/der bald oder nach wenig Tagen kommen wird.

Rothe Lufft und dicker Dunst / so sich ohne Wolcken am Himmel ausbreitet/ verkündiget auch Winde. Feuer-roth Gewölcke Abends und Morgens/zeiget auch ungestümme Lufft.

Rothe Gewölcke/ so sich in Schwartzgelb verwandelt/ und dick zusammen setzt/ verkündiget starckes Ungewitter. Wolcken vom Aufgange und Niedergang geschwinde fortgetrieben/deuten auf hell und klar Wetter.

Wol-

Wolcken von Mitternacht gegen Mittag / durch den Wind getrieben / verkündigen auch schön Wetter.

Wann der Himmel ohne Wolcken / und es doch darbey zur Nacht-Zeit ohne Donnern Wetterleuchtet/ist heisser Sonnenschein/und dürre Lufft vorhanden.

Winde zeigen auch die Witterung an.

DEr Morgen-Wind giebt frisch/gesund: Der Mittags-Wind / dürre/ heiß und trocken: Der Abend-Wind/naß und Regen: Und der Nord-Wind kalt/(doch das gesündeste) und zu Winters-Zeit das allerkälteste Wetter.

Nebel/und so genannt Wasser-Ziehen der Sonnen.

WAnn mit der Morgenröthe Frühlings-und Herbstes-Zeit ein geringer Nebel/ Wals ein niedriger Dampff/ aufgeht / der sich bald niederlegt / so bedeutet er einen schönen hellen Tag.

Wann über den Teichen/ Seen/ fliessenden Wassern und sumpffichten Orten Dünste wie Nebel aufsteigen / da man sagt/ die Sonne ziehe Wasser/ und dieselben sich wiederum sencken und zerschlagen/so folgt darauf gleichfalls ein schöner Tag.

Die Strahlen und das Wasser-Ziehen der Sonnen in denen Wolcken/ bringen insgemein Regen.

Desgleichen giebt ein Nebel / so sich in die Höhe zeucht/ und nicht wieder hernieder fällt/auch Regen/der abfällt/der bringt schön und klar Wetter.

Anderer Dinge/und Meteororum, oben am Himmel/am Gestirn/ in der Lufft/ in der Höhe über der Erden / dißmahl um Kürtze willen zu geschweigen / deren doch noch viel könnten herbey gebracht werden; Wer aber weitläufftigern Bericht hiervon verlanget / lese das nutzlich-curiose Tractätlein de Admirabilibus in Aere & Æthere, deß Hochgelehrten / Kunst-berühmten und erfahrnen Herrn Tobiä Beutels Chur-Fürstlichen Kunst-Kämmerers ꝛc.

Worbey wir es / dieser Materi halber dieses Orts verbleiben lassen; Ferner in unserer kurtzen Astrologi Naturali fortfahrend / da wir dann von der Elementischen/ zur irrdischen Astrologia fortschreitend / nun weiter von der Irrdischen Dinge Erregung und Empfindung der Gestirne Würckung / in folgendem Capitel Meldung thun wollen.

Das X. Capitel.

Was massen allerley Vögel und Gewürme / die Veränderung deß Gewitters bey sich in ihrer Natur empfinden/und davon Nachricht oder Zeichen geben.

SOn dergleichen Dingen/ist die Edel-berühmte Astrologia, bereits bey den Chaldäern / Arabern/ und andern solchen Astrologis superstitiosis und fanaticis, von alter Zeit her / nicht wenig bemackelt / verunreiniget / und wider das helle Wort GOttes/mit aberglaubischen Augurijs und Phantastischer

taſtiſcher Quackeley und Zeichen-Deutung überhäuffig beſchmitzt geweſen/ dafür ſich billich alle rechtſchaffene Chriſten hüten / und aller dergleichen aberglaubigen Grillen entſchlagen ſollen : Dann wann zum Exempel / in deß Arabiſchen Königs Zebelli (deſſen unterſchiedlich von ihm zuſammen getragene Deuteleyen ich in einem geſchriebenen Tractat geſehen) prognoſticis, durch das gantze Jahr/ nach deß Monden Lauff in den zwölff himmliſchen Zeichen / allerley Zufälle nach der Raben und anderer Thier-Geſchrey / Wände-platzen Ohren-klingen / Hüner-krähen/ Hunde-und Katzen-heulen / Gänſe-und Pfauen-Geſchrey/ Hüner oder anderer Vögel-Gebeiſſe unter ſich/auch der Hunde und anderer Thiere Augenwippern/Feuerprasſeln/Liecht auslesen/ Händ-und Füſſejucken/ Gähnen / Nieſſen / Maulaufſperren plötzlich ankommende Traurigkeit/alter Weiber-begegnen/Pferde-wiehern/Ochſen-brüllen/Kühe-blecken und andere Dinge beſchrieben und verkündiget / und übernatürliche Urſachen davon geben werden/ſo iſt es lauter Deuteley/ Abgötterey und Aberglauben/ und hat keinen Grund / weil es nicht aus natürlichen Urſachen genommen iſt / und bewieſen werden kan ; Als dardurch das Raben-Geſchrey / wann der Mond im ☌ Aufruhr/ Hader und Zwietracht/ in ☿ Weiber-Sachen/ in ♊ gute Bottſchafft / und alſo ferner durch alle zwölff himmliſche Zeichen jedesmahl ſo wohl mit dieſem Geſchrey/ als anderer obgemeldter Dinge Zeichen / was ſonderliches von der Menſchen Zufällen Glück oder Unglück angezeiget werden ſoll / und was ſonſt auf dieſen Schlag kommt / und nicht allein bey gemeinen Leuten vielfältig im Schwange gehet/ ſondern auch hierüber beym Theophraſto, Cornelio Agrippa, Roberto de Fluctibus, Theils gar / (und zwar beym Theophraſto) in Nigromanticis, in Signis Magicis, in Cryſtallſehen / bey ihnen durchgehend aber in Geomanticis, in Sigillis, in Characteribus, in Beſchreibung / Benennung und Austheilung eines jeden Menſchen zugeordneten guten und böſen Engels / und gewiſſer Beſtimmung guter und böſer Zufälle / oder ſonſt theils phantaſtiſch / theils abſcheulich gehandelt/ und theils billich vor verdammlich gehalten wird ; Alſo daß ſchon der Imperator zu ſeiner Zeit / im Codice, auf ſolche Dinge Feur und Lands-Verweiſung geſetzet / und daſelbſt allein ſolch ſuperſtitioſiſch Weſen; Rechtſchaffene herrliche und reine Mathematiſche Künſte aber / darunter nicht gemeinet oder verworffen / ſondern vielmehr hoch gehalten/ wie zu ſehen L. 22. §. 1. ff. de Excuſ. und L. 2. & 3. C. de Excuſ. Artif.

Alſo und dergeſtalt ſeynd auch in der reinen Aſtrologia einiger Thiere und anderer Dinge natürliche Anzeigungen / die bey ihnen aus der Geſtirne Würckung entſtehen / nicht zu verwerffen / oder derer Verſtand und Wiſſenſchafft jemanden ſo wenig vor übel zu halten/ als dem weiſſen Könige Salomoni/ der darvon auch zu reden gewuſt/wollen derowegen folgends darvon etwas reden.

Wie der Hahn/Hüner/Gänſe und Aendren/bey ſich und ihrer Natur/der Geſtirne Würckung und Veränderung der Lufft / und deß Gewitters empfinden / auch ſolchen anzeigen.

Daß der Hahn früh Morgens / gegen anbrechenden Tag/ ordentlich krähet / und ſeine

seine gewisse Stund hält / auch dergleichen extraordinariè zu der Zeit thut / wann ander Wetter werden will / das weiß ein jeder Haußvater/und der es weiß/ und darauf Achtung giebet / der thut daran keine Sünde / dann solch Ding ist natürlich; Sintemahlen nach Mitternacht / wann sich die Lufft scheidet/und die Sonne wieder gegen Aufgang wendet / daß sie die Vapores vor sich her- und aufzutreiben pflegt/ und darnach die Lufft ändert und erregt / sobald sie dem Hahn mit unter die Flügel dringt/und er solches empfindet / so beginnt er dieselben zu heben / und seiner Natur nach darauf mit Krähen die Morgen-Zeit zu verkündigen; Dergleichen Empfindlichkeit entsteht auch bey ihm / wann das Gestirn die Meteora zu Regen-Wetter erregt/welches er auch mit seinem Krähen anzeigt.

Hüner hingegen / wann sie sich in den Staub oder Sand einlegen / einscharren/ und damit beschütten/verspüren gleichfalls bey sich Veränderung deß Gewitters oder bevorstehenden Regens/und geben damit dessen Zeichen von sich.

Junge Hähn und Hünerlein / wann sie mit den Schnäbeln und Klauen stets ihr Gefieder ausstreichen/traurig und piepend herum gehend/und sich darauf lagern/ empfinden bey sich in ihrer Natur eine Durchdringung veränderlicher Lufft / und Regen-Weiters.

Gänse vermercken dergleichen auch bey sich / und zeigen es damit an / wann sie auf den Angern oder Höfen gar starck und laut Geschrey und Geräusche machen/ und als wie miteinander kämpffen und streiten.

Zahm und wilde Aenten/wann sie offt die Flügel schwingen / und sich begierlich ins Wasser tauchen / vermercken unter ihrem Gefieder die bevorstehende veränderliche / und bey ihnen eindringende Lufft / und zeigen durch dergleichen Beginnen einen zukommenden Wind an; Und so die wilden Aenten/bey klarem Wetter/sich zusammen reihen/und übereinander mit Geschrey in der Höhe fliegen/ vermercken und verkündigen sie damit Veränderung der Lufft/zu bevorstehendem Regen-Wetter.

Diß alles nun rühret so wohl bey diesen / als andern Vögeln und Thieren / aus natürlichen Ursachen her / und wird (weil sie aus den Elementen bestehen / die Elementa und Meteora aber durch Astra und deren Aspectus erreget werden) bey ihnen von dem Gestirn/und durchdringender Lufft verursacht; Das ein Mensch von dergleichen natürlichen Dingen wohl wissen / und darvon also mit Vernunfft und Verstande judiciren mag / weil er dardurch keinen Aberglauben / und phantastische Deuteley begeht/ sondern vielmehr damit erweiset/ daß er davon mehr Verstand habe / als die vorbeschriebenen unvernünfftigen armen Hüner und Gänse / die zwar die Eindringung der veränderlichen Lufft / unter ihrem Gefieder wohl empfinden / und mit Auffsperrung ihrer Flügeln und Schnäbel solche Empfindlichkeit an sich verspüren lassen/selbsten aber nicht wissen/wie ihnen geschicht/oder was es bedeute.

Tauben und Wald-Vögelein.

WAnn die aus dem Felde / oder wo sie ihr Futter und Körnlein suchen / schnell und häuffig / nach ihren Schlägen und Nästern / oder Baum-Hölen fliegen/

Digitized by Google

sich darinnen zu verbergen/ empfinden bey sich in ihrer Natur/ Veränderung bevorstehendes Gewitters/ und Regen-Wetters. Dabey mag ein frommer Haus-Vater kühnlich (weil er keine Sünde oder Abgötterey dardurch begehet) die guten Gedancken haben: Gleichwie sich fein/ ein Vögelein/ in hole Bäum verstecket/ wenns trüb hergeht/ ꝛc.

Schwalben.

DJe denen Haus-Vätern auch nicht ungemein/ weil sie gern bey den Menschen wohnen/ wie die zahmen Täubelein/ verspühren ebenfalls bevorstehende Gewitters-Veränderung bey sich/ wann sie über dem Erdreich/ oder Sümpffen/ Ströhmen und Gewässer gantz niedrig fliegen/ und als wie auffstreichen/ wodurch sie verhandenes Regen-Wetter andeuten.

Nachtigal und Fincken.

ALs die Nachtigal/ wann sie/ ohne Nachlassung/ zu jeder Zeit und Stunde singet/ da sie sonst nicht so lange zu singen pfleget/ vermercket bey sich deß Gewitters Veränderung/ zu frischer Lufft: Fincken aber/ wann sie sich früh vor der Sonnen Aufgang mit ihrem Gesange hören lassen/ verkündigen Regen.

Pfauen.

WAnn sie auf den Herren-Höfen/ Gärten und Forwergen ein ungewöhnliches Nacht-Geschrey erheben/ empfinden bey sich ein bevorstehendes Regen-Wetter/ und verkündigen dasselbe durch dergleichen Geschrey.

Störche/ Kraniche und unterschiedliche andere Vögel mehr.

WAnn dieselben ihre Schnäbel zwischen die Federn stecken/ und sich um und um behacken/ als wann sie was von der Haut ablesen wolten/ empfinden an ihrer Haut und Fleisch eine Durchdringung veränderliches Gewitters/ und bevorstehenden Regen-Wetters.

Reyger/ Dohlen/ Krahen/ Raben/ Eulen/ Sperlinge/ und andere unnütze Vögel.

DErsühren alle auch bey sich in ihren Naturen/ wann ander Wetter verhanden ist/ eine Empfindlichkeit/ und geben dieselbe durch gewisse Merck-Zeichen von sich: Dann der Reiger/ welcher sonst gern an Teichen/ Sümpffen und Wassern sitzt/ fleugt wegen solcher Empfindlichkeit/ und wann Wind und Regen-Wetter kommen will/ von dergleichen Orten hinweg/ und begibt sich entweder in das freye Feld/ oder schwingt sich gar hoch in die Höhe: Die Dohlen/ wann sie einsam auf den Häusern sitzen/ und ihnen deß veränderlichen Gewitters Empfindlichkeit zu Regen-Wetter ankommt/ heben darüber wie der Hahn die Flügel/ und flattern/ fahren auch dabey mit den Schnäbeln hin und wider auf der Haut herum/ und streichen das Gefieder aus. Die Krähen/ wann sie über die hohen Gebäude oder Felsen hauffenweis in einem Kreise herum fliegen/ sich auch hernach am Ufer deß Wassers ver-

versammlen / und daselbst nicht allein auf den Sand hin und her lauffen / sondern auch dabey sehr schreyen und sich ins Wasser tauchen / vermercken Aenderung deß Gewitters bey sich / zu Regen-Wetter : Raben durch ihre starcke Versammlung und hefftiges Geschrey bedeuten ebenfalls dergleichen : Wie auch die Nacht-Eulen deß Abends mit ihrem Herumfliegen / Geschrey und Gekuke / item die Bubones und Uhuhen / wann sie auf Bergen oder hohen Orten heulen : Ja der kleinen unnützen Vögel / der Sperlinge ihr zusammen-stimmendes starckes Früh-Geschrey / und harte Gezwitscher / gibt Anzeigung ihrer Empfindlichkeit bey sich / wegen eindringender Lufft und Gewitters-Veränderungen zu Regen-Wasser.

Die Wasser-Vögel / Täucher und dergleichen.

WAnn sie auf den Wassern spielen / sich offt untertauchen / und baden / vermercken bevorstehend Regen-Wetter.

Der Zaun-König.

DAs kleineste Vögelein hebt ein ungewöhnlich Gezwitscher an / wann Regen-Wetter kommen will. Also daß man auch mehr von aller anderer Vögel dergleichen natürlichen Beginnen sein Abmercken in den Witterungen haben könnte / wann man auf die Natur Achtung geben wollte.

Die Bienen.

WAnn sie in ihren Stöcken bleiben / und nicht gerne heraus wollen / oder doch allein nahe um dieselben herum / und nicht weit darvon fliegen / empfinden bey sich veränderliche Lufft / und Regen-Wetter.

Andere Insecta, Gewürm und Geschmeiß / als Wespen / Mücken / Fliegen / Flöhe / Regen-Würme / Ameisen und dergleichen.

GEynd der Gewitters-Empfindung / und Abwechselungen / in ihrer Natur nicht befreyet : Dann die Wespen / wann sie sich bald gegen angehenden Herbst in die Erde verkriechen / vermercken bey sich nicht allein frisch Wetter / sondern verkündigen auch einen zukünfftigen nassen Winter. Mücken / wann sie zur Sommers-Zeit gegen der Sonnen Untergang auf und nieder fliegend spielen / und sich nicht allzuhoch von der Erden erheben / deuten auf hell und still Wetter ; Wann sie aber nebenst denen Fliegen / sehr nach den Augen und Gesichte fliegen / ingleichen (wie auch die Flöhe) auch allerseits hefftiger und durchdringender stechen / als sie sonst zu thun pflegen / verkündigen damit ebenfalls bevorstehendes Regen-Wetter. Regen-Würmer bohren Löcherchen aus der Erden / und kriechen selbst heraus / wann es regnen will. Die Ameisen kriechen hingegen zu solcher Zeit in ihre Hauffen / und lassen ab einzutragen.

Digitized by Google

Das XI. Capitel.

Was massen die vierfüssige zahme und wilde Thiere/ die Fische im Meer und Wassern/ und andere Dinge mehr/ die Veränderung deß Gewitters in ihrer Natur empfinden/ und wegen Veränderung deß selben Anzeigung oder Nachricht von sich geben.

Vierfüssige zahme Thiere/ als Schaafe/ Rinder/ Schweine und Esel.

EMpfinden bey sich in ihrer Natur die bevorstehende Gewitters-Veränderung/ dann wann Regen-Wetter einfallen will/ so springen die Schaafe/ Widder und Böcke gar ungewöhnlich/ und stossen sich untereinander: Und das Rind-Vieh laufft deß Abends gar mit ungewöhnlichem Geschrey nach seinem Stalle; Oder wann es im Felde und auf der Weide ist/ wie auch die Zuch-Ochsen an ihrer Arbeit/ so bald sie die bey sich eindringende Gewitters-veränderliche Lufft empfinden/ heben sie die Köpffe und Nasen-Löcher über sich nach dem Himmel/ schnuppern/ und riechen in die Lufft/ und weil sie bey deren Veränderung bey sich die natürliche Fühlung haben/ stehen sie offt und belecken sich/ mit welchen allen sie dann auf naß und Regen-Wetter deuten.

Das Schwein kan solche Fühlung bey sich auch wohl erdulden/ das laufft und springt darüber/ und wann es Gras/ Heu/ Stroh/ oder was anders beysammen liegen findet/ so zerreist und zerstreuet es dasselbe mit Ungestümm auseinander.

Dem Esel scheinen darüber die Ohren zu jucken/ der geht und schüttelt dieselben/ bereibt und bestöst sie.

Hunde und Katzen.

HAben solch Fühlen bey sich: Dann der Hund/ wann er verspühret/ daß es sich zu Regen-Wetter schicken will/ liegt/ und hat nicht allein seine Laune/ daß er nichts fressen will/ sondern wird auch ungedultig/ läufft/ kratzt und scharrt mit den Füssen die Erde auf/ daß er davon kaum abzuwenden: Die Katze aber liegt und streicht mit den Pfotten um die Ohren/ als wann sie was darhinter bisse/ und beleckt und putzt mit der Zungen ihr gantzes Fell; Warum dieses also geschehe/ welches man an diesen Thieren doch offtmahls siehet/ weiß wohl der wenigste/ und steckt solch Ding in der Natur/ und ereignet sich bey vorstehenden Gewitters-Veränderung/ durch die Gestirne causiret.

Vierfüssige wilde Thiere im Walde/ als Hirschen/ Wölffe/ Füchse und dergleichen.

WErden die Witterung ebenfalls innen/ wie andere Thiere; Dann die Hirschen/ wann sie bey sich bevorstehendes Regen-Wetter vermercken und empfinden/

den / kämpffen unter sich / und stossen sich miteinander : Wölffe und Füchse dargegen heulen.

Fische im Meer / und andern Wassern.

WAnn dieselbe über das Wasser in die Höhe springen / wie man offt nicht allein in gemeinen Flüssen / Ströhmen und Teichen siehet / sondern auch auf dem Meer gewahr wird / welches ich insonderheit selbst auf der Nord- See / an den Braun Fischen gesehen / so vermercken sie Regen- und ander Wetter.

Krebse und Frösche.

Können solches bey sich nicht bergen / dann wann Ungewitter vorhanden / kreucht der Krebs aus seinem Loche / an dem Ufer / und im Wasser im Sande hin und wider / und die Frösche schreyen gegen solche Zeit hefftiger / als sie sonst zu thun pflegen.

See-Hunde und Delphini.

SPielen gegen bevorstehendes Ungewitter auf dem stillen Meer / und werffen sich auf und nieder / welches ich bey dergleichen zuvor stillen / hernach aber darauf erfolgten stürmischen Wetter in See-Land gesehen. da die Schiffer mit ihrem Spielen nicht zufrieden / sondern froh waren / daß sie an Land kamen. Und wer wolte alles erzehlen / was in der Natur steckt : Ich bin gewiß / daß kein einziges Thier auf Erden sey / welches nicht der Gestirne Würckung / aus Veränderung der Meteorum, bey sich empfinde / dann ist doch der Mensch dessen nicht befreyet / in dem er dasselbe bey sich in seiner Natur (weil sie aus denen Elementis bestehet) und Leibes-Constitution verspühret / wann er offt über traurig und melancholisch Wetter klagt / (und dabey selbst verdrossen) loß und hinfällig ist / bald über geschwühle Wetter / daß es den Schweiß heimlich von ihm austreibet / bald von grosser Hitze / oder sonst auf andere Art / wie es das Gestirn wircket / und ihn an seinem Leibe verspühren lässet / gleich bey andern Thieren / die auch wie er (dem Leibe nach) aus elementarischer Materia bestehen.

Ja wann man Zeit darzu nehmen wolte / so könnte man nicht allein dergleichen natürliche Dinge / bey allen andern Thieren gleichfalls weiter untersuchen und beschreiben / sondern man würde auch an allen leblosen Creaturen / an Gewächsen / Kräutern / Bäumen / Laub und Graß / und an Wasser / Lufft und Feuer solche Merckzeichen finden und vorstellen können / die bevorstehende Veränderungen in der Natur anzeigeten / welches aber zu lang werden wolte / alles zubeschrieben / wir wollen nur zum Exempel / noch gar etwas gewöhnliches und bekanntes vom Liecht und Feuer zu solchen Merck-Zeichen mit anhero setzen / als :

Brennende Liechter und Lampen samt dem Feuer auf dem Herde / geben Anzeigung veränderlichen Gewitters von sich.

SAnn wann / zum Exempel / über der Tafel / oder beym Tische Abends zur Mahlzeit oder sonst / wann Liecht angezündet und gebrennet wird / sich um solche angezün-

zündet Liechter oder Lampen immer ein Gekniſter oder Sprien erhebt / als wann Waſſer darein kommen / oder Fünckleín von entzündeten Pulver-Körnlein davon ausführen / ob gleich Liecht und Oel rein ſind / ſo iſt es eine Anzeigung / daß ſich das Wetter ändern / und friſche Lufft und Regen folgen will. Wann auch die Liechter einen Vaporem und Dunſt um ſich haben / und nicht recht helle brennen wollen / ſo iſt es gleichfalls eine Anzeigung einer veränderlichen Lufft/und bevor ſtehenden Regens.

Ja das Feuer auf dem Herde praſſelt / und wirfft viel Fünckeln von ſich / wann Ungeſtühme und ander Wetter verhanden: Auch das kleine krieſelichte feurige Gemöſe / ſo ſich von den Kohlen offtmahls glüend und dichte an Topff und Tiegel legt/ wann ſie vom Feuer abgehoben werden / iſt von dergleichen Bedeutung. Und unzehlig viel andere Dinge mehr / die alle ihre natürliche und Aſtrologiſche Urſachen haben/und (wie gedacht) zu weitläufftig anzuführen und zu erzehlen ſind.

NB. In folgenden zwölff Capiteln/ ſoll von denen zwölff Monaten deß gantzen Jahrs / und einen jeden inſonderheit / nemlich von derſelben Namens-Betrachtung/ Ordnung der Natur und deß Himmels Lauff/ Oeconomiſche Sachen oder nothwendige Haus-Anſtallten und Verrichtungen/Geſundheit-Regeln oder Leibes-Cur/und dann was in dem Blumen-Obſt-oder Baum-Kraut-Küchen-und Wein-Garten anzuordnen/zu beſtellen und fürzunehmen iſt/ordentlich und ausführlich gehandelt werden/ mit nutzlich-und nothwendiger Anmerckung / was von etzlich beſondern und nahmhafften Tagen eines jeden Monats gehalten wird. Endlich was ferner aus Vorbedeutung der Witterung/natürlicher Weis zu urtheilen und zu ſchlieſſen ſey.

Das XII. Capitel.

JANUARIUS. Jenner.

Von dem Erſten oder Jenner-Monat / und deſſen Namens-Betrachtung.

Jenner hat 31. Tag.

Belangend den Jenner-Monat/ iſt dieſer/der Ordnung nach/ die C. Julius Cæſar der erſte Römiſche Monarch und Käyſer (als welcher die groſſe Ungelegenheit der Jahr-Rechnung um das Jahr der Welt 3904. als nunmehro vor 1726. Jahren / abgethan / und das Jahr beſtändig nach der Sonnen Lauff/mit Hülff und Rath eines ſehr vortrefflichen/ſinnreichen und gelehrten Mannes/Soſigenes genannt/eingerichtet) eingeführet/der erſte/vermög deß bis daher üblichen Römer-Gebrauchs/weil um dieſe Zeit die liebe Sonne ſich uns wieder in etwas zu nähern anfähet. Nach Jüdiſcher Ordnung iſt dieſer Monat der zehende/ und heiſſet nach Hebräiſcher Sprache Tebeth, auf Griechiſch Aydynajos und Gamalion auf Lateiniſch Januarius, welcher Name dieſem Monat von dem Jano her erwachſen / als welchem ſie Göttliche Ehr erwieſen / und mit gedoppelt oder zweyfachen Angeſicht gemahlet / auch den Anfang deß Jahrs zugeſchrieben haben;

haben; Als welcher mit dem hindern Angesicht/ rückwärts in das alte oder vergangene/ mit dem fördern aber für sich in das neue oder anfahende Jahr zugleich sehe.

Es soll aber Janus ein König in Italia gewesen seyn/ welchen etzliche den Heil. Ertz-Vatter Noah zu seyn vermeinen/ als welcher die Welt vor und nach dem Sünd-Fluß/ das ist/ die alte und neue Welt gesehen hat.

Dieser Monat Jenner wird heutiges Tages von den Teutschen also genennet/ von dem Lateinischen Januario. Sonst hat Carolus Magnus der erste Teutsch-Römische Käyser zu seiner Zeit den Monaten und Winden teutsche Nahmen gegeben/ massen er dann diesen Monat den Hart-Monat oder Winter-Monat geheissen. Von andern aber wird er auch der Leu- oder Löwen-Monat genennet/ weil er unter den drey Winter-Monaten gemeiniglich der härteste/ schärffeste und kälteste ist/ sonderlich um Hilarii, welcher der zwantzigste Tag nach Weyhnachten zu seyn pfleget.

Es wird ferner auch der Jenner/ etwan in alten Brieffen und Urkundten/ massen dazumahlen im Gebrauch gewesen/ der Winter-Monat geheissen/ und hat noch heutiges Tags an etlichen Orten bey dem gemeinen Land-Volck diesen Namen also behalten/ ob gleichwohl die vier Jahrs-Zeiten von den Astronomis anderst abgetheilet werden/ als welche den Winter bey dem kürtzesten Tag wann die Sonne in den Steinbock geht/ anfangen/ so von den Lateinern eigentlich Bruma, und nicht Solstitium hybernum genennet wird; Diese Abtheilung aber ist für den gemeinen Mann nicht so verständlich/ als die Politische/ nach deren der Winter beym Decembri oder Christ-Monat angehebt wird/ dannenher der Jenner den Namen des andern Winter-Monats nicht unrecht bekommen/ so trifft auch angedeutete Astronomische Abtheilung nicht sowol zu mit der Witterung der vier Jahr-Zeiten/ als welche also weit hinaus kommet/ in dem Herbst bis gegen St. Lucien Tag/ so sich aber vielmehr dem Winter vergleichet/ erstreckt wird.

PHYSICA,

Oder

Ordnung der Natur und des Himmels-Lauff.

IN diesem Monat tritt die Majestätische Sonne am Himmel aus dem Himmlischen Zeichen Capricorno oder Steinbock/ in den Aqvarium oder Wasser-Mann/ der vier und zwantzig Sterne begreifft; Welches Zeichen oder Gestirn über die Schenckel und Schienbeine des Menschen regieren soll: Ist ein warm und feucht Zeichen/ gehöret der Lufft zu/ verursachet dahero guten Wind/ sonderlich so solch Zeichen von Orient aufgeht. Wann die Sonn in diesem Zeichen lauffet/ gibts gemeiniglich Schnee oder Regen. So der Mond in diesem Zeichen lauffet/ ist bös am Schienbein und Waden artzneyen: Hergegen gut Aderlassen/ purgiren oder Artzney gebrauchen/ gut Fundament legen und Häuser bauen/ Feld- Gärten- und Acker-Bau vornehmen/ säen/ pflantzen/ in Häuser ziehen/ Ehe stifften/ Haar abschneiden u. a. m.

Der Tag ist dieser Zeit acht Stunden lang; Früh um sechs Uhr beginnets zu tagen / auf den Abend gegen fünffen wirds finster.

NB. Die Kinder (sonderlich die Knäblein) so unter solchem Zeichen gebohren werden/ sollen gute Ingenia zum studiren haben (doch so fern auch andere gute Aspecten mit beystimmen) sehr listig und verschlagen zu Handel und Wandel seyn; Sie halten ihre Sachen geheim / haben unbeständig Glück / lieben und ehren die Gelehrten.

OECONOMIA,

Oder

Nothwendige Haus-Anstälten und Verrichtungen.

NAch der Lehre Palladii, soll man in diesem Monat/ Holtz zu Zaun- und Wein-Pfählen / deßgleichen zum Bauen und Brennen fällen / wann nemlich der Mond unter der Erden ist / welches dann in mittel-mässig warmen Ländern seyn kan.

Gleicher Meinung ist auch Constantinus, daß man im Januario das Bauholtz fälle. Auch soll man Reiffe zu Bindung der Fässer und anderer Haus-Gefässe hauen / und in Vorrath schaffen.

NB Im Bau-Holtz fällen/ soll sonderlich gut Achtung auf die Beschaffenheit des Monds gegeben werden / dann obwohl etliche schreiben / daß es um den Neumond am besten/ so streitet doch dasselbige wider die natürlichen Ursachen / wie auch wider die Erfahrenheit selbst/ massen es viel besser/ alsbald nach dem Wädel/ wann der Mond etwas anfähet abzunehmen; Welches von denen / so fast ohne Unterscheid einen Hauffen Beil in die Calender setzen / wohl besser möchte beobachtet werden; Dann in diesem Fall nicht so viel auf die Beschaffenheit des Monds zu sehen ist. Sonst insgemein/ wann der Safft schon in die Bäum kommen/ ist alsdann nicht mehr gut Bau-Holtz zu fällen.

Auch soll man in diesem Monat allerley höltzerne Instrumenta oder Werck-Zeuge verbessern und machen/ so im gantzen Haus-Feld- und Garten-Bau vonnöthen seynd/ als allerley Laitern/ Schämel/ Rächen / Krucken / Heffi / Griff / Stiel und Helm in die Hauen und Aexte / Sieb/ Körb u. a. m. Ferner soll man gute Vorsehung thun/ daß die Wägen/ Kärren/ Pflug/ Aeggen und andere nothwendige Gezeug verbessert und ergäntzet werden.

Der verständig-fleissige Gärtner/ Bauer oder Land-Mann / thut Vorsehung/ daß er auch gut Eisen-Werckzeug/ scharffe Schneid- und Schnitz-Messer/ Hüppen und Häcklein habe/ demnach schärffet er seine Schnitt- und Hau-Messer/ Beil/ Börer/ Spaden/ Schauffel/ und alles das jenige/ so zu dem Feld- und Garten-Bau gehörig und nöthig ist.

Weilen in diesem Monat gut dreschen ist/ so soll man Getraidig/ so ferne es anderst möglich/ diesen und folgenden Monat ausdreschen lassen/ widrigsfalls thun die Mäuse grossen Schaden in den Scheunen oder Scheuren am Getraidig.

Auch

Auch soll man das gedroschene oder auf dem Boden liegende Getraidig fleissig umwerffen oder wenden.

In diesem Monat hären sich die Pferde / da soll man dann ihrer wohl warten / sie fleissig striegeln und fein rein halten / damit sie wohl zunehmen und schön werden. Man soll auch in diesem Monat neue Mist-Hauffen schlagen / und den alten verweseten Mist in die Aecker und Weinberge verführen. Der Land und Bauers-Mann soll allen den Mist / den er seyt Martini gemacht und gesamlet hat / umwerffen / das oberst zu unterst kehren / auf daß er wohl gekocht / und durchaus gefaul-dämpffet sey / wann man ihn hernach auf die Wiesen / Aecker und Felder legen / oder in die Gärten gebrauchen will.

Man soll auch diese und folgende Zeit / nemlich wann es hart gefroren ist / und man des Wegs und Schnee halber fortkommen kan / Holtz in Vorrath einführen / so viel man nemlich dessen das gantze Jahr über benöthigt ist / dann diß die bequemste Zeit darzu; Dann hernach im Sommer und Herbst hat man anders und nöhtigers zu thun.

In diesem Monat mag man auch die Bienstöcke / von einem Ort zum andern / um Geniessung der Sonnen versetzen.

Endlich soll man auch die Geschirr-Meister und Knechte anhalten / daß sie das Geschirr und alle Instrumenta, zum Acker-Feld- und Garten-Bau gehörig / verbessern / Holtz hauen / Schleiffen und Pfäle schnitzen / ꝛc. Die Mägde sollen fleissig spinnen / Federn schleiffen / und welcke Ruben schneiden.

Man pflegt auch in diesem Monat allerley Feder-Vieh / als Gäns / Aendten / Hüner / Tauben einzukauffen / da etwas davon abgangen und man dessen benöthiget ist; So soll man nun auch anfangen / ihre Nester nach und nach zu säubern und zu reinigen / damit sie / sonderlich die Hüner und Tauben / wiederum legen können.

Es mag auch ein Haus-Vatter dieser Zeit zur Nothdurfft seines Hauses Vieh schlachten / Fleisch räuchern / Fleisch in Peckel / oder ins Saltz hauen / und was dergleichen mehr so bequem als nöthig ist.

DIÆTA, sive CURA CORPORIS.

Gesundheit-Reguln oder Leibes-Cur.

IN diesem Monat pflegt nicht allein die Kälte groß zu seyn / sondern auch ungestümme Winde / rauhe schneidende Lufft / und hernach trüb Wetter / Schnee und Regen / und also allerley unbeständig Gewitter sich zu ereignen. Es soll sich auch die Pituita, samt andern bösen Feuchtigkeiten / in den Menschlichen Cörper anheben zu verneuren und zu vermehren; Derowegen wird gerathen / man soll Artzney zu der Zeit gebrauchen / die Natur stärcken / früh nüchtern klaren Wein trincken / Kräuter und Gewürtz / Ingwer / Nägelein / Pfeffer / Salbey / Anis / Fenchel / Tosten / ꝛc. gebrauchen / sonsten aber sich vor Artzney hüten / auch nicht leichtlich und ohne dringende Noth zur Ader lassen.

Deß vortrefflichen Hippocratis, deß Printzen der Aertzte/ Gesundheit-Regel.

IM Jenner werden die Täge länger/ und die Sonne höher: Darum soll man nüchtern einen guten Trunck Wermuth-Wein thun/nicht Aderlassen/ als wann es die höchste Noth erfordert/ dann mag man die Leber-Ader öffnen; sauer Getränck soll man müssig gehen/ mittelmässiger Speisen/ so weder zu kalt noch zu warm/ soll man sich in der Küchen bedienen; Man soll selten oder gar nicht baden; Ingber/ Poley/ Fenchel mit Wein temperirt/ soll man öffters geniessen/ solches reiniget die Brust/ und widerstehet der bösen Feuchtigkeit. Oder: Nehmet Nägelein/ Zitwer/ Galgant/ Zimmet und Ingber/ machets zu einem Pulver/ ist gut und gesund/ es mag mit oder ohne Wein genossen werden.

Allgemeine Gesundheit-Reguln.

Im Jener scheut die Medicin.
Und last kein Blut das ist mein Sinn.
Halt euch fein warm/ gebraucht euch frey/
Erwärmend Kraut und Specerey/
Weil sie deß Schleimes Zährung seyn.
Trinck nun auch bitter Bier und Wein/
Von Calmus/ Alant/ Wermuth-Safft/
Von Lorbeern/ es ist Magen-Krafft/
Beweget auch hierbey den Leib/
Ein Arbeit sey die Zeit-Vertreib.
Ein solches thut dem Leibe gut/
Macht grad Gelenck und frisches Blut.

Bestellung des Blumen-Gartens.

WEil ihr dieser Zeit in dem Garten wenig Freude findet/ so verfüget euch vielmehr in das Pomerantzen-Haus/ Winterung oder in den Keller/ oder sonst an den Ort/ wohin ihr die zarten Gewächse und Blumen in Verwahrung gebracht; Im Fall ihr nun derer Erden all zu trucken findet/ könnet ihr ein wenig Schnee/ so derselbe anderst vorhanden/ zu etzlichen legen/ in Ermanglung aber dessen/ mit lauchtem Wasser/ wo es nöthig/ befeuchten: NB. Hütet euch aber/ daß der Schnee oder Wasser/ dem Stammen nicht zu nahe kommet.

NB. Die Ausländischen und Indianischen Gewächse sollen mit dem Schnee verschonet/ auch mehrentheils unbegossen bleiben.

Ebener massen im Pomerantzen-Hause oder dergleichen Stuben/ da frembde Gewächse beygesetzt worden/ gebet Achtung/ daß das Feuer nach Abwechselung des Frostes regieret/ und weder durch allzuwenig/ noch durch allzugrosse Hitze Schaden geschehe.

NB. Aber

NB. Aber die Citronen- und Pomerantzen-Bäume begiesset bisweilen mit süsser Milch/ welches gut für das Abfallen der Blätter / und werden auch die Wurtzel-Aederlein dadurch gestärckt und genähret.

NB. Die in die Winterung dahin gebrachte Nägelein könnet ihr auf solchen Fall mit laulichtem Wasser/darinn etwas Tauben- oder Hüner-Mist geweichet/begiessen/ von welchem sie vortrefflich groß und vollkommen werden.

Verlanget ihr von den Anemonen frühe Blumen zu haben / so nehmet ein Gefäß füllet selbiges in Blumen-Gemach mit einem gelinden Erdreich / so nicht gar zu fett / sondern mit ein wenig kleinen Sand vermenget / leget zwey Tage vor dem vollen Liecht etliche Wurtzeln hinein/ so werden sie/ nach Verlauff zweyer Monaten/ ihre Blumen bringen; Welches so fort fast durch den gantzen Sommer damit zu practiciren.

In etzlichen Gärten fähet an Helleborus, die schwartze Nieß- oder Christwurtz/ um den Christ-Tag oder im Jenner/ zu erscheinen und zu blühen.

In diesem Monat pfleget man Haseln-Stöcke zu Bindwerck auszuschneiden/ die Portale/ Bogen-Gänge und Pyramiden damit auszubessern. Auch soll man Pfäl oder Stützen von Weiden/ Felbern und Wilgen hauen/gleichfalls die Hagen-Geländer und Schwibbögen damit zu verbessern.

Bestellung des Küchen- oder Kräuter-Gartens.

IM Fall die Kälte etwas nachgelassen / und euer Bett ziemlicher massen trocken und offen / auch nahe an einer Wand oder Mauer gelegen seyn / daß sie der Nord-Wind nicht beschädigen kan / könnet ihr zum Versuch wohl etwas Lattich/ Zwiebelen und unter dieselben Sommer-Endivien säen / ob es schon hernach noch viel schneyet/ kan es nichts destoweniger unterm Schnee herfür wachsen.

Bey dergleichen schönen Tagen/ und wann der Schnee vom Lande / sehet zu den Artischocken/ wie es um selbige beschaffen/ und da sie naß und etwan faulen wolten/ müsset ihr ihnen mit truckenem Zeug zu Hülffe kommen/damit sie die übrige Winters-Zeit besser hindurch bringen/ und auf den Frühling desto mehr zunehmen und fruchten mögen.

Im übrigen reichet der Garten zum Küchen-Gebrauch noch dar/ braunen Köhl/ und wann der Schnee nicht verhinderlich/ Kerbel-Kraut/ Spinat/ Mangolt/ Winter-Rapuntzeln/ Winter-Kresse/ grüne Köhl-Sprossen; Aus dem Keller aber könnet ihr nehmen/ Winter-Endivien/ Cichorien oder Wegwarten / Pastinack / rothe Ruben/ Ruben-Rettich / Krähn oder Meer-Rettich / Käs- oder Blumen-Kohl/ und was ihr sonst da hineingebracht.

Auch kan man im Garten ein Mistbett bereiten/ und Kresse / Latucken und dergleichen darauf säen; Deßgleichen mag man auch etwas von Kresse und Latucke im Pomerantzen-Hause säen/ nicht auf ein Mistbett/ sondern nur in gut Erdreich.

Die Kräuter ligen nun gleichsam alle schlaffend und in Ruhe/ der frölichen Lentzen-Zeit erwartend/ ausser der vorerwähnten Nieß- oder Christwurtzel / welche in etzlichen vornehmen Gärten/ aus Curiosität und zur Lust/ gezielet wird.

Bestellung des Baum- oder Obst-Gartens.

IN diesem Monat soll Anschaffung geschehen / daß nöthiger Mist in den Baum-Garten geführet werde.

Es wird zwar insgemein dafür gehalten / daß den 10. (20.) Januarii um Fabian- und Sebastian-Tag der Safft in die Bäume komme/ich zweiffel aber gar sehr daß es in unseren theils kalten Landen geschehe.

In diesem und folgendem Monat/wañ die Erde gefroren/ könnet ihr grosse Bäume/mit dem gefrornen Erdreich/wie auch die wilden Stämme/ darauf man künfftig pelzen oder propffen will/ versetzen/ doch ist/ wie droben schon gedacht/ die Zeit/wann es starck gefroren/ wohl in Acht zu nehmen/alsdann muß man des Baumes Wurtzel wohl umgraben/ dieselbe ohne Schaden ledig machen / und die gefrorne Erde daran lassen/ mit Wasser vor Nacht begiessen/ daß es wohl aneinander gefrieret/ ferner auf einen Schlitten/zu der vorhero dazu mit durchgeworffener fetten Erde bereiteten Gruben führen / und wie er vor diesem gegen der Sonnen gestanden / gemach und fleissig wieder einsetzen. Ihr könnet nun auch ein Geschirr mit gutem/ jedoch etwas sandigen Erdreich/ so aber mittelmässig feucht/ an einem lauchlicht warmen Ort gehalten werden muß/anfüllen/und allerhand vornehmes Kern-Obst im wachsenden Liecht/darein setzen/ welche Kern bald auskäumen / hernacher müssen sie etwas feuchter bis in den April erhalten und gewartet werden/ bis sie an die fünff oder sechs Blätter treiben/ alsdann wieder im wachsendem Mond mit der Erden / an welchem Ort ihr sie im Garten haben wollet/versetzen/solche werden noch selbigen Sommer hübsche Bäumlein/und viel ehe und bessere Früchte tragen/ als die ihr Anfangs im Garten erzogen/ die gemeinsten deren sind die Aepffel-Birn- und Kirsch-Bäume/ Apricosen und Pfirsing-Bäume/ Pflaumen- und Mispel-Bäume/ Hasel-Nüsse / Castanien-Bäume.

NB. Man mag auch in diesem Monat / nachdem es die Witterung zulässet/ die Fruchttragende Bäume tüngen und misten / doch dergestalt / daß der Mist die blosse Wurtzeln nicht berühre / als wordurch sie leicht brüchig werden und anheben zu faulen.

Insonderheit soll man in diesem Monat / als auch in den folgenden / die Bäume von den Raupen- oder Wurm-Nestern reinigen / und solch nachtheilig Ungeziefer fleissigst abnehmen und ausrotten.

Deßgleichen soll man auch die Bäume behauen / oder von den dürren und unnützen Aesten säubern / sonderlich wann der Mond im Abnehmen ist; Dann das Erdünnern der Bäume ist ihnen höchst-ersprießlich / solches muß aber geschehen den letzten Tag im Jenner/ vor dem folgenden neuen Mond.

NB. Allhier bey dem Erhauen der Bäumen muß ich eine sonderbare Geheimniß/ einen Baum fruchtbar zu machen/ aus dem Herrn du Pradel anziehen/ da er also schreibet.

Der Baum solle ingemein an allen Aesten gestümmelt werden / daß man darvon so viel oder wenig haue/ als die Anständigkeit des Baums zugeben möge/jedoch daß man dessen ausdrücklich wahrnehme / daß es sey am letzten Tag des Monats

so im

so im Januario ende/ das ist/ am nächsten Tag vor dem Neumond / zu ausgehendem Januario.

Der fleissige Gärtner kan auch/ nach Belieben in diesem Monat/ das Peltz- oder Propff-Wachs bereiten; Von dessen Zubereitung droben im Garten-Buch ausführlicher Bericht geschehen.

Bestellung des Wein-Gartens.

PAlladius in seinem andern Buch lehret/ man soll dieser Zeit/ in wohl-temperirten Landen/ wie ers nennet/ die Schuh ausziehen/ das ist/ die Erde um die Reb-Wurtzeln mit der Hacken umhauen und öffnen/ auch alles/ was überflüssig und schädlich ist/ hinweg raumen/ auf daß sie durch die Sonnen-Dämpffung erwarmet/ und desto ehe herfür gebracht und gelockt werden. Aber es ist solches von warmen hitzigen Ländern als Italien/ Franckreich und Spanien zu verstehen/ sintemahl in unsern kalten Landen/ solche Arbeit bis in den Hornung / auch theils Orten gar bis in den Mertz/ hinaus gespahret und verschoben werden muß.

Wann es aber ja zuweilen in dem Jenner gelind Wetter gibet / und der Boden ziemlich ertrocknet ist / mögen alsdann häusliche Reb-Leut wohl anfahen zu schneiden/ doch wäre mein Raht/ solches nicht ehe als zu ausgehendem Monat fürzunehmen/ fürnehmlich an Orten/ da die Reben/ dem Schnitt nach/ gern gewinnen/ dann wann man also zeitlich schneidet / so trocknet das Holtz auf den Schnitt / daß nachwärts/ wann der Safft darein kommt/ dasselbe destoweniger heraus rinnt / und alsdann den Augen keine Ungelegenheit mitbringt/ im Gegentheil/ wañ man mit dem Schneiden zu lang verzeucht / an etlichen Orten die Reben sehr greinen / darob die obersten und besten Augen zu Zeiten schwartz und unnütz werden / massen dann manchen solches die Erfahrung mit Schaden wird gelehret haben.

NB. Man soll aber die Reben bey abnehmenden Liecht beschneiden/ dann wann man die junge Reben in abnehmenden Mond beschneidet / so geben sie groß und dick Holtz. Wann man sie beschneidet / gegen den vollen Mond / wann der Mond den Löwen und den Wassermann durchläufft/ so thun die Vögel und Mäuse den Trauben nicht so grossen Schaden/ als sonsten.

Insgemein pfleget man in unsern Landen / bey offenem Wetter zu mistẽ und zu sencken; Bey frostigem Wetter aber/ da man sonst nichts verrichten kan/ die Pfäle zu schärffen.

Wann demnach das Wetter in diesem Monat/ Kälte wegen/ also beschaffen/ (wie es dann gemeiniglich ist) daß man in den Reben nichts fürnehmen mag/ so kan man doch zu Haus hierzu dienstliche Arbeit verrichten/ als Rebstecken und Pfäle spalten/ spitzen und beschneiden/ deßgleichen Beystand-Pfäle/ Trag-Stangen / die Reben daran aufzuführen und zu bmden/ bereiten u.a.m.

Anmerckung von etlich besondern und nahmhafften Tagen des Jenners.

ES ist dem gemeinen Land- und Bauersmann/ von undencklichen Jahren her / ein uralter Gebrauch angeerbet/ und wird noch jetziger Zeit von sehr vielen nicht we-

nig darauf gehalten/daß sie nemlich etzliche sonderbare Täge fleissig beobachten/wie sich nemlich das Wetter daran beginnet anzulassen/ woraus sie dann gleichsam den folgenden Jahr-Gang/wie es ferner mit demselben beschaffen seyn möchte/ prognosticiren und urtheilen wollen; So pflegen sie auch mehrentheils ihre Feld- und Garten-Arbeit darnach anstellen. Das Erste belangend/ als ein zufällig Ding/ so auf keinem gewissen natürlichen Grund stehet/ kan davon nichts eigentliches gemeldet werden/ ob es gleich schon zum öfftermahl zutrifft. Mit der zweyten Meynung hat es die Beschaffenheit/daß unsere Vorfahren/die lieben Alten ihrer Gewerck und Arbeit halber/ zwar sonderbare Tag erwählet/ es gibt darum keine Folgerung/ daß man eben an solche Täge gebunden sey/ sondern es geschicht vielmehr/daß man hierdurch der Zeit erinnert werde/ wann nemlich die fürfallende Geschäffte und Arbeit verrichtet werden sollen. Demnach habe auch dieses Orts/ denen jenigen zu Lieb/ so etwann nicht wenig von solcher alt-hergebrachten Gewohnheit halten möchten/ von denen fürnehmsten Tagen/ eines jeden Monats/etwas Weniges zu vermelden/ doch mit dem ausdrücklichen Beding/ daß hierinnen einem jeden sein Judicium und Meinung (ob etwas hiervon zu halten oder nicht zu halten sey) frey gelassen seyn soll.

Vom Neuen Jahrs-Tage.

WAnn am Neuen Jahrs-Tage eine Morgenröthe ist/ so bedeutets dasselbe Jahr Krieg und Ungewitter. Scheinet am Neuen Jahr die Sonne hell und klar/ so gibt das Jahr viel Fische. Ists aber in der Neuen Jahrs-Nacht windig/ so folget gern eine Pest. Davon sind folgende Vers.

Wann sich am Neuen Jahr ein Morgen Röth vorzeiget/
Zu Ungewitter/ Krieg/ ist solches Jahr geneiget;
Wann dann die liebe Sonn des Tages scheinet klar/
So gibts viel gute Fisch/ deß lacht der Fischer Schaar;
Da aber in der Nacht den Wind man höret brausen
So will alsdann die Pest der Orten nicht wol hausen.

St. Vincenz-Tag.

Wann Agnes und Vincentius kommen/
Wird neuer Safft im Baum vernommen.
Vincentz-Schein/ bringet viel Wein.

Hiervon sind die alten Lateinischen Knittel-Vers.

Vincentl festo si Sol radiat, memor esto,
Ut magnum sit Vas, tibi nam Vitis dabit uvas.

Das ist:

An St. Vincentzen Tag/ wann ist klar Sonnen-Schein.
Rüstet viel Fässer zu/ dann es wird euch viel Wein.

St. Pau-

St. Pauli Bekehrungs-Tag.

Auf diesen Tag ist von den Alten trefflich viel gehalten worden / wie dann noch jetziger Zeit an vielen Orten geschicht. Gestalten nachgesetzter Lateinischer Reimen-Vers/so schon vor längsten davon gemacht worden dasselbe gnugsam bezeuget.

Clara dies Pauli bona tempora denotat Anni,
Si fuerint Venti, designant prælia genti.
Si fuerint Nebulæ, pereunt animalia quæque
Si Nix, aut Pluvia, tunc fient tempora cara.

Das ist:

Ein heller St. Paulus-Tag anzeigt ein gutes Jahr/
Bekommt er aber Wind/so folget Kriegs-Gefahr.
Die dicke Nebel dann dem Vieh Sterben bedeuten/
Schnee oder Regen kalt vorsagen theure Zeiten.

Billicher möcht es also heissen.

Wann St. Pauli hell und klar ist/
So scheint die Sonn zur selben Frist;
Wann aber geht ein starcker Wind/
So hilff dem bösen Dach geschwind.
Wann trübe dicke Nebel seynd/
Die Sonn nicht allenthalben scheint;
Fällt Schnee und Regen auf die Erden/
Geh weg/oder du wirst naß werden.

Georg Gräfinger/hat hiervon folgende Verse:

Wann Paulus sich bekehret/mit einem Sonnen-Schein/
So hofft man ein Jahr sehr reich von Korn und Wein.
So aber Nebel ist/so sorgt man sehr vor Sterben/
Wann Regen fällt/ist Forcht/daß Korn und Kraut verderben.
Ist Sturm/so sorget man vor Krieg in solchem Jahr/
Hilfft GOTT/so sind wir frey vor allerley Gefahr.

NB. An vorerwehnte und dergleichen Prognostica sollen sich wahre Christen nicht abergläubischer Weise binden lassen / als ob eines und anders dergestalt ohnfehlbar geschehen müste / sintemahl ihnen aus deß klugen Haus- und Zucht-Lehrers Sirachs Unterricht Cap. 16. v. 19. wissend ist: Was GOtt thun will/ das siehet niemand/und das Wetter/so fürhanden ist/mercket kein Mensch/und Er kan viel thun/das sich niemand versiehet.

Bemerckung / was aus Vorbedeutung der Witterung / natürlicher Weis/ zu urtheilen und zu schliessen sey.

JOhannes Colerus setzt in seinem Calendario perpetuo ein Prognosticon oder Vorbedeutung/daß man nemlich im Jenner sehen könne/was im gantzen Jahr geschehen soll / dann sey der Anfang/ Mittel und End dieses Monats gut / so sey das gantze Jahr gut; Was aber hiervon zu halten / will ich denen / so in natürlichen Dingen wohl erfahren/zu bedencken anheim gestellet haben; Sonsten ist vor andern folgende Regul in Observanz zu ziehen:

Im Jenner viel Regen ohne Schnee/
Thut Bäum/Bergen und Thälern weh.

Einmal ist gewiß/daß vil Regen im Jenner schädlich ist: Weil alsdann der Erden/durch ein solches Regen-wetter/ihre natürliche Wärme um viel benommen/und geschwächt wird/daß sie hernach im Frühling ihre Wirckung desto weniger erzeigen mag/ davon alle Gewächs nicht geringen Schaden und Nachtheil erleiden/daß sie nachwärts ihre Früchte nicht also vollkomen/wie sonst/herfür bringen. Sind also die trockenen Winter mit ziemlicher Kälte und Schnee temperirt/die allerbesten und nützlichsten für unsere Länder/gestalten auf den Frühling/wañ die Erde befeuchtet wird/dieselbe lustig anfähet zu grünen/und ihre Würckungen in allem kräfftiger zu erzeigen und ausbreite.

Im Gegentheil/wann der Winter gar zu kalt / dasselbe allen Gewächsen schädlich/insonderheit den Reben/weil alsdann bey einem scharffen Nord Wind die Stock davon spalten/und im Grund erfrieren. Wann aber der Winter zu sehr mild/ folget nicht bald darauf weder ein/ guter Frühling oder heisser Sommer / wie dann solches die Erfahrenheit bezeuget.

Zum Beschluß dieses Capitels / will ich ein nicht geringes Wahrzeichen eines zukünfftigen guten fruchtbaren Jahrs/sonderlich am Wein/mit beyfügen/wann nemlich die Wasser in dem Jenner klein werden / nach dem alten Sprichwort: Wenig Wasser/ viel Wein; Viel Wasser / wenig Wein; Welches seine gewissen natürlichen Ursachen hat / wie ich dann öffters von alten grauen Wintzern und Weinhäckern/ die es fleissig observiret / und der Wahrheit gemäß befunden / glaubwürdig hab erzehlen hören.

NB. Im Jenner-Monat / sind am besten der Epheu / der Cypressen- und Lorbeerbaum/deßgleichen auch die Schnecken.

Das XIII. Capitel.

FEBRUARIUS. Hornung.

Von dem zweyten oder Hornungs-Monat / und dessen Namens-Betrachtung.

Hornung hat 28. Tag/ und im Schalt-Jahr 29. Tag.

DIeser Monat ist in der Ordnung deß Jahrs der Ander / aber den Jahr-Zeiten nach / der dritte und letzte Winter-Monat / und an Tagen der allerkürtzest unter allen Monaten / dann er gemeiniglich nu

28. Ta

28. Tag hat / weiln ihm einer genommen / und dem Kayser Augusto zu Ehren im Augustmonat gesetzt worden / damit er an der Zahl dem Heumonat / der von Julio Cæsarius Julius genennet worden / gleich werden möchte / da sonst zuvor dieser Quintilis, der ander aber Sextilis, der Zahl nach / von dem Martio anzurechnen / geheissen. Drey Jahr nacheinander hält dieser Monat 28. Tage / aber allezeit in dem vierdten hat er 29. nemlich im Schalt Jahr : Denn dieweil das Jahr in sich hält 365. Tage und 6. Stunden / werden die Stunden gesparet / und allezeit in dem vierdten Jahr zusammen gesetzet / daß ein gantzer Tag von 24. Stunden daraus wird / dieser übrige Tag / wir den 24. Februarii eingesetzt oder einverleibt und der Schalt-Tag genennet / und fält alsdann St. Matthias auf den 25. und also um einen Tag später / weil sonst in einem gemeinen Jahr er allezeit den 24. zu fallen pfleget. Dieser Monat war bey den alten Römern vor dem / daß Julius Cæsar das Jahr / wie gemeldet / in ein bessere Ordnung gebracht / der letzte im Jahr / dann Romulus das Jahr mit dem Martio (wie Macrobius lib. 1, Saturnal, c. 13. meldet) angefangen.

Bey den Juden ist er der eilffte Monat / und heist auf Hebräisch Sebat, Zachare c. 1. v. 7. Dann die Juden ihre Jahr angefangen / wann Tag und Nacht gleich lang worden / so man im Latein Æquinoctum Vernum zu nennen pfleget ; Dannenhero der Herbstmonat seinen alten Namen September, als der siebende Monat in der Zahl / behalten / deßgleichen sind auch den drey nachgehenden / als October, November, December ihre alte Lateinischen Namen / von der Zahl her / verblieben.

In Griechischer Sprach heisset dieser Monat Piriteos, Periteos und Elaphiboliòn, von Elaphos Hirsch und Ballo, ich werffe / dieweil in diesem Monat die Hirschen die Hörner abwerffen / oder daß man in diesem Monat der Göttin Dianæ eine Hindin hat pflegen zu opffern.

Im Latein wird er Februarius genennet / à Februando, vom Reinigen / dann Februa haben geheissen die Opffer für die Toden ; Februa aber waren bey den alten Römern die Heydnischen Opffer / für die abgestorbene Seelen / damit sie gereiniget würden und Ruhe hätten / welche in diesem Monat zwölff Tag aneinander gewähret. So ist auch Pluto, der von den Heyden erdichtete Gott der Höllen / Februus genennet worden / zu der Zeit / da sie ihm ebenfalls / wegen der Verstorbenen / Opffer gethan haben. Durandus ist der Meinung / daß Februarius à Februo herkomme / weil es gemeiniglich um diese Zeit viel Fieber giebet. Sonst wird dieser Monat in Latein auch intercalaris Mensis geheissen / von wegen deß Schalt-Tags / so darein gesetzt wird.

Von dem Teutschen Namen Hornung befinden sich auch ungleiche Meinungen / dann die einen halten darfür / daß er seinen Namen bekommen von Hörnern / weil die Hirschen um selbige Zeit ihre Hörner (von Jägern Stangen geheissen) fallen lassen : Andere dann nennen diesen Namen her von einem alten Fränckischen Wort / Hornig / das ist / schäbig / kräzig / von wegen daß in solcher Zeit das Vieh etwan räudig wird / wie dann auch das gemeine

Schweitzerische Land-Volck mehr Hornig als Hornung pronuncirt. Sonst wird der Hornung von etlichen der Reb-Monat geheissen / weil man in denselben die Reben anfähet zu schneiden : So wird er auch von andern der Sperckel- oder Sprockel-Monat genennet / von dem abgeschnittenen Reb-Holtz / so man zu verbrennen an Bürdelein bindet / und im Feuer sprekket.

Es pflegt in diesem Monat noch starcke Kälte zu geben / wiewohl sie zu End nicht bestehen kan.

Darum nennet man ihn deß Januarii Bruder. Ihm eignet man auch zu / daß er spreche / wann er die Macht hätte / wie sein Bruder / der harte Monat / hat / so wolte er vornen frieren / und hinden sieden.

PHYSICA.

Oder

Ordnung der Natur / und deß Himmels-Lauffs.

IN diesem Monat gehet die Majestätische Sonne aus dem Wassermann in die Fische / welches ein Himmlisch Zeichen ist von 34. Sternen / kalt und feuchter Natur / dem Wasser zugehörig / mittelmässig / mittelnächtig / phlegmatisch / und herrschet in dem Menschen über die Füß. Wann die Sonn in diesem Zeichen lauffet / gibt es gemeiniglich dicke Lufft / feucht und finster Regen-Wetter. So der Mond darinnen / ist nicht gut an Füssen Artzneyen / auch nicht gut im Feuer arbeiten. Hergegen ist gut mit Obrigkeit und Gerichten handeln / heyrathen / Fried und Freundschafft stiffen / Artzney und Pillen einnehmen / kauffen und verkauffen / neue Kleider anziehen / Haar abschneiden ; Mittelmässig gut Aderlassen / ohne auf den Füssen / gut Schäden und Wunden schneiden / Fischen / Wasser-Gebäu anfahen / Schiffen / Bäum versetzen / liegenden Grund und Güter kauffen und verkauffen. Der Tag ist dieser Zeit ohngefehr 11. Stunden lang / früh gegen sechsen beginnets zu tagen / und Abends nach sechsen wirds finster. NB. Die Kinder / (sonderlich die Knäblein) so unter solchem Zeichen geboren werden / sollen gemeiniglich freundliche / holdseelige / auch geschickte und verständige Leute werden ; Die Geistlichen und armen Leute lieb haben / gerne bey Gesellschafft seyn / die Freunde aufrichtig lieben / dienen gerne jedermann / werden mehrentheils reich und darbey freygebig / doch seynd sie meist unbeständig in ihrem Vornehmen.

OECONOMICA.

Oder

Nothwendige Haus-Anstalten und Verrichtungen.

VOn diesem Monat sagen die Haushalter / so lang die Lerche vor Mariä Liechtmeß singet / so lang schweige sie hernach stille. Wann die Sonne am Liechtmeß-Tag scheinet / soll noch grosser Schnee darhinter seyn.

Um Mariä Liechtmeß ist gemeiniglich der Winter am härtesten / soll demnach noch

noch das halbe Futter oder Fütterung für das Vieh / ingleichen das halbe Brod-Korn noch im Vorrath seyn.

Wann der Hornung / welchen die Bauren sonsten auch den Hart-Monat nennen / warm ist / so mag man das Futter wohl zu rath halten und lieb haben / dann es bleibt hernach gemeiniglich um Ostern gern lang kalt.

Im Jenner und Hornung soll man mahlen lassen / weil es noch kalt / und man müssig ist / damit man zur Nothdurfft vor die Haushaltung das gantze Jahr gnug habe.

Es soll sich auch ein Hauswirth befleissigen im Jenner / (wie bereits gemeldet) und Hornung sein Getraidig völlig auszudreschen; Dann um diese Zeit / oder bald hernach / kommen die böse Gäste / die Mäus / häuffig in die Scheunen / zernagen und zerbeissen alles / und thun grossen Schaden / sonderlich wann die Garben oder Gebunde in der Ost-Zeit nicht fein dichte aufeinander gelegt worden / daß sie darunter Raum haben / und fein ihres Gefallens umher spatzieren können.

Ferner kan man in diesem Monat vollends Mist führen aufs Gersten-Land / in die Wein-Gärten / Lust-Gärten und Wiesen / selbigen fein auseinander breiten / auch wann der Mond schier zu End ist / aufs Kraut-Land / damit man darnach / wann man ackern und säen soll / mit der Mist-Fuhre nicht gehindert werde.

Man soll auch in diesem Monat die Zäune um die Gärten / Höfe und Weinberge / und wo es sonsten nöthig / verbessern und machen. Auch soll man den Hoff wiederum mit gutem Viehe versehen / wann man einiges davon geschlachtet / oder sonsten den Winder über zu viel abgegangen ist / als Pferde / Ochsen / Schaafe / Ziegen / Schwein und dergleichen / weil dieselben nunmehro den künfftigen Sommer leicht zu erhalten und zu erziehen seynd. Ingleichen mag man auch diesen Monat Bienen kauffen / und an ihre gewisse Stelle setzen / daß sie gewohnen und den Flug lernen. Man muß aber im Fortführen fein säuberlich und gemählich mit ihnen umgehen / damit der Rost nicht abfalle / und die Bienen tödte. Man soll auch die Bienenstöck reinigen / und die alten untüchtigen Könige tödten. Weil auch in diesem Monat / oder bald hernach / Pfauen / Hüner / Gäns / Enden brutig werden / so mag man ihnen Eyer unterlegen / damit sie Jungen brüten / und der Hauswirth künfftigen Herbst und Winter wiederum einen Vorrath zu schlachten oder zu verkauffen habe.

NB. Es ist eine alte Bauern-Regul / daß man am Tag Valentini keine Henne ansetzen soll / dann solche Jungen kommen nicht auf / sie werden entweder blind / lahm / oder sterben sonst hinweg.

Man pfleget zu Ende dieses Monats / den Hüner- und Tauben-Mist in die Gärten zu tragen / und fein dünne umher zu streuen / damit sie hübsch Gras bringen.

Die neuen oder verneuerten Wiesen / besäet man mit Heu-Saamen oder Wicken / damit sie gut Gras geben.

Auch kan man zu Ende dieses Monats / wann die Mitternächtigen Winde wehen / an einem schönen hellen Tag / im Abnehmen deß Mondes den Wein ablassen / oder von einem Faß in das ander abziehen.

DIÆTA sive CURA CORPORIS.

Gesundheit-Reguln / oder Leibes-Cur.

IN diesem Monat soll man sich sonderlich warm halten / dann dieses Monats Kälte ist ein Ursach vieler Kranckheiten in deß Menschen Leibe. Man soll sich hüten vor übermässigem Essen und Trincken/ sonderlich vor Milch-Speisen und Fischen. Sonderlich ist dieser Zeit gesund / so man Arimonia oder Odermennig ins Getränck leget.

Dieweil zu dieser Zeit die Feuchtigkeiten im Menschen sich verneuern / und dieses Monats Kälte viel Kranckheiten leichtlich verursachet/ Item Heiserkeit / Husten Hals-Wehe erreget / wegen trüber ungesunder Lufft / soll man die Speisen meiden/ so viel Feuchtigkeit bey sich haben/auch deß viel Trinckens sich enthalten/offt von Gewürtz essen/Wein trincken und warm baden.

Frigore, pisce, ferinaque abstine: aromata vina,
Elige: dehinc sanguis sanior ut sit age:
Pharmaca, clysteres, thermas amplectere: venam,
Ne tussi aut febri corripiari seca.

Hüt dich vor Kält/meid Wildbrät/Fisch/
Trinck Wein/iß Gwirtz/dein Blut erfrisch/
Purgier/laß Ader/bald Clystier/
Daß Hust und Fieber dich nicht rühr!

In diesem Monat ist fast dienstlich / sich guter Haupt-Pillen zu gebrauchen; Sintemahl dieser Zeit das Haupt mehr von Flüssen/als zu andern Zeiten deß Jahres/ beschweret wird. Im Hornung soll man öffters Speise mit Hönig bereitet/ genieſsen/ dann es reiniget dieser Zeit mercklich die Blasen. Speisen von Aepffeln sind auch in diesem Monat sonders gesund. Man soll sich jetzt in der Kuche mehr der gesottenen als gebratene Speisen bedienen / dann solche lindern oder laxiren den Leib sänfftiglich.

Deß vortrefflichen Hippocratis deß Printzen der Aertzte/ Gesundheit-Regul.

SO die Sonne in die Fische laufft/ mehret sich die menschliche Feuchtigkeit/ demnach soll man sich enthalten deß starcken Rindfleisches und allerley Kräuter; Man mag nun guten alten Wein trincken / öffters Schweiß-Bad gebrauchen / deß Meets und neuen Biers soll man sich enthalten; öffters saure Speisen genieſsen/ vornehmlich soll man mässig essen/ wenig trincken / sich warm halten / und möglichst die Kälte vermeiden.

Allge-

Allgemeine Gesundheit-Regul.

Sey in dem Hornung warm bekleidt/
Purgier/bald/schwitz/nun ist es Zeit.
Trinck Alant-Wermuth-Bier und Wein/
Es wird dir nun sehr dienlich seyn.
Scheu nun die Lufft/bleib gern zu Haus/
Sonst schlägt es leicht zur Kranckheit aus.
Spitz nun und grab/beschneid den Baum/
Und butze deines Gartens Raum.

Bestellung deß Baume-Gartens.

WAs zuvor im Jenner/unter diesem Titul gemeldet worden/ solches mag meistentheils hier auch Statt finden; Sintemahl diese beede Monaten in unsern Landen für die kältesten gehalten werden.

Da es sich aber begiebt/ daß der Hornung etwas gelind/ so pflegen zu Zeiten das Leucoium bulbosum, die drey-blätterige Schnee-Tropffen/ und Anconitum Hyemale, oder Eisen-Hüttlein/ die Winter-Hyacinthen/ Morgen-Narcissen/ Chamelæ oder Seidel-Bast/ ihre Blumen herfür zu treiben/ auch fähet der Cornelius-Baum an zu blühen.

Der fleissig verständige Gärtner lässet im übrigen ihm angelegen seyn/ den gantzen Garten rein zu machen/und allen Unrath hinweg zu räumen/ damit an künfftiger Beschickung desselben nicht einige Hinderniß im Weg stehe.

Bestellung deß Kuchen-oder Kräuter-Gartens.

AUch in dem Kuchen-oder Kräuter-Garten kan noch/ weil darinnen/ wegen deß strengen Frosts/ alles gleichsam verschlossen lieget/ wenig nutzliches verrichtet werden; Ausser daß man/ als im Jenner vermeldet/ die Mist-Bette zu frühen Kuchen-und Kräuter-Gewächsen bequem anrichte/ darzu soll man einen Ort/ der gegen Mittag lieget/erwählen/ um daß solches Bett/ den gantzen Tag die Sonne frey habe/die Grube soll gemeiniglich sechs Fuß tieff/und mit frischem Roßmist gefüllet seyn/ solchen muß man fein dicht und fest auf einander treten/ ihn mit Wasser übergiessen/ dañ zwey oder aufs höchst drey querer-Händ hoch mit guter kurtzer Erden überschütten/ dann zwey oder drey Tag also liegen lassen/bis die gröste Hitz deß Mistes verrauchet; Dann möchet ihr einen Finger hinein stecken/ um die Wärme desselben zu urtheilen/ dann wo er noch zu hitzig/ würde sich aller Saame zu gleich darinnen verbrennen. Wann ihr nun solch Bett bequem findet/ so besaets euers Gefallens/ doch nachdem weich und offen Wetter ereignet/mit Lactuc/Kressen/ Radies/ Salat/ Spinat/ Peterstl/Zwiebeln/es kan auch unter die Zwiebeln etwas von Artiste Saamen gestreuet werden/ als bey welchen die Artiste sonderlich lustig wachsen/ und zeitlich in der Kuchen zu gebrauchen seyn/so sind sie auch so frühzeitig/wann deren noch nicht viel/ desto

delica-

Digitized by Google

delicater und mehr angenehm / als hernachmahls / wann sie überall wohl zu bekommen seynd.

NB. Ihr möget auch in solche Mist-Bette grosse Bonen und Zucker-Erbsen stecken; Deßgleichen/um frühe Ruben zu haben/etwas zu Rub-Saamen darein säen. Insonderheit ist rathsam / die Keimen von denen im Keller verwahren Zucker-Wurtzeln abzuschneiden/ und im abnehmenden Liecht dahin verpflantzen / solche Verpflantzung aber soll fast eines Schuhes weit voneinander geschehen/dann so solche zeitig gepflantzt/pflegen sie gar schöne fette Wurtzeln zu bringen.

Wann ihr nun das Stroh-Bett / dergestalt besäet / und aber noch sehr kalt ist/ so machet Stroh-Decken / daß ihr das gantze Bett / wann zu erst hin und wieder Stöcker gesiecket/damit die Decken nicht auf die Erde kommen / so Tages/ wann die Sonne nicht scheinet/ als Nachts/so lange es Frost und Reiffen giebt/ vor die Kälte/ alsobald nach der Sonnen Untergang/ bedecken können / decket sie auch Morgens frühe nicht zu bald auf / und wann frostige Zeit vorhanden / lassets den gantzen Tag zugedecket.

Dem Stroh/ so ihr zu gemeldten Decken gebrauchen wollet/ schneidet zuvor alle Aehren ab / denn sonsten / so etwann noch einige Körner in solchen vorhanden / die Mäuse den Körner nachgehen / sich ins Mist-Bett gewehnen / und auch den Saamen auffressen möchten. Bey schönen heitern Tagen/kan man etwann auch zu Artischocken sehen/wie es um dieselben beschaffen / und da sie zu naß hätten / und etwann faulen wolten/ muß man ihnen mit trockenem Zeug zu Hülff kommen / damit sie also die übrige Winters-Zeit desto besser hindurch kommen / und auf den Frühling desto mehr zunehmen und fruchten mögen.

NB. Dieweil es sich jetzund je länger je mehr zu Besäung deß Kraut-Gartens anlässet und schicket / sonderlich an denen Orten / da es etwas warm / und der Sonnen wohl gelegen ; Als will ich/zum Beschluß dieses Tituls/einige nutzliche Reguln/ oder bequeme Saam-Ordnung setzen/ was massen man sich nach Beschaffenheit deß Monds/richten/und die Gewächs/ ihrer Art und Natur nach/ säen / setzen und pflantzen solle / ob zwar hiervon im Garten-Buch auch schon etwas gedacht worden / auf daß man sich dessen allhie desto besser erinnern und darnach richten könne / dieselben auch lustig zunehmen / und vollkommen werden mögen / welches nicht allein für diesen / sondern alle Monat im gantzen Jahr ingemein dienen und nutzlich gebraucht werden mag. Damit nun dasselbe in guter Ordnung beschehe / so will ich einen Unterscheid halten zwischen denen Gewächsen/ so in die Erden hinab / und denen / so von deren hinauf wachsen: Darnach denen / die da sollen Saamen oder Frucht tragen/ und denen/da man nicht will/daß sie in Saamen schiessen.

Belangend nun für das Erste die / so unterſich in die Erden wachsen / als da sind gelbe Rüblein/Rettig/Pastenach oder Peterlein und was dergleichen/ sollen dieselben im abnehmenden Monden gesäet oder gesetzt werden ; Sonderlich geliebet ihnen viel besser der Neu-Mond als der Wädel oder Voll-Mond / alsdann wachsen sie fein lustig / und werden auch viel glätter als sonst zu andern Zeiten / insonderheit

wann

wann der Boden fein tieff umgegraben/ und wohl gebauet wird: Allein mit den Zwiebeln hat es eine andern Beschaffenheit/ wegen ihrer widerwärtigen Natur/ wie bereits oben im Garten-Buch ausführlich angezeiget worden.

Was dann übersich/ oder aus dem Erdreich heraus in das Kraut wachsen soll ist es thunlicher/ daß selbiges im wachsenden Monden/ oder um den Wädel gesäet oder gesetzet werde/ weil es alsdann viel besser aufschiest und zunimmt als sonst/ wann es um den Mond eine andere Beschaffenheit hat.

Eine gleiche Meinung hat es auch mit denen Sachen/ da man will/ daß sie etwann Saamen oder Frucht tragen/ dann ihnen der aufsteigende und Voll-Mond viel besser bekommt als das Widerspiel/ wann man den Saamen und Frucht vollkommen haben will.

Die andern Gewächse dann/ so man nicht begehrt/ daß sie in Saamen schiessen/ ist im Gegentheil ein solche Beschaffenheit deß Monds ihnen sehr zu wider/ sondern beliebt ihnen vielmehr der Neue und untergehende Mond/ weil sie in solcher Zeit viel minder in Saamen schiessen/ als sonst.

NB. Zum Kuchen-Gebrauch/ kan man nach Anleitung im vorigen Monat/ nutzen/ was noch an Gewächsen/ theils im Garten/ theils im Keller übrig ist.

Im Artzney- oder Kräuter-Garten ist es noch/ als im Jenner/ alles stille; Ausser in warmen Ländern/ zeigen sich zu Ende deß Hornungs/ Hünerdarm oder Hünersalm/ Schlüssel-Blümlein/ kleine Schul-Wurtz/ Hasel-Wurtz/ Mullen-Blümlein/ weisse Horungs-Blumen/ Erdrauch. Im Feld aber kommen herfür Tussilago, Hufflattich/ Soxifraga aurea, gulden Steinbrech/ gulden Leberkraut/ Bellis minor, kleine wilde Moßlieben.

Bestellung deß Baum- oder Obst-Gartens.

WAnn man im Jenner verabsäumet/ kan jetzund nachgeholet oder eingebracht werden; Insonderheit soll der fleissig-verständige Gärtner im Garten allenthalben wohl umsehen/ ob nicht mehr Raupen-Nester vorhanden seyen/ selbige allen Ernsts ausrotten/ entweder früh/ ehe die Sonne aufgehet/ oder Abend/ wann sie niedergangen/ solche soll er nachmahls verbrennen/ oder ziemlich tieff in die Erde vergraben. Wann man aber solche Nester/ so sich in die trockne Blätter gesetzet/ nicht zeitlich wahrnimmt und abräumet/ so werden sie/ wann die Sonne darauf scheinet/ lebendig/ kriechen den gantzen Baum aus/ da sie dann ferner andere Bäume/ ja den gantzen Garten beschmeissen/ und schwerlich mehr auszurotten seynd.

Uber das/ und im Fall das Erdreich offen/ könnet ihr allerley Obst-Stämme im wachsenden Liecht/ zwey oder drey Tage/ ehe der Mond gar voll wird/ oder längstens zwey Tag hernach/ versetzen/ insonderheit das Stein-Obst/ als Marillen oder Apricosen/ Pfirsing/ und dergleichen.

NB. Wann ihr die Pfirsing-Stämme versetzet/ so beschneidet sie nicht zu viel/ dann insgemein alles Stein-Obst das Messer scheuet.

NB. Ihr könnet die Umsetzung am bequemsten anstellen/ wann der Mond im Stier/

Stier/Zwilling/Waag oder Wassermann/ist es desto besser: Darbey nachmahls zu erinnern / daß man nicht jüngere als dreyjährige Stämme umsetze / sie nicht tieffer/ als sie zuvor gestanden / setze / den Ort/ da sie vor diesem gegen Aufgang der Sonnen gestanden/ wieder dahin kehre/ und das frühe Obst an einen warmen Ort bringe / die Wurtzeln fein fleissig voneinander spreite/ und mit guter vermischter Erde beschütte; Es ist nicht rathsam/weder die Wurtzeln noch die Erde beym Umsetzen zu befeuchten/ dann sie sonst gerne schimmlen und verderben. Wann sie nun also in die Erde gebracht/so stecket starcke Pfäle dabey/befestiget sie daran/damit ihnen der Wind nicht schaden kan. Ingleichen können auch die Rosen-Stauden/Johannes-Beer/ Stachel-Beer/und andere Brut/dieser Zeit verpflantzet werden.

Vor dem vollen Mond brechet Encken / oder Pfropff-Reiser / sonderlich vom Stein-Obst / und so sich der Jahrgang um etwas befordert / habt ihr nun die gelegenste Zeit/ Stein-Obst zu pfropffen oder zu peltzen / sonderlich was zeitlich ausschlägt/als Marillen/Mirabolanen und andere dergleichen Gattungen.

NB. Etliche wollen/in der jenigen Bäume/welche im Hornung gepfropffet werden / Früchten / wachse kein Wurm / deßgleichen greiffe auch die Bäume kein Wurm an.

Man mag nun auch Castanien setzen / deren setzet man zwey und zwey zusammen/um gewiß auszuspriessen; Lorbeer setzet man vier zusammen / und verpflantzt sie nach einem Jahr. Am Ende dieses Monats kan man die Bäume schneiden oder stützen/schaben/und von aller überflüssigkeit reinigen und säubern/die dürren Aeste/oder was sonst schadhafft und wurmstichig/davon abhauen.

Auch soll man in diesem Monat die grossen Bäume von ihrer überflüssigen Rinden und aller Unsauberkeit beschaben / und ihnen die überflüssige Zweige abhauen / worzu aber kein starckes Beil zu gebrauchen/ damit die Rinde nicht verletzt / und der Baum nicht schädlich beweget werde; Hauet oder säget die untüchtigen Aeste gleich an dem Baum weg/und verstreichet die Wunde mit vermischten Laimen/ Küh-Koth und Terpentin.

Man umgräbet oder umhacket nunmehr auch die Bäume / als wordurch ihr Wachsthum merckich befördert wird.

Es pflegen auch etzliche erfahrne Gärtner in diesem Monat die Stämme der jungen Bäume mit einem Messer nach der Länge herunter ein wenig aufzuritzen / eine Ritze oder viere um den Stamm / so wachsen sie fein in die Dicken / und werden desto stärcker.

Im Walde / so ein früh Jahr oder gelind Wetter / fangen zu End dieses Monats die Haselstauden/die Aspen/und die Erlen an zu blühen.

NB. Der beygesetzten Bäumlein und fremden Gewächse / im Pomerantzen-Haus/ Winterung oder andern Gemächern/ soll mit Einheitzen und Begiessen nicht vergessen werden.

Bestellung deß Weins-Gartens.

In ziemlich warm gelegenen Weinbergen / mag im Mittel deß Hornungs / oder etwas

etwas darnach / das Beschneiden der Reben vor die Hand genommen werden / so fern anderst die Witterung dieser Arbeit nicht zu sehr zu wider ist; Hierbey will ich abermahl eine nützliche Erinnerung beyfügen: Es ist von erfahrnen Wein-Meistern für gut befunden worden / daß man in die Länge deß Holtzes 14. oder 15. Knospen daran lassen solle / weil die Länge deß Holtzes die besten und meisten Früchte bringet / welches denn wohl zu mercken / wann man eine lange Ruthen nimmt / daß man einen jungen Schoß unten daran lässet / mit drey oder vier Knospen / damit es desto besser seine Nahrung und Krafft an sich ziehen kan. An die alten Reb-Stöcke / die sieben oder acht Jahr gestanden / legt man unten etwas kleines Stein gemürsel. oder klein gestampffte Schiefer-Steine / dann sie dardurch fruchtbar werden.

Ferner ist hierbey zu mercken / daß man solche Arbeit nicht vornehmen soll / wann es noch zu Nacht dergestalt gefrieret / daß der Boden deß Tages nicht ertrocknen mag / weil solches den Reben nicht wohl bekommt / sondern es ist besser / daß man damit bis auf bessere Gelegenheit warte / oder doch wenigst / daß man etwan bis um zehen Uhren oder länger / nach Beschaffenheit deß Winters / damit Verzug habe. Dafern irgend jemand an einem Ort nebe Reben pflantzen wolte / und also den Boden vor dem Winter bereits aufbrechen / säubern und zubereiten lassen / kan man alsdann die abgehauenen besten Reb-Schoß oder Kappen durch hierzu verständige Leut ausleſen und zurüsten lassen / damit sie ohne langen Verzug fein ordentlich gesetzt werden / denn je mehr man sich damit befördert / je besser es auch ist / weil sie von der noch währender Winter-Fruchte zum Wachsen nicht wenig angetrieben werden / an statt wann man etwas lang damit verzeucht / sie ihre Nahrung / wegen der bald darauf folgenden Hitze desto weniger bekommen und behalten mögen. Ebenmässig kan dieser Zeit das Graben und Einlegen der Reben oder Reb-Stöcke / wann der Boden nicht zu naß / mit Nutz fürgenommen werden / jedoch daß man keinen Stock einlege / es werde dann etwas alten Mists / guten Schorn-Grunds / oder von Hörnern in die Gruben gethan; Wann aber alle dergleichen Mittel fehlen wolten / kan man der Sach noch in andere Weg zu Hülff kommen / in dem / daß wann an einem Ort der Lätt zu sehr übertrifft / man etwas guten Grieß oder Sand-Erde in die Gruben thue / oder da zuviel magerer Sand vorhanden / wann den Mangel mit dem Lätt ersetze / welches / da es mit Fleiß gebraucht wird / ein sehr nutzlich Ding ist / und den andern zu Zeiten nicht viel bevor gibt.

Es pflegen auch etliche deß Mertzens nicht zu erwarten / sondern fahen bereits im Hornung an zu hacken / doch kan ich denenselben nicht wohl Beyfall geben / weil der Boden alsdann gemeiniglich noch zu naß / und also ungeschlacht darob wird. Es möchte aber der Jahrgang sich dergestalt befördern / und die Erde ertrocknen / daß ein solches Werck mit Nutz könnte fürgenommen und verrichtet werden / in solchem Fall ich es dann nicht für ungut halten oder tadeln kan / doch will ich hierinnen niemand Maas und Ziel vorgeschrieben haben / massen Ort und Zeit einander öffters gar ungleich seynd.

Es begibt sich aber / sonderlich in unsern Ländern / öfftermahlen / daß in dem

Hornung der Boden noch allzustarck gefrohren/ und man dergestalt die bis daher angedeueten Arbeiten nicht füglich verrichten kan; Damit nun aber inzwischen nichts verabsaumet werde/ kan man unterdessen andere Arbeiten vornehmen/ massen davon bereits droben im Jenner Meldung geschehen; Uber solche mag man auch Hecd oder Bau tragen/ deßgleichen die Mäurlein/ da anderst deren vorhanden/ von beschwerlichem Grund entladen/ und denselben irgend an mangelhaffte Ort tragen lassen.

Im Hornung versetzet man etzliche Orten/ wann es seyn kan/ im zunehmenden Monden/ die Reben von zwey oder drey Jahren/ die allbereit gewurtzelt haben/ und lässet die einjährige Reben-Wurtzling unangetastet/ als die unverruckt seyn wollen/ von wegen deß wenigen Saffts und Kraffts/ so in ihnen ist.

Constantinus ist eifrig darob/ daß man diesen Monat die Reben-Wurtzling versetze aus der Setzling-Gruben/ dann er will/ es mache die Reben fast fruchtbar/ und gebe guten Wein. Item lehret/ so man diesen Monat dem Obst-Bäumen und Reben/ alt-gesammleten Urin oder Harn zuschütte/ so sollen sie dann viel und schöne Frucht bringen.

Man führet auch in diesem Monat/ da es im Jenner noch nicht geschehen/ Mist in die Weinberge/ schneidet die Wurtzeln die Reben ab/ und umstellet sie mit Rebstecken.

Anmerckung/ von etzlich besondern und namhafften Tagen dieses Monats.

Mariä Liechtmeß/ oder das Fest der Reinigung Mariä.

Es befindet sich kaum ein Tag im gantzen Jahr/ welchen unsere Vorfahren/ die lieben Alten/ mehr beobachtet/ als eben den Liechtmeß-Tag/ dann sie desselben Morgens/ wie sich das Wetter erzeigen werde/ ob es hell oder dunckel/ fleissig wargenommen/ hieraus zu schliessen/ wie sich die übrige Winter-Zeit noch lang oder kurtz hinaus erstrecken werde/ welche ihre Vorbedeutung haben sie von einer feinen lieblichen Gleichniß von dem Bären/ der sich den Winter über in seiner Höle aufgehalten/ hergenommen/ massen dann dessen Erleuterung aus folgenden Versen zu erlernen:

Wann auf den Liechtmeß Tag/ die Sonne lieblich blicket/
der ingelegne Bär zum Loch herfür sich schicket:
Ist es nun hell und klar/ daß er die Berge schaut/
er ferner nicht verbarrt/ weil vor dem Frost ihm graut:
Dann noch sechs Wochen fast die Kält sich wird erstrecken:
Wanns aber dunckel ist/ läst er sich ab nicht schrecken/
streicht muhtig hin und her/ weil ihn der Winter hart
kum mehr verhindern wird an dieser seiner Farth.

S. Pe-

St. Peter Stuhl-Feyer.

VOn diesem Tag haben die lieben Alten ein feines Sprüchwörtlein gebraucht/ daß nemlich St. Peter den Brand in Herd stoß; Damit sie wollen zu verstehen geben/ daß alsdann die Zeit herbey kommen/ daß man anfahe reuten/ brennen/ und die Erden zubereiten/ auf daß dieselbe mit Sommer-Getraid angesäet werde; So wird auch bey dem gemeinen Mann dafür gehalten/ daß auf diesen Tag die Storchen wiederum zu uns kommen/ welches aber nicht eben so eigentlich auf diesen Tag geschicht/ sondern gemeiniglich etwas später/ je nachdem der Jahrgang beschaffen/ und sie bey ihrem Zuflug über das Meer das Wetter bekommen. Von jetztermeldten beeden Stücken/ sind folgende Verse zu mercken.

Peters Stuhl-Feyer zeigt der Storchen Ankunfft an/
dann stösset in die Erd den Brand der Bauersmann.

Und ob wohl etliche vermeinen/ wann es an diesem Tag gefriere/ so gefriere es noch viertzig Tag hernach/ so ist doch davon nichts zu halten/ weil neben dem Mangel natürlicher Ursachen die Erfahrenheit das Widerspiel bezeuget/ massen auch einem jeden/ der solches wargenommen/ bekannt seyn wird.

St. Matthias-Tag.

GEmässig wie bey den Alten an St. Peter Stuhl-Feyertag die Witterung wargenommen worden/ also auch haben sie fleissigst observiret/ wie sich an St. Matthias-Tag das Wetter angelassen/ von demselben sie dann ihr Urtheil/ in folgenden Reimen enthalten/ ertheilet:

Sanct Matthias/ bricht das Eis/ doch da er findet keins/
kommt öffters es darzu/ daß er bald machet eins.

Ist also dieser Tag bey den Alten so viel/ als der Eis- und letzte Winter-Heilig gewesen/ weil er demselben gemeinlich den Abschied macht/ oder/ da die Kälte zu frühe nachgelassen/ dem Winter noch etwan einen Zusatz giebt/ wie dann die Erfahrenheit desselbe vielmahlen bezeuget/ und noch ins künfftig bezeugen wird.

So sind auch nicht wenig der Meinung/ wie es an St. Matthias Abend und Nacht wittert/ so sollts hernach viertzig Tag und Nacht wittern. Darum setzen da die fleissige Hauswirthe über Nacht ein Scherblein mit Wasser hin/ und sehen/ wie sehr es gefrieret/ dann eben so sehr solls hernach viertzig Tage und Nächte frieren. Etliche sagen solches vom Peter Stuhl-Feyer/ setzen aber darneben/ wo es an St. Matthias Abend nicht gefrieret/ so sollen an solchen 40. Nächtern der halbe Theil wiederum abgehen.

NB. An St. Matthias Tage pfleget der Hecht zu leichen/ oder vor oder nach St. Matthiä/ darnach das Wetter ist/ doch leicht er in den Seen oder stillen Wassern ehe/ als in fließ-Wassern.

Bemerckung / was aus Vorbedeutung der Witterung / natürlicher Weis / zu urtheilen und zu schliessen sey.

Es pfleget in diesem Monat offtermahlen darzu zu kommen / daß die Winde stärcker/als zu andern Zeiten/brausen und wehen/welches von subtilen Dünsten / die sich auf einen Rauch ziehen/und sich alsdann von der Erden hinauf lassen/herkommt; sind also diese Wind in dieser Zeit keiner sonderbaren Bedeutung/ weil sie aus natürlichen Ursachen ihren Ursprung haben / dann allein/ daß man sie deßwegen lieber siehet/daß sich die Witterung hernach um so viel besser anstellt. Aus diesem Anlaß ist bey den Bauers-Leuten das alte Sprichwort entstanden : Daß im Hornung die Wind also starck wehen sollen / daß dem Rind das Horn in dem Kopff davon bewegt werde.

Ferner ist auch bey der Witterung dieses Monats von den Alten fleissig wargenommen worden / wann sich die Wärme in demselben dergestalt angelassen / daß der Arbeiter sein Wammes abgelegt / daß sie dasselbe für ein böse Vorbeutung gehalten / gestalten sie dannenhero das Sprichwort geführet : Daß sie lieber einen Wolff sehen wollen / als einen Mann ohne Wammes arbeiten / aus Ursachen / daß auf eine solche unzeitige Wärme/ gemeinlich eine rauhe Kälte erfolget / massen sie es viel lieber gesehen / und für eine gute Anzeigung gehalten / wann der Hornung bis über das Mittel windig und kalt gewesen/und es mehr Schnee dann Regen gegeben/ jedoch daß darauf etwas schönere Tage erfolgen / damit die Erd allgemach sich ertrocknen / und sich also zur Arbeit und Fruchtbarkeit desto besser schicken und bequemen möge.

NB. In diesem Monat schiest man die Aurhanen/dann sie dieser Zeit am besten seyn sollen.

Das XIV. Capitel.

MARTIUS, Mertz.

Von dem dritten oder Mertz Monat / und dessen Namens-Betrachtung.

Der Mertz hat 31. Tag.

Dieser Monat ist in der Ordnung deß Julianischen Jahrs der dritte / nach denen vier Jahrs-Zeiten aber der erste im Frühling / derselbe wird angefangen kurtz vor dem Æquinoctio Verno, da Tag und Nacht einander gleich wird/welches sich in allen vier Theilen der Welt zu gleich / und auf eine Zeit begibt: Dieses geschach zur Zeit Julii Cæsaris auf den 25. Mertzen/zur Zeit aber deß Concilii Niceni A. C. 325. war es bereits auf den 21. kommen/ in welchem dergleichen und geordnet worden / daß selbiger Tag beständig für das Æquinoctium solte gehalten werden/ welches aber nicht seyn mögen/ Ursach / weil an denen 365. Tägen und ein Viertel oder 6. Stunden / massen Julius Cæsar das Jahr ausgerechnet / bey

11. Minu-

11. Minuten zu viel sind / dannenhero solch Æquinoctium seinen Stand nach und nach verändert / Gestalten es jetziger Zeit auf den 11. der 10. Martii zu fallen pfleget. Weil nun in dem Alten Calender die Ostern nach deß Concilii Niceni Zeit / und also nach dem damahligen Æquinoctio genommen und ausgerechnet wird / in dem Neuen aber / nach dem wie es jetziger Zeit damit beschaffen / entstehet daher die Ursach und Unterscheid / daß nemlich zu Zeiten die Ostern im Alten Calender so weit voneinander fallen.

NB. Dem curiösen Leser noch deutlichern Bericht hiervon zu ertheilen / ist zu wissen: Die bekehrte Juden oder erste Christen / nach Christi Geburt / als sie nach Gewohnheit auch wolten Pascha oder Ostern halten / in Erinnerung ihres Erlösers JEsu Christi / da hielten sie es Anfangs / der Zeit nach / mit den Juden; Hernach aber / da das Christenthum sich ausbreitete in drey grosse Gemeinden / deren eine im Morgenlande zu Antiochia und Constantinopel / (so leider! durch der Orientalischen Kaiser Sicherheit / und unter sich selbst erregte Zweyspalt und Uneinigkeit / in deß Türckischen Bluthunds Mord-klauen gerathen) die zweyte in Egypten zu Alexandria so gleichmässig der Gog und Magog mit seinem Greuel erfüllet / und die dritte gegen Abend in Welch-Land sich befunden; Dazumahlen entstunden unterschiedliche Meinungen von Zeit der Oster-Feyer; Die in Orient feyerten am 15. Tag nach dem Neu-Mond zugleich mit den Jüden / die andern in Welschland widersprachens / und suchten Separation von der Jüdischen Oster-Feyer.

Darauf versammlete Anno Christi 325. der Christliche Kaiser Constantinus die heiligen Patres nach Nicæa zu einem Concilio, um die streitigen Meinungen zu untersuchen; Die Patres hielten auch eine Gleichheit vor gut / und ordneten / daß die Christen allesamt zugleich / nicht aber zugleich mit den Jüden / sondern am Sonntag hernach (weil Christus am Sonntag auferstanden) solten Ostern halten / jedoch auch dieselbe nicht über acht Tage der Juden Ostern nachsetzen; Ferner wurden auch dem Alexandrischen Bischoff in Egypten aufgetragen / den Oster-Termin jährlich an alle Bischöffe auszuschreiben / damit ferner solche Oster-Feyer allenthalben am Tag Epiphaniæ den Gemein den verkündiget oder abgeruffen würde.

Hätte man nun dazumal / bey so gestalter Christlicher Oster-Stellung der ersten Kirchen / in Erforschung deß Æquinoctii und Oster-Vollmonds / die Astronomische Gewißheit gebraucht / so wäre alles gut und ohne folgende Verwirrung geblieben / sintemal es an Sonn und Mond nie gemangelt / weilen aber die gute Astronomia oder edle Stern-Kunst / um deß Mißbrauchs willen / sich fast verlohr; Darnach das viele Ausschreiben (wegen deß Christenthums Ausbreitung) beschwerlich fiel; Und dann einige aus der Griechen Stern Kunst erlernet hatten / daß die Tag der Neu-Monden / alle 19. Jahr einmal herum kämen / daß wann (exempli gratia) jetzt ein neuer Mond am 11. Januarii, oder 19. Februarii wäre / daß solches über 19. Jahr eben auch so auf solchen Monat-Tag wieder käme; Und sie solches etwan auf einen Seculum (ist eine Zeit von hundert Jahren) in gantzen Tagen / (die Stunden und Minuten ungeachtet) bey nahe also eintreffend befunden / und daraus rechnen

konnten /

konnten / an welchen Tagen/zu nächst nach dem 21. Monats-Tag Martii/ (als damahlig-vermeinten Æquinoctial-Tag) das nächste volle Liecht / und darauf folgender Oster-Sonntag einfiel/ da vermeineten sie/es wäre nun alles gnug und gar wohl erfunden/stelleten und gründeten darauf eine Cyclische Oster-Rechnung auf neunzehende Jahr/und wiesen/wie es nach neunzehende Jahren von vornen wieder anzufahe.

Nach dreymal solchen neunzehend Jahren continuirte der Alexandrische Bischoff Theophilus diese Rechnung auf fünfmal neunzehen Jahre / und nach deren Ablauff/ thäts auf Befehl Papstes Hilarii der Frantzösische Bischoff Victorinus.

Anno Christi 532. erneuerte der gelehrte Abbt Dionysius Exiguus diese neunzehen Jährige Cyclische Mond- und Oster-Rechnung / nennets Decemnovalem, Cyclum Paschalem, Cyclum Lunæ, und hernach Aureum Numerum, oder der güldene Zahl; That auch noch hinzu Cyclum Solis, die sieben Wochen-Tages Buchstaben A. B. C. D. E. F. G. und brachte also diese Cyclische Rechnung / in eine (damahliger Meinung nach) bessere Verfassung und Vollkommenheit. Die dann hernach den Ehren-Titul erlanget / daß sie COMPUTUS ECCLESIASTICUS genennet worden / auswelchem dann ein jeder Priester selbst die Oster-Zeit gar leicht rechnen können und müssen.

Hierinnen nun stecket der gantze Irthum / in Berechnung der Oster-Feyer/ dann / weil 1. der 21. Tag Martii immer zum Æquinoctial-Tage behalten wurde/ welcher doch jede 131. Jahr um einen Tag / und folglich in 524. Jahren um vier Tag davon ab / und weiter hin ins Jahr kam. Darnach fürs ander auch / weil dem Cyclo Lunæ gerade 19. Tag zugerechnet / und die kleinere Theil nichts geachtet wurden / so konnte diese Rechnung in die Länge nicht eintreffen / sondern muste in eine unrichtige Oster-Zeit ausschlagen; Massen dann die Alphonsinische Tabellen (womit der hochgelehrte König Alphonsus in Arragonien / als gleichsam ein anderer Salomon / die edle Stern-Kunst wieder in Europam gebracht / und dergestalt gleichsam der Zeit-Richtigkeit ein neues Liecht angestecket) schon dazumal einen Fehler in den Neu-Monden von vier Tagen eröffnet.

Wie nun diese Anfangs klein-scheinende Fehlere immer ins grosse erwachsen/ also stehets noch darbey/ daß/ ob wir schon in diesem Seculo, das Æquinoctium unwiderspröchlich um den 10. oder 9. Martii haben/offt auch erleben / daß dessen nechstfolgender (von GOtt zum Oster-Ziel bestimmeter) Voll-Mond / zwischen den 10. und 21. Martii einfällt / und uns / nach GOttes und deß erwehnten Concilii Gesetzen/den Oster-Sonntag zeiget; So darff doch kein Ephemeridist noch Calender-Schreiber sich unterstehen / denselben Voll-Mond / und folgenden Sonntag / zum Oster-Termin zu bestimmen/sondern er muß (der offenbaren Warheit entgegen/und dem falschen Cyclo zu Folge) noch darfür halten und zugeben / es sey noch vor dem Æquinoctio, weil es vorm 21. Martii ist/und muß also noch vier bisweilen gar fünff Wochen (als Anno 1671. und 1674. geschehen / und da keine Calender-Aenderung vorgehen sollte / künfftig Anno 1685. und 1690. wieder geschehen würde /) eines anden Vollmonds erwarten/und also wissentlich irrige Oster-Zeit bestimmen.

Dieser

Dieser Monat heisset auf Hebräisch und Syrisch Adar, Esther Cap. 3. v. 7. 2. Maccab. Cap. 15. v. 37. Griechisch dystros und mynxion, Lateinisch Martius; weilen Romulus, welcher die Stadt Rom erbauet / seinem Vatter / dem Marti zu Ehren / diesen Monat also soll genennet haben; oder / wie andere wollen / von der Martialisch-und tapffern Natur der Römer / welche anfänglich diesen Monat für den ersten gezählet haben.

In unserer Teutschen Sprach wird dieser Monat von dem Lateinischen her / der Mertz genennet. Es sind zwar einige anderer Meinung / daß nemlich die Cimbri, welche die rechte alte Teutsche Sprach gebraucht / diesen Nahmen von dem Wort Mert, das ist / vermehren / weilen die Tage (wie auch allerley Gesäm und Früchte) dieser Zeit wachsen / hergenommen; daß aber diese Meinung nicht wohl statt finden kan / erscheinet daher / weil nemlich Carolus Magnus dem Martio, aus Mangel / daß er keinen andern Teutschen Nahmen gehabt / einen gegeben / indem er denselben Lentzen-Monat genennet / quasi lenis mensis propter aëris temporem, (wie etzliche wollen) das ist / als der gelinde Monat / wegen des milden Luffts / welches aber auch eine weit-gesuchte Ration / die auf schwachen Füssen bestehet / massen jederman bekannt / daß erstlich der Mertz mehrentheils rauher Lufft ist / hernach das Wort Lentzen nicht vom Lateinischen herstammet / sondern ein pur Teutsches Wort ist / und ein Adjectivum von Lentz / welches Frühling heisset / wird demnach der Mertz nicht unbillig der Frühlings-Monat genennet / weilen in demselben der liebliche Frühling seinen Anfang nimmet.

PHYSICA.

Oder:

Ordnung der Natur und des Himmels-Lauff.

IN diesem Monat gehet die Majestätische Sonn in das erste Himmlische Zeichen Aries oder Widder genannt; dessen Natur ist heiß und trocken / dem Feuer zugehörig; darum verzehret der Mertz des Winters Feuchtigkeit. Solch Zeichen begreifft 13. Stern / ist orientisch / unstät / Cholerisch / regieret in dem Menschen über das Haupt.

Wann die Sonn im Widder lauffet / so grünet das Erdreich / Felder / Wälder und Bäume / Laub und Gras fangen an zu leben / und den menschlichen Augen Ergötzung zu geben / Brunnen und Wasser bewegen sich / die Menschen seynd mehr zur Unkeuschheit geneigt als sonsten / dieser Zeit wächset und vermehret sich die Feuchtigkeit des Geblüts / die Vögel singen / und beginnet alles dieser Zeit sich zu vermehren. So der Mond in solchem Zeichen sich befindet / ist gefährlich reden / sonderlich vor grossen Herren und Obrigkeiten / nicht gut artzneyen / sonderlich am Haupt / noch Ader darzu lassen / man soll auch sonst keine Purgans nehmen / dann man brichts gemeiniglich wieder / massen der Widder ein wieder-käuend Thier ist / dergleichen auch

im Stier und Steinbock zu beobachten; Auch soll man das Haupt nicht waschen oder zwagen/ noch den Bart scheeren/ oder die Haar beschneiden lassen.

Hergegen ist sonsten im Widder gut Aderlassen auf den Armen/ doch nicht zum Haupt/ gut Wunden oder Schäden schneiden/ neu Gewandt schneiden und anziehen/ Ehe stifften/ Fried und Bündniß machen/ aber nicht ratificiren/ bis der Mond in ein vest Zeichen/ als Stier/ Löw/ Wassermann komt/ gut reisen gegen Aufgang/ gut im Feuer arbeiten/ Schweißbad gebrauchen/ Nägel abschneiden/ Kunst- und Handwerck-Erlernung anfahen/ mit Kriegs-Leuten handlen/ Jubelen/ Edelgesteine/ Gold- und Silber-Geschmeid/ Bley/ Eisen/ Stahl kauffen; Gut bitten/ begehren und anfahen/ was bald geschehen/ und nicht lang währen soll; Hergegen bös Gesind/ Knecht und Mägde dingen/ und was lang dauren und währen soll/ anfahen. Der Tag ist jetzund zwölff Stunden lang/ früh um fünff Uhr beginnets zu tagen/ und Abends nach sechs Uhr wirds finster.

Von den Kindern/ so unter diesem Zeichen/ oder in diesem Monat gebohren werden/ wird gesagt/ sie seyen von Natur beherzt/ kühn und zänckisch/ sonderlich mit ihren Hausgenossen/ wiewohl auch mit Frembden; Sie sind milde gegen denen/ die es ihnen keinen Danck wissen/ haben Glück zu reichen Heyrathen/ in ihren Handthierungen aber ist ihnen das Glück wandelbar/ haben bey grossen Herren und gemeinen Leuten grosse Gunst und Beförderung zu hoffen/ kommen theils zu hohen Aemtern und Dignitäten/ doch mit nicht wenig Haß/ Neid und Ungunst ihrer Mißgönner/ haben alte Leute lieb/ sind höhnisch/ spöttisch/ groß-sprechend/ jäh zu Zorn/ ragierig/ u.a.m.

OECONOMIA,

Oder

Nothwendige Haus-Anstalten und Verrichtungen.

IN diesem Monat thun sich der Erden Schweiß-Löcher oder Pori, also zu reden/ auf/ daher steigen die Feuchtigkeiten in die Höhe/ den Bäumen und Kräutern zu gut/ daß sie grünen/ wachsen und Früchte bringen können. Darum haben die Alten diesen Monat gemahlet/ wie einen Gärtner oder Weinhäcker/ dann dieser Zeit pfleget man/ wann nemlich der vorige Monat zu kalt und ungestümm gewesen/ die Bäume noch zu behauen/ deßgleichen die Wein-Reben zu beschneiden. Vom Mertzen sagen die alten Bauren.

Der Mertz hält den Pflug beym Sterts.

Das ist: Man ackert in dem Monat.

Darnach kömt der April/ und hält man wiederum still.

Nemlich durch sein unstät und unfreundlich Wetter.

NB. Man hüte sich in diesem Monat fleissig vor dem Wassertrincken/ dann das Mertz-Wasser ist keinem Menschen gesund/ um der verschlossenen Dünste/ so sich

ins

ins Wasser geschlagen / auch um des Frosch-Leichs und anderer Fisch-Leich willen / sonderlich wann die Sonne / im Anfang des Mertzen / mitten im Zeichen der Fische ist. So man aber ja unumgänglich / oder Armuth und Mangels halber / Wasser trincken muß / so koche oder siede man es zuvor / und laß es dann wieder kalt werden / dann dergestalt wird das Wasser gereiniget und subtil gemacht.

NB. In diesem Monat mag man Ranarum Sperma oder Frösch-Leich colligiren und distiliren / welches eine gewaltige Kühlung zu hitzigen Schäden abgibt. Deßgleichen kan man ein nutzliches Pflaster daraus bereiten.

NB. Es kan auch dieser Zeit Syrupus Violarum, oder der Viol-Safft / aus den blauen Veilichen / so eine köstliche Haus-Artzney / bereitet werden.

NB. Etzliche halten es nun für die beste Zeit. Bienen zu kauffen und fortzuführen wanns warm ist / man soll aber fein säuberlich damit umgehen / und nicht viel anstossen oder poltern.

Deßgleichen soll man im Mertzen die Bienen-Stöcke setzen / daß sie mit den Fluch-Löchern gegen die Sonne zu stehen kommen / wann sie Morgens aufgehet. Etzliche halten dafür / es sey am besten / wann man sie also setzen kan / daß sie den gantzen Tag Sonne haben mögen.

NB. In dem Mertzen soll ein sorgfältiger Haus-Vatter sein meistes Bier / damit er den Sommer durch auszulangen gedencket / brauen lassen / und ihm einen guten Hopffen / mit Zusatz etwas Wermuth geben / das ist gesund und dauerhafft / massen dergleichen Bier nicht leicht aufstöst / noch in den Hunds-Tägen sauer wird.

Nun wird der Bauer wieder ein Bau-Herr / dann er zeucht nun mit Freuden wieder zu Felde / so bald er mit dem Pflug in die Erden kan / und die überflüssige Nässe des Ackers vergangen ist / je ehe je besser.

Um Oculi lassen die Hirschen die Geweyhe oder Stangen fallen / die muß man nicht weit vom gesäeten Korn oder am Waldsaum suchen.

Zu Anfang dieses Monats / soll ein fleissiger Haus-Wirth / die Weiden-Stöck behauen / neu zäunen / oder zum wenigsten die alten Zäune verbessern / die jungen Sprösser / so unten an den Bäumen auswachsen / oder sich sonsten am Stamme und untersten Aesten herfür thun / abschneiden / dann sie stehlen als Ertz-Diebe dem gantzen Baum seinen Safft.

NB. Das Weiden-Behauen soll im Neumonden geschehen / so wachsen sie bald wieder aus / und werden schön lang.

Auch sammlet und säet man im Mertzen den Tannen- Fichten- und Kiffern-Saamen / und versetzet wilde Feld-Rosen / drey oder sechs Tage vor dem vollen Liecht / drey Jahr nacheinander / so tragen sie aufs dritte Jahr dicke Rosen / die behalten hernach allezeit eine Leibfarbe / und einen gar lieblichen Geruch. Auch pfleget man dieser Zeit den Hopffen zu legen / und die Teiche mit Karpffen zu besetzen.

NB. Wann man nun den Schweinen Angelica-Kraut und Wurtzel in ihr Tranck wirfft / so sollen sie das gantze Jahr gesund bleiben / und kein Sterb unter sie kommen.

NB. Deßgleichen soll man jetzt auch den jungen Gänsen/ Morgens ein wenig Saltz/ Lorbeer-Meel und Asche eingeben/ so sollen sie auch gesund bleiben und nicht sterben.

Nun soll der Garten allerdings gereiniget seyn/ und ist jetzt recht Zeit die Maulwürffhauffen in Gärten und auf den Wiesen zu zerstossen und auszurotten.

Man pfleget jetzt auch die Wiesen zu säubern und reinigen.

NB. Nun soll man den Pferden bisweilen einen Bund Wicken in den Baaren legen oder zu fressen geben/ daß sie fein starck aus dem Winter kommen/ und den Lentz und Sommer durch/ da es viel zu arbeiten gibt/ desto besser dauren mögen.

NB. Deßgleichen pflegen nun die Kühe unfressig zu seyn/ weil sie sich nach der Weyde sehnen/ darum soll man ihnen auch besser zu fressen geben/ gut Heu und Grummet unterschneiden ꝛc.

NB Um diese Zeit soll eine fleissige Haus-Mutter Bircken-Wasser im zunehmenden Monden einsamlen/ so ein köstliches Haus-Mittel; solches getruncken/ treibet den Stein aus Blasen und Nieren/ öffnet und reiniget alle innerliche Glieder/ als Lungen/ Milt/ Leber. Das Angesicht damit gewaschen/ vertreibet alle Flecken und Sommer-Mähler/ und machet ein schön klar Angesicht. So man Tüchlein darein netzet und überleget/ kan man hitzige Schäden lindern/ auch gar den kalten Brand damit löschen: Man kans auch sonst das gantze Jahr durch zu vielerley Gebrauch verwahren.

Etzliche schreiben/ der Tartern einige Artzney sey/ daß sie diesen Monat durch/ solch Bircken-Wasser trincken/ davon sollen sie das gantze Jahr durch gesund bleiben.

DIÆTA, sive CURA CORPORIS.

Gesundheit-Reguln oder Leibes-Cur.

DEr Mertz-Monat führet meist unbeständig Wetter/ darum kan zu solcher Zeit dem Menschen an seiner Gesundheit leicht Schaden geschehen/ dann pfleget sich Pleuritis, die Febres und andere Kranckheiten einzufinden. Insonderheit sich auch jetzt die armen Podagrici im trüben unstäten Wetter wohl vorsehen/ deßgleichen alte Leute/ als welche dieser Zeit gar leichtlich der Mertzen in das Bett wo nur nicht gar in das Grab/ stertzen kan. Daher dann der gelehrte Hippocrates lib. 3. Apho. 1. schreibet: Veränderung Zeit/ bringet offt grosse Kranckheit/ sonderlich wann Kält und Wärm (als im Mertzen und Herbst-Monat geschicht) im Wechsel seynd.

Es erregen sich auch dieser Zeit sonsten schwere Gebrechen in den Menschlichen Cörpern/ Flüsse/ jähe Zufälle/ Husten/ Heisserkeit/ Schnuppen/ Flecken/ Blattern ꝛc. Dann die Lufft ist nun unrein/ und das Wasser/ wegen der darinn herrschenden vermischten Dünste/ ungesund.

Ferner schreibet Hippocrates in seinen ermeldten Aphorismis, und erzählet was sich im Lentzen für Kranckheiten bey den Leuten am meisten erregen/ nemlich: Unsinnig-

sinnigkeit exatrabile, von der schwartzen Gall / schwere Gebrechen / Blut-Flüsse / Bräune / Haupt-Flüsse und Beschwerung des Haupts / Heiserkeit / Husten / Schnuppen / Flecken / Blattern / Aussatz / Zapffenschiessen / oder sonst böse Entzündungen des Zäpfleins / Schmertzen in den Gliedern / als in Händen und Füssen / u.a.m.

Dergleichen Kranckheiten nun zu vermeiden / oder ihnen bevorzukommen / wird gerathen / daß man offt baden und schwitzen / den Leib wohl üben / etwas mehr trincken / aber weniger essen soll / als man im Winter gethan / massen Polybius befiehlet. Man mag sich nun auch süsser Speisen und süssen Getränckes gebrauchen / als Meth und guten Wein trincken / aber insonderheit soll man für sehr kalten Getränck sich hüten. Morgens früh / Rauten / Poley / Salbey geniessen / ist sehr gesund; Die Speisen mögen auch jetzund stärcker als sonsten mit Pfeffer und Ingber bereitet werden. Auch soll man dieser Zeit guten starcken Wermuth-Wein trincken / der discutirt die Phlegmata, und ist sehr gesund.

Und weilen ohngefehr um den eilfften Tag dieses Monats die Sonn in den Widder trifft / welches das erste Zeichen des Dodecatemorii ist / welch Zeichen über das Menschliche Haupt regieret / so soll man sich in diesem Zeichen hüten vor allerley Artzney des Haupts / dann es ist eine gemeine Regul / daß man kein Glied mit Artzneyen soll angreiffen / in dem Zeichen / welches über dasselbige herrschet; Darum wird auch zu dieser Zeit verbotten / auf den Händen Adern zu lassen / weil etzliche derselben Haupt-Adern mit seynd. Deßgleichen Purgationes des Haupts sind zu dieser Zeit auch verbotten. Aber auf den Armen mag man / wann der Mond im Widder ist / wohl lassen.

Im Mertzen soll man süsse Speisen essen / auch guten süssen Wein trincken / Knoblauch öffters in der Speise geniessen; sich des Aderlassens und purgierender Artzneyen / wo möglich / enthalten / öffters Poley in Speis und Tranck geniessen / dann er wärmet den Magen und machet wohl däuen. Unter dem Salat / soll man braune Betonien essen (so mans haben kan) dann sie stärcket das Haupt und das Gesicht.

Deß vortrefflichen Hippocratis, deß Printzen der Aertzte / Gesundheit-Regel.

WAnn die Sonn im Zeichen des Widders / soll man nicht zu Ader lassen / noch Purgier-Tränck oder Artzney gebrauchen; öffters soll man Schweiß-baden oder trucken schwitzen und sich waschen / mässig und nicht kalt trincken / man soll offt Rettich essen / auch Rauten / Liebstöckel / Salbey / Ingber und Pfeffer in Speis und Tranck geniessen.

Allgemeine Gesundheit-Reguln.

Ein jeder säuber nun sein Blut /
Purgier und bad / es ist sehr gut /
Die jungen Kräuter nehmt in acht /
Sie haben nun die gröste Macht /

Der Ingber/ Pfeffer und Salbey/
Kalbs-Hüner-Fleisch sind Artzeney/
Auch sind die frischen Eyer gut/
Sie nähr- und mehren nun das Blut/
Enthalt dich auch von Lieb und Wein/
Es wird dir alles dienstlich seyn.
Brau nun gut Bier/ mein lieber Brauer/
Es ist gesund/ und wird nicht sauer.
Ein Mertz fein treug/ April fein naß/
Der füllt den Kornsack und das Faß.

Bestellung des Blumen-Gartens.

WAnn kein Frost mehr zu beförchten/ die rauh- und schädlichen Nord-Winde vorbey/ könnet ihr bald nach Gregorii Tag/ eure frembde Gewächs und Blumen/ aus dem Pomerantzen-Haus/ Winterung/ oder Gemächern/ da ihr sie Winters über stehen gehabt/ wieder hervor thun/ und erstlich in ein ander Logament oder bequem Zimmer setzen lassen/ allwo sie der freyen Lufft/ um solche wieder zu gewohnen/ in etwas geniessen können/ bis so lange/ daß auch der Nacht-Frost vorbey/ und ihr sie dann im Garten in offene Lufft/ an einem bequemen Ort/ allwo sie einen Widerschein haben/ und für denen noch zuweilen wehenden Nord- und Ost-Winden gesichert seyn mögen/ stellen dörffet. Wofern das Wetter gelind/ und man sich keines Frosts mehr zu befahren/ kan man auch von den Betten/ Mist/ Stroh/ Moos/ oder was sonst zu bedecken gebrauchet worden/ hinweg räumen.

Dieser Zeit fangen gemeiniglich an zu blühen Crocus Vernus, (Frühlings-Saffran) Narcissus luteus præcox, (die Narcissen mit bleichgelben Blumen) Viola martia flore pleno, (der gefüllte Mertzen-Viol) der gemeine oder einfache Mertzen-Viol/ und Viola Lunaria, (Der Mond-Viol.) Jetzund pflegen auch die Tulipen/ Narcissen/ Hyacinthen/ und theils Lilien aus der Erden herfür zu stossen.

Im Felde zeigen sich Viola bicolor arvensis, (die Acker-Violen mit zwo Farben) Ornithogalum luteum, (Acker-Zwiebeln) Burfa pastoris loculo oblongo, (Groß Täschleins-Kraut) Orobanche seu Dentaria, (Zahn-Kraut) Alsine media, (Hünerbiß) Alsine hirsuta, (Rauer Hünerbiß) Alsine hederacea, (Hünerbiß mit kleinen Epheu-Blättern) Ranunculus Muscatellma dictus, (Waldhanen-Fuß.)

Man gräbet auch nunmehr um zur Aussaat/ säet auch bereits/ was nicht allzuhart ist; Die zarten und weichen Gewächse aber/ werden in Mist-Bette/ (davon im vorigen Monat Anweisung geschehen/) in Töpffe (Blumen-Scherben) oder andere Gefässe gesäet/ damit sie bey Nachts-Zeit eingesetzt/ und für Reiff und Frost verwahret werden mögen.

Bestel-

Bestellung des Kuchen-oder Kräuter-Gartens.

IN diesem gibt es nunmehr Arbeit genug / reiniget die Mistbette / worauf allerley gute Kräuter stehen/als Dragon/Pimpernellen/Sauerampffer/Kressen/Radies/ Lactuck/ Spinat/ Petersil/ mancherley Salat mit Zwiebeln/ auch Spargen stehen/ und bespreitet sie mit Hüner-und Tauben-Mist. Ausser den Mistbetten / möget ihr auch nunmehr in offenen Garten/mit wachsendem Liecht/Zwiebeln/Köhl/Steckruben/ rothe Ruben/ Portulac/ Spinat/ Kressen/ Kerffel/ Lactuc/ Petersill/ Erbsen/ Bonen/ und allerley dergleichen Küchen-Kräuter/ säen und stecken. Solte aber/ zu Anfang dieses Monats/ noch einiger Nacht-Frost/ wie öffters geschicht/ solches verhindern/so muß man in Gedult stehen/bis etwan zum Mittel/oder Ausgang des Monats/ sonderlich mit denen Gewächsen / die etwas zart / und Frosts wegen leichtlich Schaden nehmen mögen.

Zu Ausgang des Monats Martii/pfleget man an warm-gelegenen Orten/Melonen und Cucummern-oder Gurcken-(Kümmerling-) Saamen zu setzen/dasselbe aber soll geschehen in einem subtilen und wolgemisteten Grund/ dann der grobe und ungeschlachte ihnen sehr zuwider. Um den Wedel oder Vollmond ist es am besten/ an denen Orten aber/die etwas kalt gelegen / ists rahtsam und nützlicher/ damit bis in den April aufzuhalten/weil sie in ihrer zarten Jugend/wann sie so zeitlich herfür kommen/ gar leichtlich von der Kälte verderbt werden/oder auch sonst Schaden nehmen können/ daß sie nachmals gar schwerlich fortzubringen/an statt/ wann sie etwan in ein milder Wetter kommen/daß selbige denen ersten noch vorkommen/auch bessere und vollkommenere Früchte bringen. Es mag nun geschehen / zu was Zeit es wolle/ so erfordern sie zum Anfang fürnemlich einer gar fleissigen Pfleg-und Abwartung/da man anders die Mühe ergötzet/ und etwas Nutzen davon haben will/wie dann droben im Garten-Buch an seinem Ort bereits mit mehrern angezeigt worden.

Man mag nun auch allerley gute Kräuter verpflantzen und versetzen / und zwar im abnehmenden Monde.

Man pflantzet auch Roßmarin / Salbey / Weinrauthen / und andere Kräuter von ihren Sprossen und Zacken / die man von dem Stamm unterwärts abbricht/ man pflücket auch die spitzigen Ende ab / und wird das unterste End zerquetscht/ oder man stecket ein Gersten/ oder Haber-Korn unten in das zerquetschte End; so kommen sie meist alle fort.

Wann es nicht mehr gefrieret / alsdann pflantzet man auch Türckische Bohnen; Erbsen und Bohnen weicht man 24. Stunden zuvor/ erstermeldte Türckische Bohnen aber nur eine halbe Stund/ dann sie gar zart sind und leichtlich faulen/ und ist es fast besser / wann man sie gar ungeweicht stecket.

NB. So man um diese Zeit wissen will / ob annoch Frost darhinten oder zu befahren / so besehe man nur den Maulbeer-Baum / von dem man sagt / daß er der klügste Baum sey / und nicht ausschlage oder ausspriesse/ so lang noch einiger Frost zu besorgen stehet.

NB. Billich

NB. Billich soll ein jeglicher Gärtner wenigst einen Maulbeerbaum in seinem Garten haben/ dann er zu vielen Dingen nutz ist/ davon anderwerts mit mehrern Meldung geschehen soll.

Im Garten fangen nun an zu grünen die Stachelbeer/ Johannesbeer/ im Feld der Haselstrauch/ der Schlehenstrauch u.a.m. Unter den Garten-Kräutern kommen hervor Kersch/ Kerbel/ Petersil/ Wermuth/ Metter. u. a.m.

Nunmehr können auch die zum Küchen-Garten gehörige Artzney-Kräuter/ gesäet und gepflantzet werden/ wofern aber wegen Frosts das Erdreich noch nicht zu gewinnen/ muß solche Arbeit bis in den folgenden Monat versparet werden. Sonst kommen nun im Kräuter-Garten herfür/ Arum. Teutsche Ingeber oder Pfaffen-Pint/ Fumaria bulbosa radice cava, & non cava, Holwurtz oder knollig Erdrauch/ beederley Geschlecht/ mit der holen/ und nicht holen Wurtzel/ Symphytum maculosum, fleckigt Lungen-Kraut; In Wäldern und Feldern/ klein Schöl-Kraut/ Singrün/ Schlüssel-Blumen/ Mertz-Violen/ Taschen-Kraut/ Gundermann/ Creutz-Kraut.

Bestellung des Baum- oder Obst-Gartens.

JEtzt ist es zwar noch (aber doch hohe) Zeit/ im Fall es bis dahero verabsäumet worden/ die Bäume abzuwürmen/ oder zu raupen/ zu reinigen/ abzumoosen/ zu schaben/ von dürren Aesten abzustutzen und die Wasserschossen abzuschneiden; Auch kan man umsetzen/ drey Tag nach dem Neuen bis zum Vollmond proffen/ was noch hinterstellig ist/ sintemahl hernach/ wann bereits der Safft vollkommen in die Rinde getretten/ wenig fruchtbarliches mehr damit zu verrichten. Auch kan nun das Ablactiren vor die Hand genommen werden.

Die jenige Bäumlein/ so mit Stroh verbunden/ können nunmehr entblöset werden/ jedoch nach genauer Erwegung des Gewitters/ da man sich keines Frosts mehr zu besorgen.

NB. Die kleine Baum-Schul kan nun angerichtet/ und mit allerley Kernen besteckt werden/ davon folgender Unterricht zu mercken; Im wachsenden Liecht/ stecket in das darzu gewidmete Land allerley Obst-Kernen/ so ihr zuvor etwas in Zucker-Wasser geweichet/ etwan drey Finger tieff/ und einen Fußweit voneinander/ damit die daraus wachsende Stämmlein/ ohne Schaden der Wurtzel können zum Versetzen wieder ausgenommen werden/ darauf ihr dann künfftig/ wann sie ihre gebührende Grösse erlanget/ allerley gutes Obst pelzen oder pfropffen könnet/ welches dann viel besser/ geschlachter und milder/ als das jenige/ welches auf wilde Stämme gepropffet wird.

NB. Schneidet im letzten Viertel/ von den jungen Bäumlein/ so ihr voriges Jahrs gepfropffet oder umgesetzet/ alle neben herauswachsende wilde Zweige ab/ damit sie am Wachsen und Treiben nicht verhindert werden.

NB. Die Mandel-Bäume/ Apricosen und Cornel-Bäume fangen an zu blühen.

Be-

Bestellung deß Wein-Gartens.

NUnmehr gibt es in den Wein-Gärten überflüssig zu thun / in dem immer eine Arbeit der anderen gleichsam die Hand bietet/ja es ist eine Arbeit offt kaum verrichtet / so will / wann das Wetter favorabel und gut / die andere auch gethan seyn; Anfangs ist man meist mit dem Schneiden der Reben beschäfftiget/massen sich leicht kein Hornung so wohl anläst / daß nicht dem Mertzen davon was überbleibe / es kommet auch wohl öffters darzu / daß der Mertz selbsten deß Wetters halben also beschaffen/daß man länger als man gedacht / damit zu thun bekommt / wordurch dann die andern nach und nach folgenden Arbeiten mercklich verhindert und verspätet; Dennoch ist nöthig und nutzlich / daß man die Zeit deß guten Wetters wohl anlege/ und jede Arbeit so viel möglich befördere/ auch zu rechter Zeit verrichte/auf daß nichts verabsäumet werde/auch keine Arbeit der andern hinderlich sey.

So man auch im vorigen Monat mit Bau und Grund-tragen nicht fertig werden können / ist nöthig / daß man nun selbiges beschleunige / und sonderlich solche Tage darzu anwende / die ohne das zu anderer Arbeit wenig dienstlich seynd / wie sichs dann öffters zu begeben pfleget. Nach verrichtetem Schneiden und Bautragen/will sich gebühren / daß man stracks das Einlegen der Reben vor die Hand nehme/und also die Arbeit/wo möglich / vor dem Hacken verrichte/damit durch dasselbe der Boden fein wiederum verebnet werde / dann da es widriges Falls hernachmahls geschicht/siehet alsdann der Boden sehr unlustig aus.

NB. Dieses Einlegen soll anfangs an trockenen Orten angestellet werden/weil alsdann die Erden von dem vergangenen Winter noch etwas feucht ist / auf daß man also mit der Arbeit desto besser fortkommen könne; Es soll aber kein Stock eingelegt werden / man thue dann etwas von wohlgefülltem Mist-Schaf-Hörnern / oder guten Schorr-Grund in die Gruben; Zu den eingelegten Ruthen / soll man alsbald Stecken schlagen / und die Schoß daran hefften / die Bänder aber nicht zu hart anziehen / weilen sie es wegen Zartigkeit der Jugend noch nicht wohl erleiden mögen. Auf das Graben folget alsbald das Hacken / an welchem vielmehr gelegen / als einige darauf halten / massen ich mich von erfahrnen Weinmeistern berichten lassen/ daß ein wohl-tiefes und sauberes Hacken / ohne Mist-anlegen / gemeiniglich besser und nutzlicher sey/als ein liederlich-obenhin-gehuldeltes/darzu Bau kommen; Darum dann ein jeder Reb-oder Wein-Herr fleissig darnach trachten soll / daß seine Reben mit getreuen starcken Männern recht gehacket werden. Es sind die zwey Wort Getreu und Starck / nicht vergeblich zusammen gesetzt / weil deren keines für sich selbst / und allein gnugsam / sondern beede zugleich nothwendig erfordert werden. Das Hacken erstreckt sich gemeiniglich bis zu ausgehenden Mertzen / länger ist es nicht nutz und gut (es wäre dann / daß der widerwärtige Jahr-Gang es dergestalt verhinderte / daß man länger damit verziehen müste) sonst da man zu lange damit verzeucht / daß die Reben zu drucken anfahen / werden alsdann die Augen leichtlich abgeschlagen / welches den Reben zum mercklichen Schaden und Nachtheil gereichet.

Anmerckung von etzlich besondern und namhafften Tagen dieses Monats.

Ascher-Mittwoch.

DJe Alten haben vier Loß-Täge gezählet/darnach sie das folgende Jahr geurtheilet: Als erstlich den Ascher-Mittwoch/ der bedeutete den Frühling; Zweytens der folgende Donnerstag bedeutet den Sommer; Drittens der Freytag bedeutete den Herbst; Vierdtens der Sonnabend bedeutete den Winter/ wie es nun diese vier Tage witterte/ waren sie der Meinung/ solten sich auch die vier Jahr-Zeiten anlassen. Es stehet jedem frey/ von solcher Regul zu halten was er will.

Der 25. Monats-Tag Martii/ oder Mariä Verkündigungs-Tag.

NAch dem Zeugniß des Seel. Herrn Coleri/ hat ein sehr alter Bauer berichtet/ sein Vatter wäre über hundert Jahr alt gewesen/ und er hätte es nebens demselben observiret/ nemlich: Wann es am Tage Mariä Verkündigung früh vor der Sonnen Aufgang wäre schön und fein hell am Himmel gewesen/ daß die Sterne hübsch geleuchtet hätten/ so wäre allzeit ein gut Jahr gefolget/ das zu allen Dingen gut Gewitter gehabt hätte.

Die Wintzer sagen: Wann man die gedeckten Reben an diesem Tage aufdecke/ so schade ihnen kein Frost mehr.

Was man auch an diesem Tag pfropffet/(verstehe/wann es anderst der Wissenschafft gemäß/ recht und manierlich gepfropffet wird) das soll alles wol bekleben.

NB. Am Mariä Verkündigungs-Tag soll man sich hüten vor Aderlassen.

Marter-Woche.

VOm Gewitter der Marter-Woche pfleget man zu sagen: Pilatus wandert nicht aus der Kirchen/ er richtet zuvor einen Lermen mit dem Gewitter an/ das ist: Er bringet zu Ostern noch einen Schnee/ Hagel/ oder andern winterischen Pluder/ masen dann auch gemeiniglich zu geschehen pfleget.

Char-Freytag.

WAnn es am Char-Freytag regnet/ so soll es ein gut fruchtbar Jahr bedeuten.

Oster-Tag.

WAnn es am Oster-Tag regnet/ so soll es mehr Sonntag/ zwischen Ostern und Pfingsten/ regnen/ als schön seyn; und soll Mangel werden am dürren Futter.

Bemerckung/ was aus Vorbedeutung der Witterung/ natürlicher Weis/ zu urtheilen und zu schliessen sey.

ES haben nicht nur die Teutschen/ sondern auch andere Nationes unterschiedliche Sprich-Wörter/ von der Witterung des Mertzens/ und zwar erstlich der Frantzosen (als welche der Zeit aller Orten das Præ haben wollen) zu gedencken/ führen selbige dieses Sprich-Wort:

Mars

Mars venteux, Avril pluvieux,
Font le May gay & gravieux.

Das ist:

Wann der Mertz Winde bringt/ der April Regen streuet.
Folgt drauf ein schöner May/ der uns das Hertz erfreuet.

Dergleichen Sprich-Wörter haben die Spanier in ihrer Sprach sehr viel/ deren theils wol zu beobachten/ weilen sie nicht schlecht und geringschätzig/ sondern eintreffend und denckwürdig/ massen die Erfahrenheit selbige so viel als authentrisch gemacht/ deren nur ein paar hier anzuführen/ so in die Frantzösisch- und Teutsche Sprach/ um den Sprach-liebenden Leser damit zu ergötzen/ übersetzt seynd:

Agne de Marco peor que la Mancha en tel panno.
Eau au mois de Mars est pire que la tache drap.

Das ist:

Es ist ein nasser Mertz noch ärger mannigfalt/
Als an dem schönen Tuch die Flecken ungestalt.

Das andere/ dannenher man in dem Mertzen/ von dem nächst darauf folgenden Herbst und Weinwachs gute Hoffnung fassen kan/ dessen Zutreffung auch öffters wargenommen worden/ bestehet in diesen Worten:

Si clare en Marco, busca cabas y maco:
Y si en Abril, torna las al cubil.
Si gele en Mars, cerche be Caves & le maillet:
Et si e' est en Avril, remets les en son nid.

Das ist:

Wann noch mehr zeiget Frost der Mertzen ziemlich kalt/
Der Küffer Wein-Geschirr zurüste mannigfalt:
Wann aber das Gefröst sich im April läst sehen/
Ein jedes an seim Ort er wol mag lassen stehen.

Nicht weniger haben auch die Teutschen unterschiedliche schöne alte Sprich-Wörter/ die sie aus langer Observation hergenommen/ insonderheit von dem Mertzen/ unter andern: Mertzen-Staub ist Goldes werth; weil man dannenher gute Hoffnung fasset/ es werde sich das Wetter wol anlassen und ein gut Jahr erfolgen.

Ferner ist noch ein ander Sprichwort/ wie der Frühling soll beschaffen seyn/ da ein fruchtbares Jahr darauf zu hoffen/also lautend:

Trockner Mertz/nasser April/kühler May/
Füllet Keller und Böden/macht auch viel Heu.

Sonsten hat man auch von dem Mertzen diese Anmerckung/ nemlich: So viel Nebel im Mertzen fallen/so viel Regen sollen im Sommer kommen.

Noch eines kan ich allhie nicht ungemeldet lassen/ daß wann es im Mertzen donnert/man selbiges auch für ein gutes Wahrzeichen eines darauf folgenden fruchtbarn Jahrs halten thut/ davon dann noch diß alte Sprichwörtlein in Ubung: Früher Donner/spater Hunger.

Das XV. Capitel.

APRILIS, April.

Von dem Vierdten oder April-Monat/ und dessen Namens-Betrachtung.

April hat 30. Tag.

DEr April/ ist in der jetzt-gebräuchlichen Ordnung deß Jahrs/ der vierdte Monat nach den vier Jahrs-Zeiten aber/der ander im Frühling/welcher allen Gewächsen das rechte Wachsen und Zunehmen gibt/in dem die Bäume ihr lustiges grünes Laub/und schöne weisse Blüh bekommen: Die Gärten mancherley schöne bunde Blumen/Salat-und Koch-Kräuter herfürbringen: Die Reben aber ihren neuen Schoß zeigen. In Summa/es kommen alle Gewächse dieser Zeit wieder lebendig herfür/die durch deß Winters-Kälte/ gleichsam erstorben gewesen/ welches für ein treffliches Vorbild/ der allgemeinen Auferstehung von den Todten/ am jüngsten Tag/ gehalten wird/ da gleichmässig die Erde die verstorbenen Menschen wiederum lebendig herfür geben wird; Diß soll ein jeder frommer Christ freylich wohl behertzigen/auch jederzeit sich befleissen/sein Leben hie zeitlich also gottselig anzustellen/ auf daß er dermahleins an solchem grossen Tag/ mit Freuden aus der Erden wiederum lebendig hervor kommen/bey Christo und allen Auserwehlten ewig und selig leben möge. Dieser Monat/so bey den Juden der erste gewesen/ heist auf Hebräisch Nisan, Nehem. c. 2. v. 1. Esth. c. 3, v. 7. und Abib. Exod. c. 13. v. 4. Deut. c. 16. v. 1. Griechisch Zandikòs dargilion/ und pharmondi, zu Latein/ Aprilis; Welches Wort herkommen soll/ von dem Griechischen aphròs, welches so viel heist als Gest oder Schaum/ das ist von der Göttin Venere, welche aus deß Meeres Schaum/ nach der Poeten Gedicht/ ist gezeuget worden. Darum dann etzliche vermeinet/ Aprilis heisse quasi Aphrilis apò tis aphroditis, à venere quod terram venustet, dann gleichwie Venus eine Göttin der Lieblichkeit ist/also auch in diesem Monat/ die lebhafften Creaturen lieblich und freundlich werden. Oder gleichwie der Mertz von

Marte

Marte seinen Namen hat / als der die Leute durch Kranckheit martert und quälet / also auch der April / von der Venere genennet wird / als der im Gegentheil / mit den Menschen freundlicher handelt / und selbige ergötzet / ja gleichsam erquicket. Soll also diesen Monat Romulus, (als in seiner Ordnung den zweyten) der Veneri, Æneæ Mutter / von dem die Römer hergestammet / gleichwie den Mertzen / seinem Vater Marti, zugeeignet haben; Welcher Meinung auch Ovidius 1. Fastor ist.

Martis erat primus mensis, Venerisque secundus.

Welches aber einige nicht zugeben wollen / Ursach / weilen der Veneri im Monat April kein Fest noch Opffer von den Römern angestellt oder gehalten worden.

Andere sind einer andern Meinung / unter denen auch Macrobius, daß nemlich dieser Monat Aprilis, seinen Namen hergenommen ab aperiendo, vom Aufthun / weil in diesem Monat die Erde sich aufthut / daß allerley Gewächse desto besser herfür kommen und wachsen möge; Welche Meinung dann meines Erachtens / mit der Beschaffenheit der Zeit am besten überein trifft. Carolus Magnus hat den April in Teutscher Zung / den Oster-Monat genennet / weilen das Oster-Fest mehrentheils in demselben zu fallen pfleget.

PHYSICA.

Oder

Ordnung der Natur / und deß Himmels-Lauffs.

In diesem Monat gehet die Majestätische Sonne in das himmlische Zeichen / der Stier oder Taurus genannt / welches 32. Stern hat / unter denen auch die Plejades oder Hyades begriffen seynd. Ist das zweyte Zeichen / kalt und trucken / jedoch mässig / und vergleicht sich mit der Erden / ist mittägig / auch weiblich und natürlich / melancholisch; Solch Zeichen regiret an den menschlichen Leib über den Hals und Kehlen.

Wann die Sonn im Stier sich befindet / bedeutets Arbeit / die Zeit nemlich ist gut und bequem zu harter starcker Arbeit deß Feldes / Gartens und der Wein-Reben; Aber doch mit dieser Bedeutung / daß dem am wenigsten davon wird / der die meiste Mühe und Arbeit hat.

So der Mond in diesem Zeichen / ist vornehmlich nicht gut an dem Hals artzneyen / noch mit Eisen oder einigen andern Instrumenten zu berühren / auch soll man in solchem Zeichen nicht Aderlassen noch Artzney gebrauchen / viel weniger eine Wunden schneiden / noch Schäden öffnen / keinen Streit erregen / auch keine ferne Reis antreten / in Summa / alles was man in kurtzen zu erlangen begehret / soll man in diesem Zeichen fliehen und meiden. Hergegen soll man in diesem Zeichen langwirige Dinge anfahen / als Häuser bauen / Fundament legen / Freundschafft machen / Friedt / Verträg und Heyrath stifften / Kinder entwehnen / kauffen und verkauffen / sonderlich ist gut Kauffmannschafft gegen Mittag treiben / Ochsen kauffen / Gesind dingen / mit Frauen scherzen / kleine Spatzier-Reisen thun / im Garten arbeiten / Bäum pflantzen / säen / u. a. m.

Die Kinder/ so in diesem Zeichen oder Monat gebohren werden/ haben gemeiniglich Lust zu Aeckern/ Gärten/ Wiesen; sind Liebhaber der Music, Gesang/ Seitenspiel und dergleichen Frölichkeit; halten viel von der Astronomia und Astrologia; lieben schöne Kleider/ Gasterey und Spielen/ sind geneigt zur Verierery und Schertz-Reden; zu den Weibsbildern haben sie wenig Glück. So bald sie ein wenig zu Jahren kommen/ werden sie karg und reich/ haben wenig Freunde/ aber viel Mißgönner und Feinde/kommen zu guten Aemtern/seynd Geistlichen wohlgewogen/ ihnen widerfähret öffters Böses um Gutes/ finden mehr Gunst und Gnade bey Frembden als Einheimischen.

NB. Der Tag ist nun fast 15. Stunden lang/ Früh um 4. Uhr beginnets zu tagen/ und Abends um halbweg 8. Uhr finster zu werden.

OECONOMICA,

Oder

Nothwendige Haus-Anstalten und Verrichtungen.

IN diesem Monat seynd die meisten Winde/ Regen und Ungewitter/ mehr als sonst im gantzen Jahr/ dann da gehen zugleich mit der Sonnen auf die Pleiades, Hyades, hœdi und Orionis stellæ, welche allezeit/ oder ja gemeiniglich solche Ungewitter verursachen/ wann sie mit der Sonne auf- oder niedergehen/ oder gegen ihr überstehen/ wann sie deß Morgens auf- oder deß Abends niedergehet. Man pflüget in diesem Monat und saet vollend zu/ man arbeitet was in den Gärten nöhtig/ verzäunt und verwahret dieselben. Auch radet/ räumet/ hubelt und wässert man die Wiesen. Man entwähnet die Kälber von den Kühen/ und fähet die Viehe-Nützung wieder an.

NB. Von diesem Monat an gerechnet/ bis in Mittel deß Augusti, soll ein jeder Schäfer/ auf einem Läger nicht länger ligen und pferchen/ als eine Nacht und einen Mittag.

Wann es nun beginnet warm zu werden/und die Bienen aus dem Stock fliegen/ so soll man ihnen den Stock räumen/daß sie arbeiten können.

NB. Auf St. Gürgen/ sagen die Bauren/ soll man die Kühe von den Wiesen wieder schürgen. Dann bis auf St. Georgen läst man die Kühe auf den Wiesen gehen; darnach hegt man sie/ daß Heu und Grummet darauf wachse.

NB. Man soll nun im Neuen Monden die jungen Weiden/ wann sie im Wasser ausgeschlagen/ setzen/ und sie vor dem Vieh/ das sich gern daran reibet/ wohl bewahren.

NB. Um diese Zeit häret sich das Rind-Vieh/ darum soll mans ein wenig desto fleissiger warten.

NB. Es ist eine alte Bauern-Regel/ wann es donnert/ so der Mond im Stier ist/ bedeutets/ daß selbiges Jahr Korn und Gersten Schaden leiden werden.

NB. Man pfleget in diesem Monat/ den Hängst zur Stuten/ den Esel zu der Eselin/ deßgleichen den Widder zu den Schaafen/ zu besteigen zu lassen.

Auch

Auch soll man dieser Zeit die Schaaf und andere vierfüssige Thier verschneiden oder auswerffen.

Deßgleichen die Schaaf mit der edlen Wollen / soll man zu dieser Zeit mit Seiffen-Kraut-Wurtzel waschen / damit sie zur Schur bereitet werden.

DIÆTA, sive CURA CORPORIS.

Gesundheit-Reguln oder Leibes-Cur.

ES wachsen und nehmen zu dieser Zeit in dem Leibe deß Menschen zu / das Blut und Phlegma, demnach ist nöthig / daß man den Leib wohl exercire / übe und bewege / als durch Reuten / Fahren / Tragen / Spatziren gehen / Kegel-schieben / Ballen / Ballon-schlagen / und dergleichen geschehen kan.

Im Anfang deß Aprilen / wann die ungestümme Winde / Kiesel- und Regen-Wetter eintritt / so man sonsten das unstete pluderische Aprilen-Wetter zu nennen pfleget / erregen sich auch öffters mancherley Kranckheiten bey den Leuten / sonderlich was Catharrosi und Apoplectici und dergleichen seynd; darum sehe sich da ein jeder vor / daß es heisse: Principiis obsta! daß er nemlich solchen Kranckheiten bey Zeiten begegne und vorkomme; diß nun kan geschehen durch Artzney-gebrauchen und Aderlassen: Dann nunmehr ist das Aderlassen aller Orten deß Leibes / ausgenommen am Hals und an der Kehlen / ingleichen die Lung-Ader / erlaubet. Sonderlich aber ist gut Aderlassen / wann der Mond im Stier ist / und diß kan man alle Jahr leichtlich aus Ephimeridibus in Dodecatemorio erfahren.

In diesem Monat soll man sich weicher Speisen in der Küche bedienen / als Lams- oder Hammel-Fleisch / junge Hünlein / kleine Bach-Fischlein; deßgleichen einen guten Trunck zu sich nehmen / der dem Menschen eine gute Nahrung gebe / als guten alten Wein / Wermuth-Bier oder Wermuth-Wein.

Sonsten wird auch in diesem Monat folgende Diæt vorgeschrieben: Dieweil in diesem Monat unbeständig Wetter / meistentheils aber ungestüm / windig und Regen-Wetter zu regiren pfleget / welches Flüsse und andere Beschwerniß erreget / wird gerathen / man soll den Leib bewegen / die Median und Leber-Ader lassen / schrepffen / purgiren / weiche Speise und Getränck / insonders Wermuth-Tranck zu sich nehmen / den Kranckheiten vorzukommen.

Item / man soll Betonien und Müntzen-Safft gebrauchen / hingegen Häring / gesaltzene Fische / Rettich und Compost meiden / als welche böse Flüß erregen.

Deß vortrefflichen Hippocratis, deß Printzen der Aertzte, Gesundheit-Regel.

MAn mag nun Aderlassen am Leib wo es gut und nöthig ist / ausser die Lung-Ader nicht / man soll nun offt baden / jung Fleisch essen / aber des Schweinen-Fleisches sich enthalten / sauer Getränck ist gesund / man soll aber mässiglich trincken; auch ist gut Artzney gebrauchen und Köpff setzen / so sonderlich wider die Krätz und Räude dienet. Rauten / Fenchel-Saamen / Betonien und Bibinell mit Honig tempe-

Digitized by Google

temperirt / oder mit Wein gesotten / und nüchtern getruncken / erhältden Menschen gesund.

Allgemeine Gesundheit-Regul.

Weil alles jetzt wächst mit Gewalt/
braucht Artzeney / so werdt ihr alt:
Schleim / böse Feuchte man ausführ/
durch Schweiß-Bad/auch das Haupt purgier:
Das Kräuter-Bad ist auch sehr gut/
von Haupt und Leber lassen Blut.
Salat/Gewürtze Speis und Wein/
Salbey und Fenchel stärcken fein/
Betonien-und Müntz-Safft/
dem Haupt und Magen geben Krafft;
Weil nun die Nachtigall singt wohl/
in Garten man spatzieren soll.

Bestellung deß Blumen-Gartens.

ES pfleget zu einigen Jahrs-Zeiten die Kälte so lang anzuhalten / daß man diejenigen Arbeit / welche im Mertzen zu verrichten gewesen / und in vorhergehendem Capitel bereits vermeldet worden / meist in den April verfahren muß; Alsdann bringt man auch mit Graben und Säen herein/was dazumal versäumet worden.

Das Blumwerck an Zwiebel-Gewächsen nimmet nun sehr zu / kommet theils auch zur Blüthe/sonderlich die frühzeitigen Tulipen/ die Muscarien/ Narcissen / die Ranunculen / Iris oder die Vejel-Wurtzel (diese reisset man in diesem oder folgendem angehenden May von den Wurtzeln/ und vermehret sie) die Zeitlosen/ die Hyacinthen/die Kaisers-Cron/die Schwert-Lilien allerhand Farben u. a. m.

Im Feld zeigen sich: Alsine chamædrysolia, Hünerbis mit Gamander-Blättern/Alsine spergula, Hünerbiß/Spergula genannt / Bellis, die wilden Maßlieben/ Buphthalmum, Ochsen-oder Rinds-Aug / Caltha paluſtris, die einfache Dotter- oder Schmaltz-Blume / Gauda muris, Maus-Schwantz / Lamium, Taube Nessel/Nasturtium pratense, Wiesen-Kreß mit grossen Blumen Ornithopodium, Vogelfuß / Tithimalus cyparissias, Cupressen-Wolffs-Milch / Helioscopius, & paluſtris fruticosus, Feld-Wegwarten/Trifolium paluſtre, Biber-Klee.

NB. Die Jaßmin-Bäumlein werden dieser Zeit einer Hand über der Pfropffung verkröpfft/oder abgeschnitten/sprossen aber bald wieder aus.

Es kan auch/ so es warm und bequem Wetter / unterschiedliches Blum-und Kräuter-Werck verpflantzet werden.

Beste

Bestellung des Kuchen- oder Kräuter-Gartens.

WOrzu voriges Monats Anweisung geschehen / findet mehrentheils auch anjetzo statt; Im übrigen findet sich nun im Kuchen Garten Arbeit genug / dann da möget ihr/im wachsenden Liecht/in fette gute Erden folgende Kräuter säen und pflantzen/als: Basilien/Isop/ Scharly/ Thimian oder Römischen Quendel/ Majoran/ Lavendel/Salbey/Saturey/Melissen/Coriander/Angelick-oder H. Geist-Wurtzel/ Löffel-Kraut/Garten-Kümmel/Krausemüntz/Betonien-Kraut/u. a. m.

Cucummern / Gurcken oder Kümmerlinge / könnet ihr nun auch noch bis auf Johannis / um immer Junge zu haben/stecken. Deren sind zweyerley / grüne und weisse/die Weissen werden für die besten gehalten / und läst man die ersten zur Saat liegen. Wie sie zum Essen zu gebrauchen/ist bekannt gnug / und ist ein Essen/dessen sie billig an Liebhaber der Gesundheit wegen ihrer bösen Feuchtigkeit enthält / es sey dann/daß sie mit Pfeffer/Saltz/ꝛc. wohl corrigirt seyen. Die mit Essig und Fenchel-Kraut eingemachte/sind zwar etwas gesünder.

Auch kan man jetzund Kürbiß-Kern stecken; Deren sind mancherley Sorten/ wollen fette und Sonnen-reiche Erde haben / und mit Fleiß an bequeme Oerter / es sey an Stangen oder Lauben verpflantzet seyn. Sind gut für Arbeiter und starcke Leut zu essen/wer aber die Gesundheit liebet/muß sich deren enthalten / dann sie kommen fast mit den Cucummern überein. Erd-Beer verpflantzt nun auch in gute fette Erde/einen halben Fuß von einander/hecken sich alsdann mehr als zu viel / deß Winters bedecket sie mit Pferd-oder Kühe-Mist / damit sie im Majo und Junio desto besser tragen. Werden am besten mit Wein und Zucker/vor und nicht nach der Mahlzeit genossen.

In vollem Liecht stecket abermals bey truckenem Wetter grosse und Türckische Bohnen / grabet aber ein 3. oder 4. Tage zuvor das Erdreich mit guten alten Mist wohl um / gehen sie in viertzehen Tagen nicht auf / (dann sie verfaulen leichtlich) so pflantzet andere in dieselbige Stelle/da sie ausgeblieben sind.

In der Kuche könnet ihr nun bereits die Hopffen-Sprossen zum Salat gebrauchen. Gleicher gestalt beginnet nun der rechte Spargen herfür zu kommen / solcher wird im Wasser gesotten oder aufgequellt (dann so er zu lang kochet / wird er bitter und abgeschmack) nachgehends mit Oel/ Essig / Pfeffer und ein wenig Saltz zum Salat bereitet / hat einen lieblichen Geschmack / erwecket Lust zum Essen / gibt aber wenig Nahrung / ist darzu gar feucht und wässerich.

Im Kräuter-Garten blühet Helleborus albus, die weisse Nieß-Wurtz; In Wäldern und Feldern aber zeigen sich Asarum, die Haselwurtz / Brunella, Gottheil/ Fragatia, Erd-Beer / Pimpinella, die kleine wilde Pimpinellen / Polygonum, breitblätterig Weggraß/Symphytum majus, Wallwurtz/ Taraxacon, Pfaffen-Röhrle/ Trifolium acetosum, Sauer-Klee, u. a. m.

Bestellung des Baum- oder Obst-Gartens.

JEtzund und künfftig hin soll man keinen Baum mehr tungen; Merckt ihr/ daß ein Baum unfruchtbar werden will/ so bohret ein Loch in die Wurtzel/ und schlagt einen Pflock von grünen Hagebüchen-Holtz darein.

NB. Vom ersten bis letzten Viertel lasset den Bäumen solcher Gestalt die Ader: Durchreisset mit einem scharff-spitzigen Messer dessen schwartze Ober-Häutlein an der Rinden/jedoch dergestalt/daß das Messer nicht durch die gantze Rinde/weniger bis in das Holtz gehe. An einem grossen Baum möget ihr von der Wurtzel bis aufwerts vier/ an kleinen aber nur zweene Riß thun/ wordurch die Bäume gesund/dick und starck/ auch wieder den Brand und andere Zufäll und Kranckheiten erhalten werden.

Im Fall die Mertzen-Lufft die Erde ausgetrocknet/ so begiesset die neu-umgesetzten Peltzer mit faulem Wasser/absonderlich von Küh-Mist-Lacken/ mangelt euch solche/ so legt Küh-Koth ins Wasser/ rühret ihn wohl um/ und begiesset darmit der Bäume Wurtzeln. Das Rinds-Blut ist auch sehr nutzlich darzu. Benehmet den schwachen Peltzern das Blühen/ und falls Reben-Schosse bey selbigen ausschlagen/so schneidet sie hinweg/und bestreicht den Ort mit Peltz-Wachs.

Habt ihr einen alten Baum/ so saure/ magre und untauerhaffte Früchte getragen/ dem bohret im zunehmenden Liecht ein Loch in den Stamm/ allernechst bey der Wurtzel bis auf den Kern/ lasset solches vier oder fünff Wochen offen/ so wird sich durch dasselbe alle böse Feuchtigkeit ziehen. Man thut auch wohl etwas von den gestossenen Mirabolanen darein/ sonderlich wann das Obst wurmstichig gewesen/ und ehe es reiff worden/ abgefallen/ und schlägt ein Hage-Dorn Keil dafür/ so dann wird nicht allein das Obst feste stehen/ sondern werden auch die Würmer dardurch vertrieben.

NB. Gebt acht auf die Wurm Nester/und vertilget sie Morgens und Abends/ mit genauer Aufsicht auf das fleissigste.

Es fangen nunmehr Kirschen/Pfirsing/Mispeln/Birn/ Aepffel und Nuß-Bäume an ihre Blüthe zu zeigen/ welche aber öffters durch die Nacht-Fröste beschädiget werden. Im Walde schlagen die Bircken/ Eichen/ Buchen und dergleichen Bäume auch nunmehr völlig aus.

Bestellung deß Weins-Gartens.

NAn soll nun fleissig raumen um die Stöcke/ und zu gleich aufreissen über und über/so gilt es für eine Hacke/ und ist von neuen die erste Arbeit: Stracks darauf/und zwar noch vor dem May/folget Pfahlstecken oder Rebstecken einschlagen.

NB. Worbey diese Erinnerung nothwendig beyzufügen: Weil durch das Hacken der Reben immerdar etwas Steine und Wurtzeln/ wie auch Moder von alten unnützen Stöcken herfür kommen/ sollen dieselben jetzund fleissig aufgelesen und abgetragen/ auf daß die Reben fein lustig gesäubert werden/ in welchem etliche unfleissige Reb-Leut grosse Fahrlässigkeit erzeigen/ in dem sie die Steine also liegen lassen/

daß

daß sie nachwärts wiederum unter die Erden/ und also nimmer aus dem Reben kommen/ welches so wohl denselben/ als der Arbeit verhinderlich/ neben dem es allzeit unlustig aussiehet. Es ist aber nicht vonnöthen/daß man alle Steine ohne Unterscheid auflese und hinweg schaffe / sondern allein die/so wie ein Hüner-Ey und grösser / dann die kleinern den Reben nicht nur unnachtheilig / sondern auch nützlich sind/ weil ein Grund/da sich keine Steine befinden/nimmer so wohl für die Reben/als einer/da keine Steine sich darunter vermischt befinden/wie solches die Erfahrenheit bezeuget.

Nachdem nun die Reben gehacket und gesäubert / wollen alsdann die Rebstecken eingeschlagen seyn ; Es wird zwar diese Arbeit für der geringsten eine gehalten/ als welche nicht grossen Fleiß und Erfahrenheit erfordere / und also von einem jeden leichtlich könne verrichtet werden / wann man aber die Sach recht betrachten will/ wird man leichtlich das Widerspiel befinden / dann erstlich muß man auf die Ungleichheit der Stöcke und Stecken fleissige Achtung geben/damit man also eine Gleichheit treffen könne / und den hohen Stöcken lang / den niederen aber kurtze gebe / darnach wird bey dem Einschlagen erfordert / daß man eigentlich warnehme / wie der Stock stehe und sich kehre / auf daß in dem Einschlagen die Mutter nicht etwan verderbt werde ; Wann man dann gespürt / daß der Stecken dieselbe berühren wolte/ soll er alsdann wiederum ausgezogen und anderst eingesteckt werden / um also der Mutter zu verschonen.

NB. Es ist eine alte Bauren-Regul / die zu Zeiten noch ziemlich zuzutreffen pfleget/nemlich : Wie es mit der Kirschen-Blühe zugehen pfleget / und wie die verbracht wird / so gehets gemeiniglich mit der Wein-Blüthe auch zu ; blühen die süssen und andern Kirschen wohl ab/so blühet gemeiniglich der Wein und Rocken auch wohl ab.

Anmerckung von etlich besondern und nahmhafften Tägen.

ES befinden sich in diesem Monat wenig Tage/so die Alten in Observantz genommen/die vornehmsten sind der Palm- und Oster-Tag/dieses letztern /als eines beweglichen Festes/ so zuweilen im Mertzen/ zuweilen im April zu fallen pfleget / ist bereits im vorigen Monat Meldung geschehen.

Palm-Tag.

INsonderheit haben die Alten auf den Palm-Tag gesehen / wie sich derselbe deß Wetters halber anlassen werde/ dann sie vermeinet/ wann dieser nicht schön und lustig sey/bedeute es nichts Guts/wann es aber noch darzu Regen gebe / so folge darauf ziemliche Tag lang nasses und unannehmliches Wetter ; Im Gegentheil wann es schön und hell sey/ so gebe es gemeiniglich ein gut und fruchtbares Jahr/ daher das Sprichwort entstanden :

Ist der Palm-Tag schön hell und klar/
so folgt darauf ein fruchtbar Jahr.

Oster-Tag.

NAch dem Heil. Oster-Tag hat man nicht weniger fleissig Achtung zu geben / wie sich dasselbe verhalten/ob es Regen/trüb oder schon Wetter abgeben/und also hieraus von dem Jahrgang / wie derselbige inskündig beschaffen seyn möchte / ein Prognosticon oder Vorbedeutung her genommen : Dann wann es auf den Heil. Oster-Tag sehr regnet/soll es dürr Futter bedeuten. Ists aber schön/ so soll gut und viel Schmaltz zu hoffen seyn ; Davon folgende Vers.

Zeigt sich der Oster-Tag/mit einem starcken Regen
die Matten uns alsdann viel dürres Futter geben
gibt dann mit Sonnen-Schein es einen schönen Tag/
so kommt im ringen Preis viel Schmaltz an bey der Waag.

Herr Colerus in seinem Calendario perpetuo setzet ein kurtzes Sprüchwörtlein/ das also lautet :

Sanct Georg und Marx
Trohen uns viel Args.

Gedenckt aber nicht weiters / woher es kommet / oder was es für einen Verstand habe ; meines Bedünckens / so kommet es daher / daß etliche dafür halten/ so manchen Reiffen es gebe vor Michaelis / als manchen gebe es nach St. Georgen-Tag / sonst pflegt es um diese Zeit etwan scharffe Winde zu geben / welche nachmahls leichtlich böse Reiffen verursachen.

NB. Die Astrologi sind der Meinung / wann nach St. Marx / der nächst abnehmende Mond / mit dem Saturno zusammen gefüget wird / so soll selbiges Jahrs wenig Gutes vom Wein zu hoffen seyn.

Bemerckung / was aus Vorbedeutung der Witterung natürlicher Weis zu urtheilen und zu schliessen sey.

ES ist nicht bald ein Monat im gantzen/Jahr/mit dem es / der Witterung halber/ also gefährlich beschaffen sey / als eben mit dem Aprillen/ dann sich zu Zeiten in demselben sehr schädliche Reiffen begeben/ daß sie auf einmal durch ein gantzes Land Schaden thun/wie man dasselbe Anno 1639. wohl erfahren/ da andere Ungewitter/ als Hagel / Wasser-Güß und dergleichen / nur Strichweis Schaden thun / und sich nicht also weit erstrecken ; In diesem Monat erzeigt sich das Wetter sehr unbeständig von mancherley Lüfften / und deren geschwinden Aenderungen / die sich alsdann begeben/von dieser Unbeständigkeit sind diese alten Verslein wohl zu behertzigen :

Herren/Gunst/Aprillen-Wetter/
Frauen-Lieb und Rosen-Blätter/
Würffel/und auch Karten-Spiel/
Verkehrn sich offt/wers glauben will.

Jedoch

Jedoch ist es bey dieser Unbeständigkeit viel besser und nützlicher / wann die Witterung sich mehr auf Feuchtigkeit und Nässe / als Trockene ziehet; Dann wann die Erde durch milde gelinde Regen befeuchter wird / so gibt sie allen Gewächsen ein fruchtbares Zunehmen / in deme Laub und Gras / ja all Gewächse frölich und lustig herfür kommen / nach dem alten Sprichwörtlein: Der April soll dem Mayn halb Laub und Gras geben. Im Gegentheil wann der April trocken / so kan alsdann die Erden an ihren Kräfften und Wachsthum desto weniger zunehmen / noch ihren Safft und Krafft den Gewächsen mittheilen / warumm dann dieselben an ihrer Fruchtbarkeit aufgehalten und verhindert werden. Daher das alte Sprichwort:

Der dürre trocken April/
Ist nicht der Bauern Will;
Sondern deß Prillen Regen/
ist ihnen gar gelegen.

Um St. Georgii Tag (wann es wohl wittert und recht zugehet) soll man die Augen am Weinstock über den dritten Rohn sehen. Item: Am St. Georgen-Tag soll man an den Reben sehen können / was sie für Saamen erzeigen / dannenhero man von dem Künfftigen / was es alsdann für Wein geben werde / gleichsam einen Schluß machen kan.

NB. Wann die Grasmücke singet / ehe noch der Wein herfür sprosset / so folgt gemeiniglich ein gut Jahr / und ist reicher Weinwachs zu hoffen. Noch ein Sprichwort der Alten von dem April muß ich hier beyfügen:

Es war kein April nie so gut/
Er schneyet dem Hirten auf dem Hut:

Welches dann die Erfahrung sattsam klar und wahr machet.

Das XVI. Capitel.

MAJUS. May.

Von dem fünfften oder May-Monat / und dessen Namens-Betrachtung.

Der May hat 31. Tag.

Dieser Monat ist / nach dem Julianischen Jahr gerechnet / der fünffte / denen vier Jahrs-Zeiten nach aber / der dritte und letzte im Frühling. Er ist von den Alten abgemahlt worden / wie ein junger Gesell / der auf einem schönen muthigen Roß sitzet / und einen Raubvogel oder Falcken auf der Hand hat.

Der Majus, so bey den Juden der zweyte gewesen / wird auf Hebräisch genannt / Jiar, und Zif. 1. Buch Kön. Cap. 6. v. 1. und 36. auf Griechisch artemisios akirophorion, paxon, auf Lateinisch aber Majus; Woher aber dieser Monat von den

alten Römer Majus sey genennet worden / dessen befinden sich so viel und mancherley Meinungen/ daß es billich einen Verdruß verursachete / dieselben alle allhie zu erzehlen / doch wer hierzu Lust hat / mag den Macrobium lib. Saturnal. c. 12. lesen. Doch gleichwie in andern Monaten/ also auch hier/ etwas zu melden / sind etzliche der Meinung / er heisse Majus von Maja her / Vulcani Weib. Hingegen wollen etliche/ es habe Maja deß Mercurii Mutter/ diesem Monat den Namen gegeben. Es befinden sich hernach einige / die dafür halten / er heisse Majus quasi Madidus, das ist/ der Nasse oder Feuchte/ dieweil es in diesem Monat eine sonderliche fruchtbare Feuchtigkeit hat. Wir lassen aber alle weit gesuchte Meinung jetzund fahren/ und nehmen die beste vor die Hand; Majus wird eigentlich her derivirt à Majoribus, von den alten Regenten/ gleichwie Martius à Marte, der Römer Stamm-Vatter ꝛc. dann er hatte Romulus die Römer abgetheilet in zween Orden / oder in Alte und Junge; Die Alten / welche sie Majores geheissen/ waren darzu geordnet / daß sie als alte erfahrne Leut/ das Regiment führen / und gemeinem Besten mit guten Rahte fürstehen sollten: Hergegen die Jungen/ welche sie Juniores genennet / wurden dahin gehalten / daß sie als junge streitbare Leute/ zum Kriegs-Wesen/ und Feld-Zügen gerüstet seyn sollten; Nun den Alten zu Ehren hat Romulus diesem Monat den Namen Majus geben/ den nachgehenden aber / den Jungen zu lieb / Junius, welchem der vortreffliche Lateinische Poet Ovidius auch Beyfall gibt/ in dem er vom Mayen also schreibt;

Hinc sua Majores tribuêre vocabula Majo.

Welche Meinung dann / meines Erachtens / die beste ist / als welche am nächsten zutrifft.

Es wäre auch nicht gar ungereimt / so man Majus her derivirte von dem Teutschen Wort May / welches die grünen Zweig deß Baums bedeutet / daher auch das Mayenstecken/ Mayensteigen kommt/ item das Gras mayen. Es hat aber Carolus Magnus, als bereits erwehnet/ allen Monaten rechte teutsche Namen geben / die mit den Lateinischen keine Gemeinschafft haben noch zustimmen / als daß er den Mayen den Wonne-Monat genennet / dann Wonne bey den Alten und jetzigen Teutschen Freud heisset / welche beyde Wort vielmahlen zusammen gesetzt werden / darzu ihme Anlaß gegeben die fröliche und liebliche Mayen-Zeit/ in deren die Erd also schön/ daß nicht gnugsam zu beschreiben / gezieret ist / und dem Menschen zu allerley Freud und Ergötzlichkeit Ursach und Anlaß gibt.

Hieraus erfolget noch um so viel mehr / daß der Nam May / wie er diesem Monat gegeben wird/ kein ursprüngliches Teutsches Wort sey/ es wollte dann einer dasselbe vom Mayen/ aus Blumen zusammen gesetzt/ hernehmen/ welches nicht ungereimt wäre / sondern sich mit der Zeit wohl vergleichen würde / weil keine im gantzen Jahr mit so viel schönen Blumen gezieret / daß es freylich ein Freud und Wonne ist / und Carolum Magnum nicht vergebens zu seinem Namen verursachet. Was nun von dem ein und andern zu halten / will ich deß verständigen Lesers scharffen Judicio heimgestellt haben / und mich mit dem / so kürtzlich allhie angezeigt worden / einmahl begnügen lassen.

PHY-

PHYSICA.

Oder

Ordnung der Natur und des Himmels-Lauff.

IN diesem Monat gehet die Majestätische Sonn in das dritte himmlische Zeichen/ Gemini oder die Zwillinge genannt/ welches acht zehen Sterne begreifft/ ist warm und feucht/ doch mässig/ und gehöret der Lufft zu/ sonst ist diß Zeichen Mitternächtig/ mannlich und languinisch; Solch Zeichen gubernirt an dem Menschen die Schultern Arm und Hände.

Wann die Sonne in diesem Zeichen sich befindet/ ist die beste/ schöne und lieblichste Zeit/ dann die Natur am frölichsten und fruchtbarlichsten/ das Erdreich hat ihr grün Schmaragden-Kleid angezogen/ in Feld und Wiesen wächset alles schön lustig daher/ Gras und Blumen sind gleichsam mit mancherley schönen Farben schattiret und angestrichen/ Felder und Gärten geben einen guten lieblichen Geruch von sich/ die Vögelein lassen ihr Stimmlein lieblich erklingen/ und vermehren sich/ in Summa alle Thiere freuen sich gleichsam der angenehmen Zeit und Fruchbarkeit.

So der Mond im bemeldten Zeichen/ ist nicht gut an Schultern/ Arm und Händen curiren/ artzneyen/ noch selbige mit Eisen oder einigen Instrumenten berühren/ deßgleichen ist böß Aderlassen: Gefährlich Fried und Bündniß machen/ Reisen oder Schiff-Fahrten antretten/ neue Kleider anziehen/ noch sonst etwas anfahen/ das fest halten oder beständig bleiben soll.

Hergegen ist gut Kinder zur Schul/ oder Erlernung der Künste und Handwercker thun/ mit Schreibern und Kauffleuten handeln/ und umgehen/ mit Jägerey und Vogelfang zu thun haben/ auch darzu gehörig Sachen zu kauffen und verkauffen/ Geld wechseln/ und ausleihen/ wider seine Feinde und Gegenpart reden/ disputiren und schreiben.

NB. Der Tag ist nun fast sechszehen Stunden lang/ früh nach zwey Uhren beginnets zu tagen/ auf den Abend aber/ halbweg neun Uhr wirds finster.

Die Kinder/ so in diesem Zeichen oder Monat gebohren werden/ haben von Natur Lust zur Weisheit/ Kunst/ Geschicklichkeit und Studiren/ lernen leichtlich wohl schreiben und rechnen; Sind gemeiniglich schertzhafftig/ kurtzweilig und frölich/ mengen sich gerne in fremde Händel/ haben viel Neid/ Grämen und Widerwillen/ und zwar theils von ihren nähesten Freunden/ sind gute Einnehmer/ aber böse Bezahler; Sie erwerben viel Geld/ aber mit Unbestand/ dann es bleibt selten lange bey ihnen/ sie verbergen den Zorn/ sind wetterwändisch/ und drehen den Mantel gemeiniglich nach dem Winde/ u. a. m.

OECONOMIA,

Oder

Nothwendige Haus-Anstalten und Verrichtungen.

IN diesem Monat pfleget man die feisten und nassen Aecker/ die lang Feuchtigkeit behal-

behalten / zum erstenmahl umzuackern / die Truckenen aber zum andern mahl / man pfleget auch die Weinberge zum andernmahl zu hacken / die Schaf zu scheeren / Köhl pflantzen/ und junge Zwiebeln zu versetzen/ Rettich/ Ruben / Cicory / Zucker-Wurtzeln/ Cardobenedicten und andere dergleichen nutzliche Saamen zu versäen. Man machet nun im Majo grünen Peterſil / und andere gesunde gute Kräuter-Käslein/ weil die Kräuter anjetzt jung / gesund und angenehm sind / und seynd solche Käse in Warheit ein Meister vor dem Magen/und ein Doctor im Hause.

NB. Nun soll der Mayen-Thau / der auf den wohlriechenden Kräutern und Blumen lieget / Morgens früh vor der Sonnen Aufgang / in saubern reinen leinen Tüchlein gesammlet werden / dann er ist sehr gut zur Kühlung / und vielen andern Dingen mehr.

NB. Auch soll man im Mayen die Kräuter/ die nun in ihrer besten Krafft seynd/ einsammlen/um Wasser und Oele / zur Haus-Artzney daraus zu distiliren. Man sammlet auch anjetzt das junge Laub von den Eichenbaum / welches sehr gut ist zu alten Schäden.

NB. Auf Urbani soll man die Stöcke aufmachen / und mit Wermuth die Bienen vom Roß hinweg räuchern/um zu besehen/ wie viel sie weisser Häuslein am Roß gemacht haben / dann eben so viel Wasser zeigen sie auch / und geben darnach auch so viel Schwärme ; Da muß man nun Achtung auf den Stock geben/ ob er starck oder schwach von Bienen ist ; Es sey aber ein Stock so starck von Bienen als er wolle / so kan er doch über drey oder vier gute Schwärme mit Nutz nicht geben ; Gibt er aber mehr/so sind die andern schwache Schwärme und bleiben nicht. Darum mag man nur die übrigen Weisser-Häuslein heraus schneiden / und ihnen nur drey oder vier lassen/ so bekommt ihr so viel gute Schwärme / und der Stock bleibet euch auch richtig.

Wann man völlig zugesäet hat / so mag man das hinterstellige am Hof und Garten vollends zäunen/Holtz hauen/ Scheuren decken/ Dennen machen/ Fischholtz hauen / daß man sich das gantze Jahr durch behelffen kan / Mist in Hofe zusammen schüren/und zur Wintersaat aufs Feld führen.

NB. Auch soll man nun die Roß ein wenig ausruhen lassen / und wohl füttern/ daß sie ihre Krafft/die sie mit der Sommersaat verlohren/ wieder überkomen mögen.

Man soll sich nun auch Wermuth einsammlen / welches Kraut billich eine jede fleissige Haus-Mutter allezeit in ihrem Haus haben soll / dann es in vielen Stücken nutzlich zu gebrauchen. NB. Das Wasser von Wermuth zu Ende deß Mayens gebrandt/ist gut für alle Fieber eingenommen oder getruncken.

NB. Man soll den Kühen und Rind-Vieh / im Jahr einmahl oder drey Lorbeer und Meister-Wurtz mit Saltz zu fressen geben / sonderlich im Mayen / diß erhält sie gesund/und dienet widet die Bezauberung. Vor dem ersten May soll keine Kuh zugelassen werden / so kalben sie dann um Liechtmeß zu rechter Zeit. Theils Orten schneidet man die grosse fette Nesseln fleissig ab/nnd brühet sie den Kühen / davon sollen sie viel und gute schöne Milch bekommen.

Vor

Vor der Himmelfarth Christi pfleget man zu Mertzen / das ist / die Schöpsse oder Lämmer auszuheben / das heisset man gemertzet.

NB. Wann um diese Zeit die Schwein auf der Brach gehütet werden / geschicht es gar leichtlich / daß sie die Raupen mit fressen / davon sie dann kranck werden / auch öffters gar sterben / darum soll man ihnen nun Christ-Wurtzel in den Tranck legen / so schaden sie ihnen nicht.

NB. Zum Beschluß dieser Materi / soll der fleissige Gärtner auch erinnert seyn / daß er seine Immen oder Bienen-Körbe / an einen solchen Ort oder Platz stelle / da die edelsten Blumen und Kräuter wachsen / um also sein Honig und Wachs dadurch zu versammlen / welches sehr nützlich ist / so wohl in der Speise als Medicin zu gebrauchen.

Das Honig wird durch die Biene von allerhand Blumen und Kräutern eingesammlet / und ist der edelste Extract oder Spiritus derselben / ist auch darum Medicinalisch / und zu vielen Dingen gut. Honig ist von Natur warm im ersten / und trocken im andern Grad.

Oel ist besser oben im Fasse / Wein in mitten deß Fasses / Honig aber ist besser unten im Fasse / dann je fester und schwerer es ist / je besser und süsser es ist. Je frischer ein Honig / je besser es ist / je älter aber der Wein / je besser er ist. Honig im Lentzen versammlet / ist das beste / weil die Kräuter alsdann in ihrer besten Krafft sind. Das in Sommer gesammlet / ist nicht so gut / das im Herbst / ist das schlechteste. Honig / so man brauchen will / muß nicht roth / sondern zuvor in Wein oder Wasser gesotten / geschäumet und geläret werden. Man muß keine Rockenbrods-Krümmlein in das Honig fallen lassen / dann es verdirbt davon / oder wird zu schwartzen Ameisen oder Würmlein verändert. Das beste Honig ist goldgelb / süß und scharff von Geschmack / lieblich von Geruch / nicht schwer oder wässericht und fliessend. Honig im May-Monat gesammlet / ist das beste / weil die Blumen und Kräuter alsdann in ihrer besten Krafft und Blüte sind. Und ist solches / so in den Höfen gesammlet wird / besser / als das wilde Feld-Honig.

Alten Leuten ist das Honig viel nützlicher als den Jungen / die von Natur heiß sind / darum sagt das Sprichwort:

Es werden viel der Alt- und Kalten
Mit gutem Honig unterhalten /
Den Jungen aber heiß von Blut
Ist solche Speise nicht gar gut.

Alte und kalte Leute werden durch den Genuß deß Honigs genehret und gestärcket / bekommen dadurch gute Farbe und Geblüte / es erwärmet den Magen / treibt den Urin / ist subtil und durchdringend.

Leute aber von heisser Natur / bekommen durch den Genuß solcher Speise viel Galle.

NB. Honig muß man / wie vorgesagt / im Wein oder Wasser aufsieden / abschäumen

schäumen und klären/ dann rohes Honig gegessen/ bläst den Leib auf / und so man zu viel gebraucht/verursacht es die Husten und das Ausbrechen im Magen.

DIÆTA, sive CURA CORPORIS.

Gesundheit-Reguln oder Leibes-Cur.

WEil in diesem Monat die Natur / und natürliche Wärme im Menschen merklich wächst und zunimmt / welches durch das Zeichen der Zwillinge verursachet wird/als die im Menschen das Geblüt und flavum bilem oder die gelbe Gall vermehret / also soll man nun Potiones gebrauchen / welche die Natur stärcken / auch nun frey zu Aderlassen / massen im Majo die beste Zeit zum Aderlassen ist. So mag man auch in diesem Monat ziemlich ausschlaffen / und sich in kalten Wasser baden. Sonderlich soll man in diesem Monat / deß gleichen im April / die Leber-Aderlassen/ weil sich/wie vermeldt/im Lentzen das Geblüt im Menschen sehr vermehret; Den Leib mag man nun sittlich und gemachsam üben: Sed Venus sit parca.

Im Majo soll man warm baden / und warme Speisen gebrauchen / auch solchen Tranck geniessen / der erweichet; Milch/ Käs und Butter sonderlich Geiß- oder Ziegen-Milch und Käs sind dieser Zeit gut und gesund. Man mag auch wohl eines guten Trunck Weins sich bedienen / doch nicht übermässig / und eines solchen / der ziemlich alt/rein/und fein lauter sey.

NB. Alle Gehirne der Thiere sollen schädlich zu essen seyn in diesem Monat.

Salbey / Wermuth / Nägelein/ Zimmet/ &c. Wein und Salat dienen den Menschen zu der Zeit. Es ist auch nützlich Kräuter-Bad anstellen / item auf dem Feld sich erlustiren / dieweil man nun den gesunden Geruch von Blumen und Kräutern haben kan.

NB. Im Mayen soll man öffters das Angesicht und Hände mit kaltem Wasser wachsen/ hitziger Speisen sich enthalten / keine Köpff/ Gehirn / noch Füß von keinem Thier/von wegen der Feuchte deß Gras und Kräuter/so sie geniessen/ essen/ auch wegen etzlicher Kranckheiten / womit sie dieser Zeit pflegen beladen zu seyn. Man soll nun zu der Leber-Aderlassen / öffters Wermuth-Safft oder Wermuth-Wein trincken/und die Fenchel-Wurtz in der Speis geniessen.

Deß vortrefflichen Hippocratis, deß Printzen der Aertzte/ Gesundheit-Regul.

MAn mag nun Aderlassen/an welchem Ort es nöthig ist / aber an Schenckeln und Füssen ists am besten. Esset nun zu rechter Zeit warme Speisen/hütet euch für weichen Fischen und starckem Fleisch/trincket nicht viel Wein. Alle / so wohl kalte als warme Bad / sonderlich aber die Kräuter-Bad sind nun gut und gesund. Insonderheit hüte man sich nun vor Zorn; mit lauter Wein und Geiß-Milch/ soll man nun öffters Haupt und Brust bestreichen/solches ist gar gesund. Hütet euch nun für allem Hirn-Essen der Thiere und Geflügel; Sauer Getränck soll man sich bedienen; Ziegen-Milch früh nüchtern getruncken / ist gesund; Deßgleichen auch der

Wer-

Wermuth-Wein. Odermeng/Garb/Betonien/Bibenel/Fenchel/Liebstöckel/ Poley / Salbey / Rauten / Isop/ gesotten und davon getruncken/ stärcken die Natur deß Menschen kräfftiglich. Nun gebrauchet Artzney / lasset die Haupt-Ader / Nachts decket euch fein warm zu/bevorab über das Hertz.

Allgemeine Gesundheit-Reguln.

Vom Hertzen / Leber / und dem Haupt/
Blut lassen/ Baden ist erlaubt/
Geis-Milch / Käs / Butter und Salat/
Im Mayen grossen Nutzen hat/
Das Salbey-Bier und Wermuth-Wein/
Auch jetzt gesund und nützlich seyn/
Gesang / Gesellschafft Saitenspiel/
Gebrauch man sich / doch nicht zu viel/
Mutirt die Lufft / thut guts den Leib/
Macht euch frölich mit Kind und Weib/
Auch ist erlaubt das Venus Spiel/
Doch thut der Sachen nicht zu viel.

Bestellung des Blumen-Gartens.

Es ist von einem Gärtner / will er anderst fleissig und verständig gerühmet werden/nicht gnug / daß er seinen Garten wisse zu bereiten / selbigen zu besäen und zu bepflantzen / sondern es ist auch nöhtig / daß er fleissig Aufsicht habe auf das jenige/ so er gepflantzt und gesäet hat. Sihet er/ daß das Gewächs allzudick / oder zu ungleich ausspriessen / muß er zusehen / daß er das Dicke erdünne/ und das Dünne damit vergleiche / damit alles fein gleich und zierlich wachse und blühe. Im Aufkommen mag man theils Kräuter auch abscheeren/dann sie wachsen also desto schöner.

Und weilen im Majo oder Blüth-Monat / das Unkraut unter dem guten Saamen mit aufwächst / so muß man dasselbe fein bey Zeiten ausjätten oder ausweiden/ damit die guten Kräuter und Gewächse / an ihrem Wachsthum nicht gehindert/ noch dardurch gar erstücket werden. Nun möget ihr euren zartesten Bäumlein und fremden Gewächsen/so der Zeit noch in Verwahrung gewesen/kühnlich die freye Lufft gönnen/wartet ihr nur bey trockener Zeit fleissig mit Begiessen/ gebrauchet euch darzu einer Lauche/aus alten Küh-oder Schaaf-Mist gemacht.

NB. Bald nach dem vollen Liecht / beschееret den Buchsbaum / so um die Blumen-Felder gesetzet ist.

In diesem Monat blühen die Tulipen / unterschiedlicher Farben und Namen/ Narcissen/Iris/Hyacinthen/Asfodil/Martagon/ Fritillarien und allerley Zwiebel-Blumen/zur höchsten Zierde deß Gartens/daß also dergestalt der Gärtner seiner bisher gehabten Arbeit und Mühe mercklich ergetzet wird. Auch zeiget sich nunmehr im

Garten Siliqua, St. Johannes Brod / Myrten / Pimpernüsse / Arbor vitæ, Flo, Trinitatis, Dreyfaltigkeit-Blumen / Baldrian / Capparis Fabago falsche Cappern Viola Matronalis, Hedysarum, groß Beyl-Kraut / Hanen-Fuß / Aquiegia Plenifora, gefüllte Agley mit grossen Blumen / Caltha Flore pleno, gefüllte Ringel-Blumen / Dictamnus albus, weisser Diptam / Hippolapathum, Münch-Rebarbara / Leuco jum, Schnee-Tropffen / Lupinus, Je länger je lieber / oder blaue Feigenbohnen/u. a. m.

Im Feld aber zeugen sich Aparine Kleber-Kraut / Caryophyllus arvensis holosteus, rauhe Hart-Nägelein / Chondrilla juncea, Acker-Chondriller / Convolvulus minor, kleine Winde mit dreyeckigten Saamen / Geranium supinum, Storchschnabel oder Diesam-Kraut / Lunaria racemosa, Mond-Rauten / Millefolium Aquaticum, Wasser-Schaf-Garb / Ophioglossum, Schlangen-Züngelein/ Ophris, Zweyblat / Orchides, Stendel-Wurtz / Plantago Aquatica, Wasser-Wegericht/ Quinque Folium Folio argenteo, Aufrecht Fünff-Finger-Kraut/mit silberfarben Blättern / Ranunculus aquaticus, Wasserhanen-Fuß / Sedum minus, scharffer Mauer-Pfeffer / Solanum Quadrifolium Einbeer oder Wolffsbeer / Trifolium montanum seu Lagopus, Katzen-Klee oder Hasen-Fuß.

Bestellung des Küchen- oder Kräuter-Gartens.

IN diesem Monat kan man noch allerley im vorigen Monat gedachte Küchen-Kräuter säen.

Da es etwan die fortwährende Kälte bishero nicht leiden oder zulassen wollen/ so stecket nun Pfeben / oder Melonen / Cucummern oder Gurcken / und Kürbisse in gute Erde. Jngleichen verpflantz in wachsendem Liecht den Selleri in einen guten sehr wohl gemisteten Grund.

Schneidet die guten Kräuter ab / ehe die grosse Hitze kommet / lasset sie aber nicht in der Sonne trocknen/dann sie solcher Gestalt alle ihre Krafft und Würckung verliehren.

NB. Man säet nun auch Türckische Bonen/rothe/ weiß und gelbe Ruben oder Möhr-Ruben/Garten-Wegwärt/Salat/Portulac/ Lactucken/Winter-Majoran/ Basilien/ u. a. m. alles bey warmen guten und trocknen Wetter/ so das Erdreich von vorhergehendem Regen wohl durchfeuchtet ist; Jm Regenhafftigen Wetter aber gesäet/sollte alles verderben.

Die Kraut-Früchte (wie schon erinnert worden) säet man im wachsenden/ und die Wurtzel-Früchte im abnehmenden Monden. Auch verpflantzet man noch im abnehmenden Liecht die Cappis (weiß Kraut) und gemeine Kohl-Pflantzen / ingleichen den Saphoischen Blumen oder Käs-Kohl.

Die Petersilien sind nun in sehr grosser Krafft/ lieblich und sehr gesund zu essen/ massen aus folgenden Versen abzunehmen.

Die Petersil gekocht im Wein/
Macht Appetit und bricht den Stein/

treibt

treibt den Urin/und stärckt den Magen/
Sie macht auch sonst ein gut Behagen.
Stärckt die Gedächtnüß/dient vor Sucht/
und ist deß Gartens beste Frucht.

NB. Nun schneidet man Spargen / Aschlauch/ Kresse / Kerffel / und was man sonst von Salat und andern Kräutern zur Küche nutzen kan.

NB. Die Bette der Artzney- als auch anderer Kräuter wollen nun fleissig gewiedet/und vom Unkraut gereiniget/begossen seyn; Nun fähet man an einige Wurtzeln/Kräuter und Blumen/sonderlich von Betonien einzusammlen.

In Feldern und Wäldern sind zu finden Acetosa prætensis, Saueramppfer/ Acorus Adulterinus, falscher Calmus / Anagallis aquatica, grosse Bachbungen/ Andgallis flore Phœniceo, Liechtrother und blauer Gauchheil / Bethonien/ Natterwurtz / Mannstreu/ Fumaria, Erdrauch / Lilium Convallium, Mayen-Blümlein/ See-Blumen/Wasserwegerich u. a. m.

Bestellung des Baum- oder Obst-Gartens.

NUn soll man an den Bäumen nichts mehr hacken oder schneiden / sondern meist auf die Peltzer Acht haben/daß keine wilde Schößlinge auswachsen; So es aber geschehen/müssen sie also fort/gleich im April gedacht/ weggenommen/ auch den alten Bäumen die Wasser-Zweige abgeschnitten werden.

Wann dürre Zeit ist/so begiesset man die Peltzer oder Pfropff-Stämme Abends und Morgens / darbey aber in Acht zu nehmen/ daß nicht die Stämme / sondern nur die Erde über den Wurtzeln begossen werden muß. Am besten ists/ daß ihr kleine Gräbenlein um jeden Stamin herum machet / worinn das Regen-Wasser / oder wann ihr sie begiesset / die Feuchtigkeit allgemach auf die Wurtzeln kommen kan; Uber solche nasse Gräbenlein lauffen auch die Ameisen und ander Ungezieffer nicht gern.

NB. Etzliche pflegen die gepeltzte oder gepfropffte Bäume alle Abend / durch einen Schwammen/diesen Monat durchzu begiessen.

NB, Auch soll man den schwachen jungen Pfropff-Reisern oder Peltzern die überflüssige Blüte benehmen.

NB. Im wachsenden Liecht/verpflantzet die im Jenner oder Hornung/von denen gesteckten Kernen aufgegangene Bäumlein / befleissiget euch aber bey der Umsetzung/ daß die Mutter-Erde daran bleibe/wertet ihr dann ferner mit fleissigem Begiessen.

NB. In diesem Monat mag man um bessern Wohlstand und Zierlichkeit willen/die Gehäge oder Hecken bescheren lassen.

Jetzund (und folgenden Monat) blühen im Garten die Rosen-Sträuche / die Berber- oder Wein Nägeleins-Staude / Pimpernüsse und Castanien / Colutea Scorpioides, der Linsenbaum mit den krummen Schötlein u. a. m.

In Wäldern aber blühen gleichfalls Alnus nigra seu frangula, der Faulbaum/

Rubus fulgaris, die schwartze Brombeern / Rubus Idæus, die Hindbeer oder Holbeer / Sambucus Aquatica, der Wasser-Flieder oder Hollunder / Tilia, der Lindenbaum u. a. m.

Bestellung deß Wein-Gartens.

Zu Anfang dieses Monats/ oder bald hernach/ wird das erste Rühren / oder Aufreissen/in den Reben oder Weinbergen vorgenommen/mit dem es diese Beschaffenheit hat / daß wann es soll mit Nutzen verrichtet werden / man nur nicht schlecht obenher durch den Boden fahre / sondern etwas tieff in denselben hinein hacke. Zu dieser Arbeit wäre sehr nutzlich und gut / wann man sonderbare Kärst hätte / etwas mindert als die/damit erstmahls gehacket worden / auf daß also die Erde desto besser umgekehrt und gebauet werden möchte / welches dann so wohl den Stöcken als der Frucht sehr wohl bekommen würde.

Insgemein muß dieses erste Rühren oder Aufreissen / etwas weniger als das Hacken/jedoch etwas tieffer als das andere Rühren geschehen/ aus Ursachen/daß der Boden bey diesem ersten Rühren schon etwas mürber und geschlachter worden / als es bey dem Hacken gewesen. Im Gegentheil aber noch weniger / als bey dem andern Rühren/wie dann ein jeder/der dessen fleissig wahr nimmt/erkennen wird.

Man soll aber zuvor/ehe man diese erste Rühr vornimmt/die jungen Schoß um etwas wohl erstarcken lassen / dann sonsten sie gar leichtlich abgeschlagen werden möchten / in welchem Fall aber man sich nothwendig nach dem Jahr-Gang richten muß / nachdem nun derselbe früh oder spat / soll alsdann auch diese Arbeit demselben gemäß fürgenommen und verrichtet werden / gestalten man dann nicht eben eine gewisse Zeit hierzu bestimmen oder benennen kan ; Ein fast gleiches Bedencken / hat es schier auch mit allen andern Wein-Arbeiten.

Hierauf erfolget alsobald das Erbrechen / welches eine solche Arbeit ist / die gemeiniglich theils Orten von den Weibs-Personen verrichtet wird / und zwar ohne sonders beobachten / ob sie dessen gnugsam geübt und erfahren seyen oder nicht / dannenhero mancher Stock zuweilen übel zugerichtet / geschändet und verderbt wird / massen die Erfahrung bezeuget ; Demnach es sehr nutzlich und gut wäre/ daß diese Arbeit niemand anders vertrauet würde/als solchen Leuten/ die darbey aufgezogen worden / oder sonsten dessen einen gnugsamen Verstand und Erfahrenheit bekommen/ weilen hieran vielmehr/ als einige vermeinen möchten / gelegen/ dann es sich öfftermahls zuträgt / daß ein schlechter abgehender Stock unten her lustig geschossen / dardurch er wiederum könnte erneuert werden / so aber solche unerfahrne Leut hinweg nehmen/ aus Unverstand dafür haltend/ daß man keinen Schoß/ so aus dem alten Holtz gewachsen/bleiben lassen soll.

Im Gegentheil aber / lassen sie etwan gar geringe Schößlein / nur von eines Sämleins wegen / stehen / die aber sollten abgebrochen werden / insonderheit wann sie sonst viel Saamen erzeigen / massen dann dergleichen schlechten Schossen nicht soll verschonet werden / auf daß die übergebliebenen guten desto besser zunehmen und wach-

wachsen mögen / sonst sollen allein die untersten Blätter bis an Saamen abgebrochen/das neben den Saamen aber/wie auch die öbern/gelassen werden.

NB. Die allerbequemste Zeit/ Reben zu impffen oder zu peltzen/ ist der May/ ob schon der alte Stamm ausschlägt; Was aber die jungen Zweig belangt / muß man selbige wohl verwahren / daß sie nicht ausschlagen; Solche Verwahrung kan unter dem Erdreich oder in einem holen Ziegel geschehen. Etzliche pflegen zwar auch die Reben Impffung im Herbst vorzunehmen.

In der Zeit pfleget man auch etzlicher Orten noch zu Gruben / oder die Reben zu graben/welches bey trockenem Wetter will gethan seyn; Dann das Graben erquickt die dürren Reb-Stöck/machet sie lüfftig/und werden sie von solcher Eröffnung erkühlet.

NB. So ist auch vonnöthen / daß man zu dieser Zeit die Setzlings-Gruben umhacke: Dieses aber nennen wir Setzlings-Gruben / aus welchen man die Setzlinge nimmt/und sie nach zweyen oder dreyen Jahren an andere Ort versetzet.

NB. Es wollen etzliche von den alten Weinmeistern / daß man die ersten drey Jahr die Reben mit keinem Eisen berühren soll.

Etzlicher Orten verhauet man das Weinholtz allererst um Pfingsten / und hefftet die Reben alsbald / hacket auch die Erden zum andern mahl / wie bereits gemeldet/zu Pfälen oder Stecken.

NB. Man soll auch diß hier von der Wein-Blüthe mercken: Blühet der Wein im Voll- oder Hoch-Schein / so bringet er hernach seine völlige Weinbeer/ die den Mund und das Faß füllen.

Auch soll man auf diß gute Achtung geben/daß/ wann der Wein blühet / so verkehren sich die Wein in den Fässern. Das macht die Zeit und der Archens/ der den Wein treibet / denn wie alle Kräuter und Gewächs im Jahr ihre Zeit haben / also auch die Weine. Darum muß man auf den gantzen Monat gute Achtung geben/ wer mit Wein umgehen oder handeln will/nach dem Vers:

Wollt ihr wissen deß Weines Frommen/
So last Majum zuvor zum Ende kommen.

NB. In diesem Monat soll man auch die Wein ablassen/ oder von einem Faß in das ander abziehen / worbey zu mercken/ daß man die Stück oder Fässer nicht gar zu voll fülle / damit der Wein nicht ersticke / sondern ein wenig ledig stehen lasse / damit er Lufft haben möge.

Anmerckung von etlich besondern und namhafften Tagen dieses Monats.

Philippi Jacobi/oder Walburgis-Tag.

DEn Abend vor Walburgi / oder Philippi Jacobi-Tag / pflegen die Zauberer/ Unholden / und Hexen-Geschmeiß / viel Teuffeley zu üben / damit sie die Leute vielfältig zu beleidigen gedencken. Darwider pflegen erfahrne Haus-Mütter (nechst fleiß-

Digitized by Google

fleissigem Gebet) wilden Knoblauch / Tille / Meel und Honig zu gebrauchen. Die Kräuter schaben sie klein / und thun das Honig darzu / und lassens das Vieh essen: Und ist im Werck befunden / daß es offt grossen Nutz geschaffet.

Wann es an St. Walburgis-Abend regnet / oder dieselbe Nacht thauet / so hoffet der gemeine Mann auf ein gut Jahr. Es haltens auch die Bauren darvor / daß sich der May allezeit drey Tage vor / oder drey Tage nach Philippi Jacobi anfange / das ist nach ihrer Einfalt nicht übel geredet: Dann Philippi Jacobi ist allezeit der Tag May / es muß auch auf Philippi Jacobi etwan im Felde eine geschossete Kornähr seyn / sie sey auch wo sie wolle.

Servatii-Tag.

VOr Servatii-Tag sagen die Alten / darff man sich keines gewissen Sommers versehen: Er fällt allezeit den 13. Tag May. Nach Servatii befahret man sich keines Frosts mehr / der dem Wein schaden möchte.

Pancratii-Tag.

VOn diesem setzet der Sel. Herr Colerus in seinem Calendario perpetuo, Pancratii schön / ein gut Wein-Zeichen. Thut aber keine fernere Anmerckung oder Erklärung hinzu.

St. Urbani-Tag.

ES ist fast kein Tag unter allen Merck-Tägen im gantzen Jahr / auf den die Alten / deß Weins halben mehr gesehen / als eben dieser / dann sie ihn für den rechten Weinheiligen gehalten / und seine Bildniß an gewissen Ort herum getragen / wann dann das Wetter sich schön und lustig erzeigt / sind sie damit mit grossem Frölocken in das Wirtshaus gezogen / und haben sich allda mit dem Trunck sehr erfreut / weil sie es für ein gutes Wahrzeichen gehalten / daß es ein reiches Wein-Jahr geben werde. Ist aber Regen-Wetter eingefallen / so haben sie ihren Weinheiligen in Brunnen geworffen / zum Zeichen / daß der Wein mißrathen werde / und man dafür werde Wasser trincken müssen. Und obwohl es nicht allemahl zutrifft / so begeben sich doch um solche Zeit gewisse natürliche Ursachen / daß dieselben dieser Vorbedeutung einen Namen gemacht / dann weil alsdann gemeiniglich die Reben anfahen zu blühen / als ist ihnen das schöne Wetter sehr dienstlich und beförderlich / daß sie lustig zunehmen und wachsen / wann aber nasses Wetter einfällt / ist dasselbe im Gegentheil ihnen sehr schädlich und nachtheilig / daß die Trauben sehr dünn werden / auch hernach langsam reiffen / und weniger ausgeben / hiervon sind diese Frischè Vers:

Scheinet die Sonn schön hell an St. Urbani Tag.
So gibt es guten Wein / wie laut der Alten Sag:
Ist aber Regen dann / so bringts den Reben Schaden /
Daher Urbani Bild muß in dem Brunnen baden.

Mehr-

Mehr-ermeldter Herr Colerus meldet eine sonderbare Anmerckung dieses Tags: Dann wie es an dem Tag wittert/ also soll es im Herbst wittern/ wann man Wein liesset/ wiewohl aber diß nicht allezeit so eigentlich eintreffe/ so fehle es doch selten. Darum halten die Francken sehr viel von diesem Tag. Ferner meldet Colerus, es sey ein alt Prognosticon, oder vielmehr Bauren-Regul von St. Urbans-Tag: Wann es den Tag schön ist/ so soll guter Wein werden. Diß wollen etliche so verstanden haben/ und sagen/ ja diß sey wahr/ wann St. Urban auf einen Tag gefällt/ darinnen ein Voller oder Neuer Mond-Schein ist. Gefällt er aber nicht auf einen solchen Tag/ so soll man den vorhergehenden Monden-Schein nehmen/ der vor Urbani hergehet/ nemlich den Neuen oder Vollen Monden-Schein/ und den nächsten Neuen oder Vollen Monden-Schein/ der nach St. Urbani kommt: Nachdem es diese zween Tage heimlich oder unheimlich ist/ demselben nach wird künfftig deß Weins Gerahtung geurtheilet und vernommen.

NB. Sonst pfleget man auch von St. Urbans-Tag das Sprichwort zu führen: Auf St. Urban/ ist das Getreud weder gerathen noch verdorben.

Pfingst-Tag.

VOn diesem ist gleichfalls ein uhraltes Sprichwort: Pfingst-Regen that selten gut: oder

Regnets am Pfingst-Tag/
So bringts alle Plag!

Eben dahin zielen auch folgende alte Reimen:

Pfingst-Regen die thun selten gut/
Die Lehre faß in deinen Muth.
Am Ende deß Mayen blühen die Eichen/
Geräth die Blüth wohl/ so merck die Zeichen:
Dann uns darnach ein gut Schmaltz-Jahr kummt
Solches hat sich mancher alter Mann berühmt.

Diesem hat die fleissige Observation und Erfahrenheit ein Ansehen gemacht/ weil die Alten gespühret/ daß es mehrmahlen zugetroffen/ und daß es nur zu offt wahr worden sey. Es folget aber eben darum nicht/ daß etwas Gewisses heraus zu schliessen seye/ sondern vielmehr/ daß man alles dem lieben GOtt befehle/ und seinem gnädigen Vätterlichen Willen heimstelle/ der alles uns zu Gutem leiten werde/ wann wir ihn nur darum fleissig anruffen und bitten.

Bemerckung/ was aus Vorbedeutung der Witterung/ natürlicher Weis/ zu urtheilen und zu schliessen sey.

VOn diesem wird insgemein dafür gehalten/ daß der May etwas kühl beschaffen seyn soll/ mit einer mittelmässigen Näß und Trockne/ nach Anleitung der alten Sprichwörter:

Der May kühl/der Brachmon naß/
die füllen Scheunen und Faß.

Oder:

Der Mayen kühl und naß/
thut der Brachmond auch das/
und der Heumond ist nicht naß/
so füllen sie die Söller und Faß.

Item:

Den Mayn voll Wind
begehrt das Bauers-Gesind.

Dieses aber kommt mehrentheils daher/ daß wann der May also beschaffen/ gemeiniglich ein guter warmer Brachmon darauf erfolget/ welches allen Gewächsen sehr wohl ausschlägt/ und sondertlich den Reben/ die alsdann eine gute Blüth bekommen/ welches zu einem reichen Wein-Jahr gute Beförderung gibt. Im Gegentheil wann der May warm und trocken/ so folget gern ein nasser und kalter Brachmon/ welches den Erd-Gewächsen in allweg schädlich und nachtheilig/ in dem daß die Saamen an den Reben theils abfallen/ theils aber an Beeren sehr dünn werden/ daß wenig nahmhafftes davon zu verhoffen.

NB. Mayen-Fröste.

Die Mayen-Fröste thun dem Wein/ Hopffen/ Blüthe/ Eicheln/ Bäumen/ Rocken/ Kirschen/ Flachs/ früher Gersten den grösten Schaden/ daß offt in einer oder zweyen Nächten der Wein rein weg gehet/ als wann er verbrannt wäre/ sonderlich das gedeckte Holtz/ nemlich um Philippi Jacobi. Diß können die Wein-Meister an den Fröstern/ die vor Michaelis gefallen seynd/ fein mercken/ und allezeit ein halb Jahr zuvor sehen und erfahren/ ob solche schädliche Fröste um Walburgis gefallen werden oder nicht/ wovon hernach im Herbst-Monat ein mehrers gemeldet werden soll.

NB. Deßgleichen geben auf diese Zeit die Weinhändler auch gute Achtung/ und wann sie mercken/ daß der Wein Schaden genommen oder erfroren/ wissen sie gar bald den Preis deß Weins um ein Merckliches zu ersteigern und damit aufzuschlagen/ tragen auch zuweilen viel Wasser in die Weinkeller/ den Wein damit fein mürb und gelind zu machen/ oder aber es muß der Wein die alten Reimen lernen;

Hör! Land-Wein kanst du schweigen/
Ins Rhein-Faß solt du steigen/
Wilt du mich nicht melden/
Acht Groschen solt du gelten.

Das

Das XVII. Capitel.

JUNIUS, Brachmonat.

Von dem dritten oder Mertz-Monat / und dessen Namens-Betrachtung.

Brachmonat hat 30. Tag.

DEr Julianischen Jahr-Rechnung nach / ist dieser Monat in der Ordnung der sechste/denen vier Jahrs-Zeiten nach/aber der erste im Sommer/dann in diesem Monat/(wie hernach gemeldet werden soll/) fähet sich der Sommer an; Darum haben ihn auch die Alten gemahlet wie ein Mann/ der mit der Sense das Gras oder Korn abmähet. Der Junius, so bey den Juden der dritte gewesen/heist auf Hebräisch Sivan, Esth. c.8.v.9. auch Griechisch devtios, e'katomba jòn, krònios, i'ppodròmios, dòon, panni, auf Lateinisch Junius; Es ist aber in dem vorhergehenden Monat allbereits Anregung geschehen / woher dieser Monat bey den alten Römern den Namen Junius bekommen/nemlich à Junioribus, von den Jungen/ so dem Kriegs-Wesen obgelegen. Andere aber sind der Meinung / daß er von der Göttin Junio, Junonius, geheissen worden/welcher Nam nicht nur bey etlichen Völckern / sondern auch bey den Römern selbst lange Zeit im Brauch und Ubung gewesen. Einige wollen diesen Namen Junius vom Junio Bruto, (welcher / nachdem der König Tranquinius vertrieben worden / der erste Burgermeister zu Rom gewesen) her deriviren. Noch andere sind der Meinung/er habe seinen Namen bekommen à junctis Sabinis & Romanis, daß die beyden Völcker die Sabiner und Römer einen Friedens-Bund miteinander gemacht haben. Etzliche aber deriviren ihn her à Juventa, so deß berühmten Herculis Hausfrau gewesen seyn soll. Daß aber die erste Meinung die beste/ist leichtlich zu behaupten / massen auch der mehrerwehnte berühmte Poet Ovidius damit übereinstimmet / wann er 1. Fast. von dem vierten Monat der Römer/das ist dem Junio, also schreibt:

- - - - - - Juvenum de nomine quartus.

Was aber von den Cimbris gemeldet wird / daß sie diesen Namen von dem Teutschen Wort Jung / und Gunnen / quasi Jungius, Gunnius oder Gunius (was jung und starck / das findet Gönner) hergenommen / ist solches gar weit gesuchet / und hat keinen Grund / achte es auch daher für unnöthig / etwas ferners davon zu melden/ massen der Teutsche Nam Brachmonat solche Qvackeley/sattsam wiederlegte.

Es hat aber diesen Teutschen Namen Brachmonat Carolus Magnus diesem Monat/gleichwie allen andern/gegeben; Diß Teutsche Wort kommt her von dem Brachen / wann nemlich die Erden / so auf den Herbst mit Winter-Korn angesäet werden soll/daß erstemal umgeackert wird.

NB. Wann man nun dieses gegen dem hält / wie es jetziger Zeit gebräuchlich/ wird sich ein sehr grosser Unterscheid befinden / indem man mit dem Brachen / wie es heut bey Tag genennet wird / nicht bis in Brachmon verzeucht / sondern alsbald

nach der Haber-Saat damit anfähe / welches gemeinlich in den Aprillen kommt / massen jetzund in dem Brachen die Erden nicht das erste / sondern das andermal gepflüget wird/hieraus abzunehmen/daß die Alten das Erdreich nicht zwey/sondern nur einmal vor dem Herbst umgekehrt / weil sie nicht einen solchen Fleiß / den Boden zu bauen/wie jetzund geschicht/angewendet.

Es ist auch dieser Monat bey den Alten Teutschen der Waidmonat geheissen worden/von den Waiden deß Viehes/woraus abzunehmen/ daß sie das Gras zuvor wohl erstarcken lassen/ehe sie das Vieh auf die Waiden getrieben.

In diesem Monat fähet sich / wie gemeldet / der Sommer an / wann uns nemlich die Sonn am höchsten kommt / das ist / wann sie den 1. Grad im Krebs erreicht/ welches zu dieser unserer Zeit den 11. Monats-Tag Junii / Gregorianisch- oder alten Calenders zu geschehen pfleget / alsdann bey uns der längste Tag / und kürtzeste Nacht/im Gegentheil aber/ bey denen uns entgegen gelegenen Völckern / so nemlich auf dem andern Theil der Erd-Kugel/ gegen uns über / und unter gleicher Polus-Höh: wohnen/der kürtzeste Tag und längste Nacht ist. Dieser eintritt der Sonnen in den Krebs ist von den alten Sonn-Gichten genennet worden / von den Römern aber Solstitium æstivum, quod sol consistere videatur, das ist: Sonnen-Stand/ weil man alsdann bey vierzehen Tagen nicht verspühren kan / daß die Sonne wieder zu- noch von uns gehe.

NB. Ein fein Morale oder Lebens-Regul haben wir beym Lauff der Sonnen/ in diesem Monat zu mercken: Wann dieselbe am höchsten über uns stehet / und ihre Strahlen am stärcksten seynd / so gehet sie / unserm Ansehen nach / am langsamsten/ daher auch das Solstitium æstivum, der Stillstand der Sonnen im Sommer von den Astrologis gelehret wird: Also je höher ein Mensch steiget / und je mehr er mit seinen Gaben verrichtet/je langsamer/sittsamer/und demütiger er sich halten soll.

PHYSICA.

Oder

Ordnung der Natur und des Himmels-Lauff.

IN diesem Monat gehet die Mejestätische Sonne in das vierdte Himmelische Zeichen/Cancer oder der Krebs genannt/ begreiffet 9. Sterne/ist ein kalt und feucht Zeichen/gehöret dem Wasser zu/Mitternächtisch/ phlegmattisch/ und unstet/ herrschet in dem Menschen über die Brust/Magen/Lungen/Ripp und Miltz.

Wann die Sonne in diesem Zeichen laufft / so fähet sie an ruckwerts zu gehen/ selbige Zahl oder Gradus, so sie bis daher ordentlich für sich gegangen ist / dannenhero ist auch in diesem Monat das Solstitium æstivale, oder der Sommer-Stillstand der Sonnen / davon in vorhergehender Abhandlung Bericht bereits geschehen.

So der Mond in diesem Zeichen/ ist nicht gut/an obbemeldten Gliedern artzneyen/ noch mit Eisen oder Instrumenten zu berühren/viel weniger zu denenselben Aderlassen.

Auch

Auch ist in solchem Zeichen nicht gut Kriegs-Händel anfahen / im Feuer arbeiten / oder in selbigen zu thun haben; Nicht gut / mit alten Leuten und Soldaten handeln / auch nicht gut freyen oder Weiber nehmen / u. a. m.

Hergegen ists gut Kauffmannschafft treiben / im Wasser arbeiten / Schiffahrten antretten / Weyher oder Teiche graben / Wasser leiten / Fischen und dergleichen. Ferner ist mittelmässig gut Ader lassen / (ausgenommen an obbemeldten Gliedern) gut Nägel abschneiden / Baden / Artzney von Getränck und Latwergen gebrauchen; Gut Botten senden / oder selbst wandern gegen Mitternacht / gut Rinder und Horn-Vieh kauffen / gut impffen / pfropffen oder peltzen / und allerley dergleichen Sachen anfahen / so bald vor sich oder von statten gehen soll.

NB. Der Tag ist in diesem Monat völlig sechzehen Stunden lang / früh nach zwey Uhren beginnets zu tagen / und Abends um 9. Uhr wirds finster.

Die Kinder so in diesem Zeichen oder Monat gebohren werden / sollen ein scharf und subtil Ingenium oder gut Gedächtniß / hohen Verstand / und rechten ernsten Muth haben / halten sich gemeiniglich erbar / seynd eines redlich-aufrichtigen Gemüths / nach Ehr und Lob strebend / sind Leichtfertigkeit / Schwelgerey / Fressen Sauffen und den Lastern feind / lieben hergegen die Warheit / halten über der Gerechtigkeit / haben ziemlich gut Glück / so doch wandelbar und unbeständig / u. a. m.

OECONOMIA,

Oder

Nothwendige Haus-Anstalten und Verrichtungen.

IM Brach-Monat soll man die Scheuer oder Tenne wiederum zurüsten / ausfegen / von allem Unflath / Mist / Staub / Wust / alten Heu / Stroh und Futter säubern; Die Matten und Wiesen mähen: Gersten einschneiden: Das neben ausgeschlagene Holtz von Reben hauen: Auch etliche Theil der Früchte treschen / sonderlich davon man noch zur Zeit der Saat etwas zu säen gedencket.

NB. Das Heu / so man in diesem Monat macht / soll man / so viel möglich / am Schatten dörren / so gibt es süß Futter.

NB. Auf Petri Pauli Tag / bricht das Saat-Korn seine Wurtzel / alsdann reifft oder zeitiget es Tag und Nacht.

NB. Man pfleget in diesem Monat die Schaafe zu scheeren / und die Kühe zu den Ochsen zu führen. Im Abnehmen dieses Monats führet man Mist auf die Brachen / und zu Ende desselben stürtzet man den Acker zur Winter-Saat / und bringet den Mist unter.

NB. So die Obst-Bäume mit Früchten allzusehr überladen seynd / so stutzet man sie / oder bricht die böste wurmstichige Frucht ab / daß die andern guten dafür wachsen können.

NB. Auch sammlet nun in diesem und vorhergehenden Monat / ein fleissig-sorgfältiger Haus-Vater / Käse und Butter in Vorrath / so viel er für sich und das gantze Jahr durch nöthig hat / dieweil anjetzo die Schaaf-Kühe und Geiß-Milch / am

Google

fettest-süssest und darum auch am besten und gesundesten ist / wegen der guten Kräuter und Blumen / die nun das Vieh auf der Weide häuffig genieſſet. Daher die Vers ihren Ursprung genommen:

Frische May und Juni Butter
Ist ein sehr gesundes Futter/
So wird auch jetzt wohl verdaut
Kirsch/Radyß und Löffelkraut.

NB. Wann die Rosen blühen / soll eine fleissige Haus-Mutter viel Feld- und Garten-Rosen einsammlen/ um einen Vorrath Rosen-Wasser in ihre Haus-Apothecken zu brennen. So sind auch sonst die Rosen-Blumen-Saamen und Blätter zu sehr viel und mancherley Artzneyen dienstlich; Und kan man daraus bereiten Rosen-Safft / Rosen-Honig / Rosen-Zucker / Rosen-Syrup / Rosen-Latwerge / Rosen-Essig / Rosen-Oel / Rosen-Wein / Rosen-Salbe / welche Sachen alle im Haus sehr nutzlich / daß man in hitzigen Kranckheiten und Fiebern / zur Kühlung etwas bey der Hand hat.

Man sammlet auch dieser Zeit die Blühe von Hollunder- oder Flieder-Strauch / daraus man gleichfalls allerley Medicamenta und Haus-Artzneyen mit Nutzen bereiten kan. Im Herbst machet man auch einen guten gesunden Wein von dieser Blüth.

NB. Gleichfalls sammlet man die Linden-Blüth / oder lässet solche zu rechter Zeit brechen / und brennet daraus ein köstlich Wasser/ so wider den Schlag / schweren Gebrechen und Gicht sehr gut und nutzlich zu gebrauchen ist.

NB. Ebenmässig pflegt man dieser Zeit ein sehr herrlich und köstlich Wasser aus den jungen Hirsch-Kolben zu distiliren / welches / so man es trincket / alles Drucken um das Hertz und Brust hinweg nimmt / auch sonst wider vielerley Gebrechen dienstlich ist.

NB. Mit diesen und dergleichen köstlichen Artzneyen / versehen sich billig fleissige Haus-Väter und Haus-Mütter / insonderheit aber brennen sie im vorigen und diesem Monat zum täglichen Haus-Gebrauch / Erdbeer-Wasser / Rosen-Rosmarin-Linden-Blüth-Fenchel-Erdrauch-Wasser und dergleichen.

NB. Auch sammlet man im Junio und Julio vielerley Kräuter zum distiliren/ dann dieser Zeit sind sie in ihrer besten Krafft / und kan das beste Oel und Artzney daraus gesuchet und gemacht werden.

Nun ist die Erde recht von GOtt gebenedeyt/
nun ist die rechte Kraut-Salat-Blum-und Wurtzel-Zeit.
da jedes seine Krafft und seinen Safft erweist/
wofür es in der Welt bey Menschen ist gepreist/
nehmt darum selbige bey dieser Zeit in acht/
dann es wird euch hiedurch viel Nutzen eingebracht.

NB. Auch

NB. Auch muß man bald nach Pfingsten / und um Corporis Christi, früh von acht Uhr/bis nach Mittag um drey oder vier Uhr/Achtung auf die Bienen geben/dann sie um diese Zeit anfahen zu schwärmen/und währet die Schwarm-Zeit fünf Wochen nach einander / bisweilen auch etwas länger ; Da soll man dann allezeit frisch zubereitete Bienen-Stöcke oder Körbe fertig und in Bereitschafft haben / daß man sie bald darein setze. Die Schwärme der Bienen / so vor Johannis gefallen/auf Viti oder Corporis Christi, das seynd die besten und tauren aus ; Aber die nach Johannis gefallen/die seynd nicht gut.

Ferner soll ihm ein Haus-Wirth angelegen seyn lassen / daß dieser Zeit / und sonderlich ein Wochen drey oder vier vor der Ernde/ seine Acker-Pferde wohl gehalten gewartet werden / damit sie fein starck und munter zur Arbeit / die sie im Feld/ thun müssen/ darum soll man sie mit gutem Futter / Träncken/ Wischen/ Schwämmen und anderer Unterhaltung wieder ergötzen/ damit sie nicht zu sehr vom Leibe kommen. Insonderheit soll ein Wirth gute Achtung auf die Knechte haben / daß sie ja den Rossen in der Nacht auch ein Futter geben ; Dann man kan ein Pferd um diese Zeit / wanns nicht fleissig gewartet und mit Futter recht versehen wird / so verwahrlosen / daß es kaum wieder mag zu recht gebracht werden ; Dann die Pferde/ (sonderlich die hart arbeiten) müssen ihr Futter deß Nachts eben so / als am Tage/ haben. Es wäre auch gut/ so ein Haus-Wirth sich befleissigte / damit er alt Stroh und Heu bis nach Michaelis hätte / dann die Pferde werden gar matt vom neuen Heu und Herel / vom neuen Stroh gemacht. Nach Michaelis dürffen sie nicht mehr so grosse Arbeit thun / da können sie dann das neue Heu und Stroh besser vertragen.

DIÆTA, sive CURA CORPORIS.

Gesundheit-Reguln oder Leibes-Cur.

Dieweil die grosse Hitz in diesem Monat die Schweiß-Löcher deß menschlichen Leibes eröffnet / und die äusserliche grosse Warme die innerliche ausjacket und schwächet/so wird baden und Artzney brauchen/ wie auch das Aderlassen/wo nicht die äusserste Noth vorhanden/ gäntzlich verbotten. So soll man sich auch nicht sonders hart bewegen / sondern vielmehr geruhlich leben / wer es anderst seines Berufs halber thun kan / dann die Ruhe feuchtet/aber die Beweglichkeit trucknet aus. Sonderlich soll man sich im Trincken mässig halten / dann weil jetzund alle Schweiß-Löcher im Menschen offen seynd / so kan sich ein Mensch / wann er gar zu viel kaltes Tranck in sich giesset/ schnell und plötzlich so erkälten / daß er leichtlich den Schlag/ die Lähme / oder gar einen schnellen jähen Tod davon haben kan. Polybius rathet/ man soll im Sommer nicht harte / sondern weiche Speise brauchen / als gekocht Fleisch/ Köhl/ Salat/ gute Müßlein/ und darbey rein Getränck trincken / das fein klar sey. Es werden zwar auch kühle Getränck / als Milch / Molcken / kühlende Bier/ Quell-Wasser zugelassen/ doch daß sie mässig gebraucht werden.

Jaser-

Insonderheit trincke man in diesem Monat Wermuth-Bier / bisweilen auch vor Essens / dann diß machet einen Appetit zu Essen und kühlet die Leber. Mit Wasser vermischter Wein/mässiglich getruncken/dienet auch zu dieser Zeit.

Hergegen soll man sich hüten vor vielen Schlaffen / Käs / Schweinen-Fleisch/ und gebratene Speisen müssig gehen. Morgens esse man Lactucken mit Essig / deßgleichen Rauten-Blätter mit Butter und Saltz.

NB. Im Brach-Monat trincket guten alten Wein / doch mit ein wenig Wasser vermischet ; Auch sollt ihr zu Zeiten ein wenig weisen Wein früh nüchtern trincken/dann er purgiret die Gall. Esset Lattich im Salat/ dann er kühlet und reiniget die Nieren. Esset leichte und weiche Speisen / und nicht viel / Morgens nüchtern über den Leib mit Spatzieren gehen.

Deß vortrefflichen Hippocratis, deß Printzen der Aertzte/ Gesundheit-Regel.

DAs Aderlassen unterlasset ohne hohe Noth. Wer kranck ist / lasse in der Cur Fleiß anwenden/damit er vor dem August gesund werde/sonst stehets gefährlich um ihn/ hütet euch vor Milch/sie sey dann zuvor abgesotten / esset wenig Käs/ schlaffet wenig. Morgens früh esset Lattich mit frischem Bronnen-Wasser und Essig / deßgleichen Rauten mit Saltz. Obst ist gesund / Epheu-Saamen mit Pfesser vermischt/ Morgens nüchtern genossen/ ist gesund. Bleibet Morgens nicht lang nüchtern / trincket lautern Wein / so mit Alant-Wurtzel oder Lorbeer gesotten worden ; Reiniget die Brust und Magen ; Auch ist gut und gesund/dieser Zeit von Betonien/ Salbey/Zimmet und Zitwer öffters getruncken.

Allgemeine Gesundheit-Regul.

Dieweil die Hitz nun schwächt den Leib/
Bad / Lassen / Artzeney verbleib!
Trinck Wein vermischt / esst warme Speiß/
viel Schlaff / groß Arbeit meid mit Fleiß!
Milch / Molcken / Quellen-Wasser klar,
möcht ihr nun trincken ohne Gefahr!
von Alant trinckt / gesotten Wein/
Salat offt euer Speiß lasst seyn!
Gebratens/Schweinen Fleisch vermeid/
esst Rauten in der Morgens-Zeit!
All starck Bewegung jetzt verbleib/
Gesellt euch nicht zu offt zum Weib/

Bestellung des Blumen-Gartens.

NUn soll der Gärtner samt seinen Gesind mit dem Wieden oder Unkraut-Ausjätten und Begiessen fleissig seyn.

Reh-

Nehmet die Iris Susiana aus der Erden / und verpflantzet sie wider im Augusto; Vergesset auch nicht die frühe Tulpen/und theils Hyacinthen auszunehmen/und im October wider einzulegen.

Gegen den vollen Mond verfügt euch zu den Nägelein-Stöcken / erwehlt an selbigen geschickte Absätzling / schneidet in solche mit einem scharffen Messerlein ins zweyte oder dritte Glied / legt so thaner eingeschnittener Setzling in die Erde / befestiget sie mit einem höltzernen Gäbelein / und füllet das Loch mit etwas sandigter Erde wieder zu/ darinn werden sie eher/ als in fetter Erde Wurtzeln gewinnen : Lasset sie also zwey Monat an dem Haupt-Stock stehen / alsdann schneidet sie davon ab / und versetzet sie nach Gefallen. Solche junge abgesetzte Stöcklein/ wollen / bis so lange sie sich erholet/ausser der Sonnen gehalten seyn.

Oculiret nun die Pommerantzen-Bäume / Granaten / Citronen/ Oliven / Oleander/ Terpentin/ Sperber und Judas-Baum / Jasmin, Vilderea, Arbutus, Viburnus; Rosen-Springis.

NB. Auch stehen nunmehr in voller Blüthe / oder bester Krafft / Aconitum lycoctonum luteum, Eisen-Hütlein mit gelben Blumen / Blattaria, Motten-Kraut mit gelben Blumen / Campanula hortensis seu Viola Mariana Garten-Glöcklein/ Consolida regalis, gefüllter Ritterspurn / Martagon, Lilium album, die weissen oder Pfingst-Lilien / Papaver comiculatum, gehörneter Mahen / Pœonia flore pleno, Peonien mit vollen rothen Blumen / Pimpinellna Sanguisorba major, grosse Sanguisorben, Sceunderia, Beilkraut / Aquilegia, Millefolium, Noli me tangere, u. a. m.

Ausserhalb deß Gartens / in Feldern und Wäldern aber: Alliaria, Knoblauch-Kraut / Antirrhinum, Orant oder wild Löwen-Maul / Bellis Sylvestris major, wilde Maslieben die grössern / Brassica Sylvestris, wilder Köhl / Echium Scorpioides paluſtre, Scorpion-Echium / Gentiana cruciata, Creutz-Entian / Geranium, Storch-Schnabel / Horminum prantense, Wiesen-Scharley / Lysimachia cærulea galericulata Helm-Weyderich/ Fieber-Kraut / Marrubium nigrum fœtidum, Schwartz-Stinckend Andorn / Nymphæa alba minima, seu Morsus ranæ, die kleine weisse See-Blumen / Pedicularis pratensis lutea, Wiesen-Radel mit gelben Blumen / Polygala, Creutz-Blume / Rapistrum, Hederich / Ranunculus pratensis, Wiesen-Hanen-Fuß / Ranunculus paluſtris apu folio lævis, Sumpff-Hanen-Fuß mit Wassermerck-Blättern / Sedum Vermiculatum, scharffer Mauer-Pfeffer / Sonchus, glatter Hasen-Köhl / Valeriana paluſtris minor, kleiner Sumpff-Baldrian/ Veronica Spicata angustifolia, aufrecht Ehren-Preiß/ u. a. m.

NB. Weilen in vorhergehend- und diesem Monat / als zwischen beeden Frauen-Tagen (so Mariä Himmelfahrt / und Mariä Heimsuchung seynd / jener den 12. May / dieser den 2. Julii fallend) die Kräuter den besten Safft und Krafft haben/ und dahero zu mancherley Artzney-Gebrauch häuffig eingesammlet werden / als habe hier folgenden nutzlichen Kräuter-Bericht / denen Liebhabern der Artzney zum besten/wohlmeynend mit beyfügen wollen.

Die sich auf Kräuterey verstehn/
Die werden Tag und Stund ansehn/
Wann jedes soll gewartet seyn/
Daß eine will den Mayen-Schein/
Das ander will seyn eingetragen
Recht zwischen unsrer Frauen-Tagen.
Nehmt auch den Mond hier wohl in acht/
Welch Kraut hat nicht durch ihn was Macht?
Die erste sieben Tage seyn
Allein vor zarte Kinderlein.
Die andre sieben Tag heran/
Gehn Freyer und Jungfrauen an.
Das dritte Theil vom Monden-Schein/
Soll vor abgehende Jahre seyn/
Das letzte Theil voll Tunckelheit
Belangt die alten kalten Leut.
Der so sein Kraut versammlen wird/
Der hat hierinnen doctorirt.

Bestellung des Kuchen- oder Kräuter-Gartens.

WAs dem Gärtner in dem Blumen-Garten/ wegen deß Unkraut-Ausjätten und Begiessens anbefohlen worden/ ist auch ebenmässig im Küchen-Garten fleissig zu beobachten. Uber dieses stecket um Johannis Türckische Bonen/ die könnet ihr gegen den Herbst grün essen: Säet Winter-Endivien/ und Petersilige/ wiederholet die Aussaat von Lactucke und Radies/ säet nachmahls Braunkohl/ und verpflantzet ihn auf Jacobi/ denselben fressen die Raupen/ weil es alsdann beginnet frisch zu werden/ nicht so sehr.

Deßgleichen mag man nun auch gemeine Bonen und Erbsen in ein gutes fettes Land säen.

In diesem Monat sind auch Salat-Kräuter sehr gesund/ weil sie durch Mittel deß Essigs fein kühlen/ und also der einfallenden Hitz etwas benehmen/ daß sie dem Menschen desto weniger schaden mag. Deßwegen nutzlich und gut/ dieselben mit Fleiß zu pflantzen/ auf daß man derohalb/ wann die Hitz zunimmt/ keinen Mangel zu besorgen. Weil aber die Lattich oder Lactucken/ so das fürnehmste Salatkraut/ um diese Zeit gern anfähet in Saamen schiessen/ ist vonnöthen/ denselben bey Zeit vorzukommen/ wie dann dessen im andern Buch vom Lattich schon allbereit Meldung geschehen/ und was massen demselben abzuwehren. Zudem ist der Mangolt um diese Zeit ein

sehr

sehr nutzlich Kraut in der Haushaltung/als welcher viel abtragen mag/ wann er wohl gehalten wird / am Abbrechen ist nicht wenig gelegen / welches säuberlich und allernechst auf dem Boden geschehen soll / alsdann wächst alsbald anderer an die statt/ der auch gleich wiederum abzubrechen / sonderlich wann man ihme gestracks vor einem Regen mit Mist-Wasser / oder aus Mangel desselben mit andern Wasser/ darinn etwas feisten Mists zerrieben worden/ zu Hülff kommt / jedoch daß dem Kraut/ so weit möglich / verschonet / und der Boden fein säuberlich aufgehacket werde / welches eine solche Beförderung gibt/daß sich darob zu verwundern.

Im abnehmenden Liecht / säet Spinat / Sommer-und Witter-Rettich / der Winter-Rettich will einer mürbe / tieffgehackte Erde und einen feuchten Grund haben/damit er nicht zu klein bleibt und zu sehr ins Laub und Saamen schiesse: Deren sind zweyerley/einer mit schwartzer Rinde überzogen/und der ander mit einer weissen Wurtzel. Der Saame wird von denen im Frühling wieder eingesetzten Wurtzeln genommen.

Wann die Cichorien oder Wegwarten / Pastернacken oder welscher Petersil/ und anders Wurtzelwerck dichter als eine halbe Spanne aneinander stehen / so ziehet die übrigen aus/ und schlaget oder trettet den andern das Kraut nieder / damit die Wurtzeln desto gröſſer wachsen mögen.

NB. Auf Petri Pauli-Tag / oder / wie etzliche wollen / auf St. Johannis-Abend soll man den Knoblauch zusammen binden/stricken oder knüpffen/und auf Laurentii aus der Erden nehmen / sonsten verleuret er sich aus der Erden. Will man darnach / daß er im Winter nicht erfrieren soll / so bindet man ihn an einen Reiffen/ hänget ihn in Rauch / nachmahls wird er an die Sonne gelegt / damit er wohl austruckne / und nachgehends weniger faulen möge / und dann zu fernerer Verwahrung in die Höhe an die Balcken gehänget.

NB. Uber die im vorigen Monat benamsete Küchen-Gewächse / als Spargen/ Petersil/Kressen/Kerffel u. a. m. Nutzet man nun auch in der Küche / Erbsen/ Bonen/Wurtzel-Rapuntzel/ Spinat/Portulac/Dille/Pfefferkraut/Pimpernelle/ Melissen/Endivien und andere Salat-Kräuter mehr.

Folget zum Beschluß/ein sonderlich Secret oder nutzliche Saam-Kunst/wie man zuvor wissen und erfahren kan/welcher Saamen das künfftige Jahr am besten gerathen werde.

EIn kleines zuvor/ ehe dann der Hunds-Stern den 7. May aufgeht / soll man allerley Saamen / jedes an einen besondern Ort zur Probe säen / und wann dann der Hunds-Stern aufgegangen / besehen / welcher Saamen beschädiget sey / oder nicht. Welcher dann unbeschädiget befunden wird/denselben soll man das künfftige Jahr säen/der soll wohl gerahten.

In dem Artzney-oder Kräuter-Garten / sind nun folgende Kräuter am kräfftigsten / und mögen daher zum Artzney-Gebrauch gesammlet werden: Absinthium ponticum, oder Garten-Wermuth / Chamædrys minor, der kleine Gamander/

Chamæmelum nobile, Römiſche Gamillen / Chamæpitys, Schlagkraut/ Cichiorium ſativum, Wegwarten / Fœniculum Fenchel / Hominum Sclarea, Scharley/ Imperatoria, Meiſterwurtz / Lavendula latifolia, Lavendel / & Lavendula angustifolio, Spicanardi / Nigella, Schwartz-Kümmel / Ruta, Rauten / Thymus, Thymian/u. a. m.

In Feldern und Wäldern aber werden nun vor andern geſammlet / und am kräfftigſten befunden/Ablinthium vulgare, wilder Wermuth / Alchimilla, Sinau/ Althæa, gemeiner Eibiſch/Bryonia, Zaun-Rube oder wilde Rube / Carduus Mariæ, Marien-Diſtel / Chamæmelum, gemeine Chamillen / Chelidonium majus, groß Scheelkraut/ Conſolida regalis arvenſis, wilder Ritterſporn / Cuſcuta, Filtzkraut/ Dipſacus, Karten-Diſtel / Filipendula, rother Steinbrech / Geniſta anguloſa & ſcoparia, Gunſt oder Pfrimmenkraut / Hyoſcyamus, Bilſenkraut / Lichen, breiter Steinmos/ Malva ſylveſtris, Pappelkraut oder Haſen-Pappel / Millefolium vulgare album, weiſſe Schafgarbe/ Paſtinaca tenuifolia Sylveſtris, wilder Paſtinack/ Perfoliata vulgatiſſima, Durchwachs / Periclymenum, Specklilien oder Geisblatt/ Pyola, Wintergrün / Sanicula officinarum, Sanickel / Scabioſa pratenſis hirſuta, Scabioſen oder Apoſtemenkraut/ Scordium, Lachen-Knoblauch/ Solanum officinarum, Nachtſchatten / Solanum ſcandens ſeu Dulcamara, Rancken oder Bitterſüß/ Tormentila Sylveſtris, Tormentil / Veronica mas ſupina & vulgatiſſima, Ehrenpreiß/Urtica urens maxima, groſſe Brenn-Neſſel/Urtica urens minor, kleine Brenn-Neſſel / Betonienkraut / Ringel-Blumen / Meyer / Taubenkraut / Bärenklau/ Hunds-Kürbis/ Odermenig/ Tauſendgüldenkraut/ Steinbrech / Bibenell / Wegerich/Flöhkraut Perſicaria genannt/Fünfffingerkraut/Hauswurtz/u. a. m.

Beſtellung des Baum- oder Obſt-Gartens.

IN dieſem Monat pflegen theils verſtändige Gärtner den Bäumen zu Aderlaſſen/auf die Art/ wie droben im April Anweiſſung geſchehen. Ingleichen wann ein Baum trauret/ trocket und nicht wachſen will / ſo nehmet ein ſcharffes Meſſer / ritzet damit von oben an den Stamm herab / durch die Rinde oder Schale bis auf die Erde / ſo wird er nicht allein ſtärcker wachſen / ſondern auch ſo viel deſto eher Früchte bringen / doch muß ſolches Ritzen nicht geſchehen wann der Krebs oder Jungfrau läufft/ dann dadurch kan leicht am Baum der Krebs und Brand verurſachet werden.

Spüret ihr viel wurmſtichig Obſt auf den Bäumen / ſo brecher ſolches ab / damit das übrige gute am Wachsthum nicht verhindert werde.

Solte den jungen Bäumen die Rinde von der Hitze aufreiſſen / ſo verſtreichet ſolche Riſſe alſo fort mit dem Peltzwachs.

Vergeſſet bey trockener Zeit das Begieſſen bey den jungen Peltzer nicht / und benehmet ihnen die wilden Schößlinge und Waſſer-Zweige.

Vertilget die Raupen auf den Bäumen durch Anſteckung eines Strohwiſches. Wegen der Ameiſen ſchüttet / ſo bald ihr einen ſtarcken Regen vermercket/

Säg-

Säg-Späne von Eichenholtz / oder hacket die Erde rund um ein wenig auf / schüttet feisten Grund darein / so lauffen sie nicht gern darüber / oder beschmieret deß Baums-Stamm mit Wagen-Schmier zum öfftern / oder auch mit weisser Kreide / können sie nicht hinauf kriechen.

NB. Vierzehen Tage vor / und vierzehen Tag nach St. Johannis Baptistä / ist die beste Zeit / mit oculiren oder Pfeiffen-Peltzwerck umzugehen.

Jetzunder zeitigen mancherley Art klein und grosse Kirschen / Weichsel / Amarellen / Bur-Birnen / Muscatell-Birnen / Jungfer-Aepffel / Johannesbeer und ander frühzeitige Obst.

Deßgleichen blühen im Garten / Ligustrum, die Rhein-Weide oder Hart-Riegel / Colutea vesicaria, der Linsenbaum; In Feld und Hecken aber / Sambucus vulgaris, gemeiner Flieder oder Hollunder / Cornus Fœmina, der Hartrigel im Wald / u. a. m.

Bestellung deß Weins-Gartens.

IN den meisten Orten / wird in diesem Monat Junio die Reb-Arbeit / ausser dem Jätten / meist verrichtet und vollendet / weilen man gemeiniglich dafür hält / daß solche vor Johannis geschehen sollen.

Die erste Arbeit dieser Zeit ist das Binden / Heffien / oder Anheffien mit Stroh / damit das Weinholtz um die Stäbel fein glatt aufstehe. Welche Arbeit / so sie recht gebraucht und verbracht wird / ziemlich langsam zugehet / massen kaum eine Reb-Arbeit mehr Zeit erfordert. NB. Das Stroh soll man vorhero in Wasser wohl weichen lassen / damit es nicht breche. Bey dem Aufheben der Schossen muß man fleissig Achtung geben / daß es allgemach und nicht zu grob auf einmal beschehe / sonst etliche Schoß / und sonderlich die / so mächtig niedrig hangen / unterher an dem Stock abbrechen / darnach soll man auch / so weit möglich / verhüten / daß keine Blätter in das Band kommen / weil dasselbe nicht allein unanständig / sondern auch schädlich / indem das Holtz destoweniger reiffen mag / ja zu Zeiten die Augen darunter unnütz werden / welches dann denen Schossen / so entweders zu Bögen oder Einlegen gebraucht werden / zu Schaden gereicht.

Die andere Arbeit ist das letzte Rühren / welches eben nicht so tieff als das erste vonnöthen / weil die Erden durch das vorige zweyfache Umkehren allbereit geschlacht und mürb worden. Es wird aber hiebey insonderheit erfordert / daß man die Kräuter und Wurtzeln fleissig und säuberlich ausleese / sonst / da ein Regen darauf kommt / fähet es alsbald an wiederum zu Wurtzeln und zu grünen / nimmt auch nachwärts dergestalt zu / daß es blühet und Saamen trägt / wann dann derselbe abfällt / vermehret sich das Unkraut häuffig auf das zukünfftige Jahr / daß es hernach nicht mehr leichtlich auszureuten / zu grossem Nachtheil und Abgang der Reben.

NB Junius und Julius treiben das Weinholtz zum meisten und besten heraus / bis auf Laurentii / hernach soll es aufhören zu wachsen.

NB. Ungeheffietem Wein schaden die Nacht-Fröste weniger dann dem geheffieten.

NB. Die Erfahrung / als die Meisterin aller Dinge / bestetiget es / daß wann die Weintrauben an den Stöcken in den Weinbergen blühen / alsdann der Wein in den Fässern und Kellern / an Farb und Geschmack sich mercklich verändert / welches dann ein Arcanum naturæ, und wohl Verwunderungs-würdig. Solche verborgene affectiones observiren curiöse und fleissige Naturkündiger auch in unterschiedlichen andern Creaturen.

Anmerckung von etzlich besondern und namhafften Tägen.

Medardi Tag.

IN diesem Monat geben Weinhäcker und Bauers-Leut sonderlich Achtung auf den Tag Medardi / welcher für ein Patron deß Weins von abergläubigen Leuten gehalten wird. Wanns an diesem Tag regnet / so solls noch dreyssig Tag lang regnen. Welche Meinung deß gemeinen Manns daher mag kommen seyn / dieweil man von Bischoff Medards fabuliret hat / an dem Tage / da er gestorben / habe es warm Wasser geregnet.

Herr Colerus, in seinem Calendario perpetuo, gedencket auch dieses Tags / und vermeldet: Auf Medardi befahret man sich keines Frostes mehr / der dem Wein schaden könne: Und wie es wittert am Tag Medardi / so soll es vier Wochen nacheinander wittern / und sonderlich in der Obst-Zeit.

Die Schweitzerischen Bauers-Leut / nennen diesen Tag St. Mederlins-Tag / weil es alsdann in der rechten Zeit das Gras abzuhauen / welcher nun solche Arbeit verrichtet / den heissen sie einen Meder / da haben sie nun fleissig Acht / wie sich derselbe deß Wetters halber werde anlassen / wann er nun schön und trocken / verhoffen sie einen guten Heuet / im Gegentheil wann es regnet / einen nassen zu bekommen / darauf aber nichts gewisses kan gehalten werden / obs gleichwohl sonst offtmahlen zutrifft / dannenhero diese Wetter-Regul also aufkommen.

Viti-Tag.

WAnn am Tag Viti regnet / so bekommt die Gerste gemeiniglich einen Anfall. Doch sagen etliche Bauern / daß diß von der späten Gerste zu verstehen sey / die spät oder langsam gesäet ist / dieselbige soll nicht wohl gerahten / sagen die Bauren in ihrer Practica.

St. Johannis-Tag.

VOn diesem Tag / pflegen auch an etzlichen Orten die Bauers-Leute / deß Regens halber / fast ein gleiches zu schliessen / und zwar ohne Grund oder natürliche Ursachen / indem sie dafür halten / wanns am diesen Tag sehr regne / so solls noch vierzig Tag regnen / und also eine nasse Erndte folgen.

Item / wanns am Tag Johannis regnet / so sollen auch die Haselnüsse und andere Nüsse übel gerathen / daher die alten Reimen,

Je mehr es regnen wird/das sag ich dir/
Auf St. Johannis-Tag glaube mir/
Je weniger die Haselnüsse gerathen/
Drum magst du dir wohl Zwiebeln braten/
Oder magst Rüben dafür essen/
Und der Haselnüsse vergessen.

NB. Welcher Aberglaub daher seinen Ursprung haben mag / dieweil um diese Zeit dieselbe noch zart seyn/und die äusserliche Feuchtigkeit nicht wohl leiden können.

St. Petri Pauli Tag.

HJevon haben die lieben Alten ein feins Gleichnuß gebraucht / welche natürlicher Weis mit der Zeit wohl übereinstimmet / nemlich daß sie zu sagen gepfleget / es seyen alsdann Würmlein in der Erden/die dem Korn seine Wurtzeln abbeissen/ massen dasselbe alsbald anfahe zu reiffen/ hiemit sie andeuten wollen / daß um selbige Zeit die Wurtzeln an dem Korn von der Hitz zu dorren beginnen/ als wann sie abgetrefsen wären / dardurch das Korn zu seiner Zeitigung mächtig befördert werde / dasselbe trägt sich gemeiniglich zu um St. Peter und Paulus Tag/es sey dann der Jahrgang gar spaht/welches aber in etwas kalten Ländern nicht nützlich noch gut ist/weil in dergleichen spaten Jahrgängen die Trauben zu keiner rechten vollkommenen Zeitigung gelangen mögen/dannenhero es schlechten Wein gibt.

Dergleichen Natürliche Observationes sind für sich selbst nicht nur lieblich und angenehm / sondern auch viel gewisser als die nur einfältig auf sonderbaren Tagen der Wetterung halb gegründet und beruhen. Herr Colerus in seinem Calendario meldet hiervon: Auf Petri und Pauli/bricht dem Korn die Wurtzel/und reiffet hernach Tag und Nacht.

NB. Auf Petri Pauli pfleget man/ nach deß Wetters Gelegenheit / das Heu auf den Grummat-Wiesen abzumayen/zu wenden/zu schöbern/und einzuführen.

Bemerckung/ was aus Vorbedeutung der Witterung/ natürlicher Weis / zu urtheilen und zu schliessen sey.

OB zwar einige / darunter auch Herr Colerus, dem nassen Brachmonat das Lob sprechen/ kan ich doch solches nicht für gut und bequem halten / sintemal solch Wetter den Reben / als auch andern Gewächsen / nicht nur kein nutz / sondern sehr schädlich und nachtheilig ist; Also daß im Gegentheil viel besser und zuträglicher/die Witterung sey im Brachmonat/mehr trocken und warm / sonderlich für die Länder/ so etwas kalt / und dannoch mit Weinwachs versehen seynd/ weil bey dergleichen gutem Wetter dieselben geschwind und lustig verblühen / da sonst / wann Regenwetter einfällt / es nicht nur langsam damit zugehet / sondern auch die Trauben an Beeren sehr dünn werden / und nachwerts destoweniger ausgeben mögen / jedoch ist es sehr nutzlich und gut / wann die Blüth fürüber / daß etwan ein warmer Regen darauf erfolge / ob welchem die Trauben mächtig zunehmen und wachsen / daß es nachwerts

einen

einen guten und reichen Herbst gibt / ein solcher aber ist nicht zu verhoffen / wann di Blüth durch kalt Regen-Wasser aufgehalten und beschädiget wird.

Der Windenhalb wird aus der Erfahrung dafür gehalten / daß die Beiß- oder Nord-Wind / durch das gantze Jahr nimmermehr nützlicher als im Brachmon / ja so fern sie nicht zu scharff und kalt seynd / dann hiervon ein altes Sprichwort / daß dieselben alsdann das Korn in das Land wehen. Den Reben aber sind sie in dem dienlich / daß sie die Trauben von dem / was von der Blüth daran übrig verblieben und nicht abgefallen / säubern und reinigen.

NB. Sonst ist auch ein alt Gewitter-Sprichwort: Warme trockene Jahr machen keine Theurung / aber nasse Jahr machen Theurung.

Das XVIII. Capitel.

JULIUS, Heumonat.

Von dem Siebenden oder Heu-Monat / und dessen Namens-Betrachtung.

Heumonat hat 31. Tag.

IN unserer Jahr-Rechnung nach / dem Julianisch- so wohl Gregorianischen Calender gemäß / ist dieser Monat in der Ordnung der siebende / nach denen vier Jahr-Zeit aber gerechnet / ist er der zweyte Sommer-Monat.

Von den Römern ist er ehemahls Quintilis genennet worden / als der funffte vom Martio an zurechnen / mit welchem sie vor diesem das Jahr angefangen. Bey den Juden war er der vierdte Monat / und heist in Hebräischer Sprach Thannuz, von einem so genannten Abgott / Ezechiel. c. 8. v. 14. in Griechischer Sprach panemos, karnios, kasarios.

Es hat aber Julius seinen Namen von Käyser Julio, als der am Tag dieses Monats gebohren worden / dann als er An. 700. (von Erbauung der Stadt Rom gerechnet) den 25. Januarii mit grossem Sieg und Triumph aus Hispanien kommen / und in der Stadt Rom einen prächtigen Einzug gehalten / hat der gantze Senat oder Rath zu Rom / diesem Monat / der zuvor / wie gemeldt / Quintilis geheissen / ihme zu Ehren / nach seinem Namen Julium genennet.

Carolus Magnus hat ihm den Teutschen Namen Heu-Monat gegeben / vom Heu-machen / welchen Namen er auch bis daher behalten.

Es ist aber dieses der heisseste Monat im gantzen Jahr / weil darinnen die Sonne in Löwen kommt / und also der Sonnen-Wärme durch das hitzige Zeichen deß Löwens / und Aufgang deß Hunds-Sterns / mit der Sonnen vermehret und gezweifachet wird / also daß die Hitze dieses Monats in das unterste deß Menschen und anderer Gewächse der Erden hinein dringet / und die Feuchtigkeit auch in den innerlichen Wurtzeln verzehret / daß auch derentwegen das Gras und Getraide reiff wird / und man anfangen muß Gras zu hauen / zu ordnen und hernach einzuführen / darum hat man

auch

auch vor Zeiten diesen Monat wie einen Mann gemahlet/der mit der Sense das Gras abmähet/und wie ein Weib/die es dörret und aufmachet.

PHYSICA.

Oder

Ordnung der Natur und des Himmels-Lauff.

IN diesem Monat gehet die Majestätische Sonne in das fünffte himmlische Zeichen / Leo oder der Löw genannt / welches Gestirn oder Zeichen 27. Sterne begreifft / worunter auch die Hunds-Stern seynd / und vermehret sonderlich einer Canicula oder Sirius der Vor-Hund genannt / die Hitz der Sonnen / derowegen dieser Monat der heisseste im gantzen Jahr ist / und fahen die Hunds-Tag an auf Margarethen-Tag/und endigen sich auf Laurentii/wovon hernach ein mehrers.

Es ist aber der Löw ein heiß und trocken Zeichen / dem Feuer zugehörig / orientisch/mannlich/ cholerisch/der Sonnen nächtliches Haus/ und herrschet in dem Menschen über das Hertz / Seiten / Lenden / Rucken / sonderlich aber über die Spann-Senn- oder Flachs-Adern. Wann die Sonn in diesem Zeichen laufft / ereignet sich bey Tag und Nacht grosse starcke Hitze / alles Kraut und Wurtzeln grün und dörr fühlet nun Hitze/und ist man der Zeit wohl sicher vor Kälte.

So der Mond in diesem Zeichen/ ist durchaus nicht gut / an obbemeldten Leibs-Gliedern etwas zu Artzneyen/mit Eisen/Instrumenten und dergleichen zu berühren; Auch ist darinnen bös Aderlassen/Potiones oder Purgier-Getränck einnehmen/neue Kleider anziehen / über Feld räsen / mit Bauers-Volck und alten Leuten handeln/ auch alles/was man bald oder geschwind hoffet und verlanget/zu meiden.

Hergegen ist gut in solchen Zeichen anfahen / was lang tauren oder währen soll/ als Gebäu anlegen / Aempter annehmen / im Feuer arbeiten / Stuck und Büchsen giessen/ Kalck brennen / Ziegel-Ofen anbrennen; Mit Fürsten / Herren und grossen Potentaten handlen/ Weiber nehmen/Gesind dingen/fechten/ rennen/ stechen/ kauffen / verkäuffen / Bündniß / Vertrag machen/ Fried und Einigkeit stifften / und dergleichen Sachen vornehmen / so beständig bleiben sollen; Aber hütet euch / daß ihr keine böse Sache anfahet/sonsten wird sie ein böses End gewinnen.

NB. Der Tag ist nunmehr ohngefehr 15. und eine halbe Stund lang/nach zwey Uhr beginnets zu tagen/auf den Abend gegen neun Uhr wirds finster.

Die Kinder so in diesem Zeichen oder Monat gebohren werden / sollen ein aufrichtig/ehrlich/ redlich und behertzt Gemüth haben/ eine sonderliche Neigung zur Gerechtigkeit tragen / Frömmkeit und Warheit lieben; Sie können nicht heucheln/ sind behertzt / heroisch / tapffer / verschlagen / jähzornig / rachgierig/ arbeitsam/ zur Weisheit geneigt/ trachten nach grossen Dingen / und kommen bey grossen Potentaten gemeiniglich hoch an das Bret.

Absonderlicher Bericht von den Hunds-Tagen/und woher sie ihren Namen haben.

IM Gestirn deß Himmels/ daß man den Hund nennet/ sind zween vornehme Stern/einer auf der Zungen deß Hunds/ der wird der grosse Huad genennet/der ander auf dem Kopff/ der wird Sirius, der Vorhund/ und Canicula genennet. Von diesem andern Stern haben die Hunds-Tage ihren Namen/ weil derselbige dazumahlen aufgehet/ und gerade am Himmel stehet/ wie man ihn dann auch fein in einem Becken voll Wasser sehen kan.

Dieser Stern vermehret die Hitze der Sonnen: Es heben sich aber die hitzige Tage an auf Margarethá/und enden sich auf Laurentii/nach dem Vers:

Margaris os canis est, caudam Laurentius addit.

Cicero de divinatione spricht: Wann der Hunds-Stern trüb aufgehet/ und der Aufgang der Hunds-Täge trüb ist/so soll man sich einer Pest befahren. Wann es aber um dieselbige Zeit am Himmel schön klar ist/ bedeutet es ein gesundes Jahr. Auch soll man Achtung auf den Anfang deß Hunds-Sterns/ und auf den Donner haben/der da geschicht/ nach dem Anfang deß Hunds-Sterns/ und soll sehen/ in welchem Haus oder Zeichen deß Himmels der Mond zur selbigen Zeit seye/ dann daraus kan man viel künfftige Ding erkennen und erfahren/ welches ich jetzo nach der Länge nicht erzehlen will.

NB. Mercket auch von den Hunds-Tagen/ wie es am dritten Tag der beeden Monaten wittert/also soll es gemeiniglich denselben Monat vollends hinaus wittern.

In den heissen Hunds-Tagen pflegen jährlich die Etesiæ zu wehen/ das seynd die lieblichen kühlen Lüfftlein/ die von Mitternacht aus denen Oertern herfür kommen/ da die Hitze der Sonnen auf den hohen Gebürgen den Schnee und das Eis verschmeltzet/und sind denen Wanders-Leuten/und denen/die das Getraide einsammlen/ eine liebliche Erqvickung. Sie fangen an zu wehen auf Margarethen/ wann die Sonne in den Löuen gehet/ und wehen 40. Tage nacheinander. Bisweilen wehen auch solche Lüfftlein acht Tage zuvor/ aber dieselbigen sind nicht die rechten Etesiæ, sondern sind nur ihre Verbotten. In Hunds-Tagen haben die Artzeneyen keine statt.

NB. Um diese Zeit wird die holdselige/ schöne/ liebliche/ freundliche Venus ein Morgen-Stern und Orientalis, und lässet sich deß Morgens schön hell beym Mond sehen.

Vom Löuen-Hertz.

ES ist ein Stern am Himmel/ Cor Leonis, das Löuen-Hertz oder Regulus genannt/ gar ein schönet heller Stern/ welcher ein Zeichen der Könige/ Fürsten und Herren geachtet wird/ wann der deß Morgens Cosmicè mit der Sonnen auf- und untergehet/so bringet er Regen/Donner und Blitz/nach dem Vers:

Regu-

Regulus ascendens pleno sub Lumine Lunæ
Fulmina de cœlo mittere sæpè solet.

Wann der Regulus mit dem vollen Mond früh aufgehet/ gibt er Blitz/ Donner/ Regen/ West- und Nord-West.

OECONOMIA,
Oder
Nothwendige Haus-Anstalten und Verrichtungen.

IN diesem Monat/ wird der Land- und Bauers-Mann/ die Korn-Früchte/ und allerley Gekörn/ so man zum Zugemüs und Küchen-Speis brauchet/ fleissig einzuernden/ und sein Haus damit zu versorgen wissen.

In diesem Monat soll man bereits die Acker zum andernmal zur Winter-Saat umgeackert haben/ oder man soll sie ja im Anfang deß Monden bald umackern und pflügen/ die Wiesen mehen/ und das Grummet einbringen/ die wilden Aecker/ die man künfftig zu bauen willens ist/ von allem Unkraut und unnützen Wurtzeln reinigen und säubern. Mann soll von den Obst-Aepffel/ und Biern-Bäumen/ das schadhaffte faule Obst auflesen/ und den Schweinen geben; Deßgleichen soll man von den Aesten/die mit Früchten allzusehr beschweret seyn/das wurmstichich-untüchtige Obst ablesen/damit das andere desto besser wachsen möge.

Es werden auch noch in diesem Monat die Farren zu den Kühen/ und die Wider unter die Schaafe gelassen/um die Heerde zu vermehren.

NB. Wer sich deß Angelns bedienet/der kan nun mit Heuschrecken nach grossen Fischen angeln.

NB. In diesem Monat/ soll ein Haus-Vatter wegen der Betonien-Wurtzel sorgfältig seyn/ dann sie eine nöthige und köstliche Haus-Artzney/ sonderlich soll sie vor die Freiß der kleinen Kinder/ dergleichen für die fallende Sucht oder schwere Kranckheit eine edle Artzney seyn. Sie muß aber ausgegraben werden zu Zeit/ wann die Sonne in den Löuen tritt/(etzliche setzen/es soll geschehen an einem Sonne tag/just in der Sonnen-Stund/so ich aber unnöhtig achte/ wann nur sonst die Zeit recht beobachtet wird) es soll zugleich im Zunehmen deß Monden geschehen/ alsdann solche Artzney desto kräfftiger seyn soll.

NB. Ein Hauswirth soll sich befleissigen/ daß er um diese Zeit noch alt Getraide/ Stroh und Heu habe/ dann das neue Futter ist weder Hünern/ Pferden/ oder andern Viehe gut/es wird kranck/und stirbt gemeiniglich davon.

NB. In Hunds-Tagen/ oder sonsten in heissen Tagen/ wann die Pferde sehr arbeiten/so muß man sie offt träncken; Dann/wann man sie selten träncket/ so verfangen sie sich darnach leichtlich. Wann man sie aber offt träncket/ so ists ihnen wie ein guter Haber. Zu Abends soll man sie fein tieff ins Wasser reiten/ bis an den Hals/und sein abschweiffen/ daß sie deß Schweisses und Staubes wiederum los wer-

werden/doch muß solches nicht geschehen/weil sie noch heiß seynd/ und schwitzen/ sondern wann sie ein wenig geruhet haben/ und sie das Hitzen vergangen ist/ alsdann mag man sie schwemmen/daß sie darnach ruhen/und die Müdigkeit sich verziehe.

NB. Im Anfang dieses Monats/ kurtz vor der Erndte/ soll der Bauers-Mann Strohseile machen/ zum Binden im Rocken und Weitzen-Obst/ und die Scheunen fein rein ausräumen/ wanns zuvor nicht geschehen ist. Man soll auch den Pferdten in den Stoppel Meel und Saltz zu lecken geben/ sonsten bekommen sie leichtlich böse Mäuler.

NB. Ehe man anfänget Rocken zu meyhen/ soll man alles zuvor fertig machen/ und zu bereiten/ was zur Einführung deß Getraides und Heues vonnöthen ist/ und die Rosse wol ausruhen/ und wol füttern lassen/ daß sie im Einführen deß Getraides nicht schmachtig/ langsam oder faul seyn: Dann man muß mit dem Binden/ Sonnen/Wittern und andern Sachen/so zur Einbringung gehören/bald hinter dem Getraide her seyn/daß man es mit guter Gelegenheit in die Scheunen bringe/ sonderlich wann ungewisses Regen-Wetter einfällt.

NB. Den Weitzen muß man/so bald er nur geschnitten/ und das Futter gedörret/balde aufbinden und einführen. Dann wann er beregnet/ so kan er in zweyen Tagen auswachsen.

NB. Wer junge Färckel hat/ der lasse sie ja zum jungen Flachs nicht kommen/ daß sie davon essen/dann solcher Flachs ist ihr schneller und gewisser Tod.

NB. Um diese Zeit pfleget man auch junge Hanen zu kappen.

Auf Margarethen Tag haben die jungen Gänse ihre volle Federn/ da mag man sie anfahen zu essen. Grosse Herren/ auch sonst leckerhaffte Personen/ essen sie noch wol ehe.

Nun seynd auch die Hämmeln am besten und fettesten/ wann sie die Stoppeln belauffen/fernan bis auf Michaelis/ darum schaffe ihm ein Hauswirth allerley Vorrath in seinem Hause/ daß er Talch oder Unschlit zu Liechtern/und geräuchert Hammel-Fleisch/den Winter durch/in seinem Hause habe.

DIÆTA, sive CURA CORPORIS.

Gesundheit-Reguln oder Leibes-Cur.

Dieweil in diesem Monat die gröste Hitze zu seyn pfleget/ und in dem menschlichen Leib flatabilis gemehret wird/ daher sich dann gar leichtlich einige Fieber anspinnen demnach werden süsse Speisen/ Condiment und Gewürtz/ Bad/ Artzney/Aderlassen/starcke hitzige Wein/allerdings verbotten/ hingegen Salat/ von Lattich/Spargen/Endivien/Weywarten/Kressen/Rosen-Essig/Oel/Salbey/Eyer/gute Würst commendiret und gerathen.

NB. Will man aber ja Wein trincken/ so soll man ihn mit Wasser vermischen; Es sollen aber solches nicht die Verkäuffer oder Wein-Schinder (Weinschencker wolte ich sagen) sondern die/so ihn trincken/thun.

NB. Wann durch Bewegung der Leib zum Schweiß erhitzet ist/ dieners zur

Gesund-

Gesundheit/ein frisch weiß Hemd anzulegen/ damit der Schweis nicht am Leib erkalte/und vertrocknen müsse/welches sehr ungesund ist.

Auch soll man sich in diesem Zeichen/deßgleichen in dem vorigen/als dem Krebs/ hüten vor pituitosis cibis, als da seynd/ die Fische/ die in den Pfulen/ sumpffigten und moosigten Wassern gefangen werden/ oder die sonsten ein weich Fleisch haben/ als die Karpffen/ Schleyen/ Aal/ Ruppen/ Welse/ Plötzen/ Weis-Fische u. a. m. Dann es könnte geschehen/ daß jemand eine Kranckheit/ oder gar den Tod daran esse. Vor/ in/ und bald nach den Hunds-Tagen/ist bös curiren/dann zur selben Zeit ist die Lufft warm und trucken/ erstlich von der Sonnen/ darnach von dem warmen Zeichen deß Löuens/ und zum dritten von dem hitzig-brennenden Hunds-Stern/ demnach würde da deß Menschen Leib/ durch den Artzney Gebrauch/ gar zu sehr erhitzet und ausgetrocknet werden/und könnte sich dann gar leichtlich ein hitzig Fieber in ihm entzünden. Zu dem benimmt auch die äusserliche Wärme der Artzney alle ihre Kräffte/ zugeschweigen/ daß der Mensch zu der Zeit ohne das innerlich schwach/ und also durch den Artzney-Gebrauch vielmehr geschwächet werden würde.

Insonderheit ist dieser Monat ein schwer-gefährlicher Monat/ für die jenigen/ so blöde schwache Häupter haben/auch die irr im Haupt/oder der Vernunfft gar beraubt seynd.

Die Hitze der Canicularium schwächet die Leiber der Menschen sehr/ und kan viel Kranckheiten verursachen; Darum soll man sich in diesen Tagen nicht hefftig bewegen/ sehr bemühen/ beschweren/ bekümmern/ oder ereiffern/auch das übermässige Sorgen und Studiren unterlassen.

In diesem Monat/ und sonderlich in den Hunds-Tagen/ soll sich ein jeder Mensch wol vorsehen und hüten/ daß er nicht zu jählings trincke/ oder gar zu grosse Frater-Trünck thue/ warm er sich starck beweget oder erhitzet hat/ dann sich einer jetzt gar leichtlich um seine Gesundheit trincken kan. So soll man auch in den Hunds-Tagen entweder gar nicht/ oder ja nicht zu warm noch zu kalt baden/ auch keinen Trunck/ der da laxiret oder erweichet/ einnehmen; Nicht zu viel/ aufs höchste sieben Stund/ schlaffen/ sich heisser Speisen/ ingleichen auch der Unkeuschheit enthalten. Salbey-Bier ist diesen Monat sonderlich gesund/deßgleichen Zerbster Bier u. a. m.

NB. Im Heumonat soll man müssig oder gar nicht der ehelichen Beywohnung pflegen/nicht Aderlassen/ noch purgirende Artzney gebrauchen; Am Morgen nüchtern esset ein wenig Salbey und Rauten mit einem Mund voll Brod/ das ist gesund/ auch mag man alle Morgen nüchtern einen Trunck rein Wasser thun/ das löschet die Hitz; Gebrauchet Agrest oder unzeitige Trauben in der Speiß/ die kühlen und erquicken; vor Obst hütet euch.

Deß vortrefflichen Hippocratis, deß Printzen der Aertzte/ Gesundheit-Regul.

NUn fället sich die schwer-gefährliche Zeit an/ in welcher der Mensch sein selbst wohl warnehmen mag/ die so sorglich/ daß man sie daher die Hunds-Tag zu

nennen pfleget. Darum soll man nicht Aderlassen / noch Purgier-Trancke gebrauchen; Insonderheit soll man den Magen/das Gehirn/die Leber/Lung und das Miltz/ mit keinerley Artzney bewegen / dann es gar gefährlich / und möchte dem Menschen solche Enge verursachen / daß er gar ersticken / oder jählings sterben müste. Das Schröpffen/ im Bad ist wol erlaubet / da es vonnöthen ist. Im gemäßigten warmen Bad mag man wol nüchtern baden. Man soll in diesem und folgenden Monat wenig Weins trincken/dann er dörret den Magen und die Leber allzusehr. Kalt Wasser soll man alle Tag nüchtern diesen Monat durch trincken / damit vertreibet man die Colera. Was grün ist/ soll man dieser Zeit stets im Gesicht haben/ ist nützlich dem Haupt und Gesicht. Grüne Farbe ist jederzeit dem Gesicht gut Rauten-Isop-und Epheu-Safft soll man mit Honig vermischen / und den Hals und Kehlen damit befeuchten. Keines Wegs soll man in diesem und folgenden Monat einig Geschwär/ Blatter oder Schaden öffnen / so lieb als einem sein Leben ist. Hütet euch vor weichen Fischen / die in faulen wüsten Wasser gefangen werden / dann man issets nun gar leichtlich den Tod daran. Salbey Knoblauch / rother Speck/ sind nun gesund zu essen. Nehmet rothe Lilien / Gamenderlein / Salbey / Fenchel-Saamen/ Polen/Liebstöckel/ Benedicten-Kraut/ Odermenig/ vermischets mit süß Holtz/ Anis und Zucker/ machet davon ein Pulver oder Latwergen / deren sollt ihr euch öffters gebrauchen/so seyd ihr versichert wegen der grossen Hitz dieses Monats.

Allgemeine Gesundheit-Regul.

Wann die Sonn in den Löwen geht/
Die gröste Hitz im Jahr entsteht:
Drum lasset nicht/meidt Wein und Bad/
Fisch-Speiß bringt jetzt auch leichtlich Schad.
Salat mit Eyern und Salbey/
Sey jetzund euer Artzney!
So die Bewegung euch macht heiß/
Mutirt das Hembd/legt ab den Schweiß.
Der Wein mit Wasser sey gemischt/
Der Salbey-Tranck das Hertz erfrischt/
Ehrenpreis-Wasser trincket frey/
Das Weib auch jetzt entfernet sey.

Bestellung deß Blumen-Gartens.

IN diesem Monat säet man den Saamen von Tulipen / Käiser-Cronen und der Gleichen Zwiebel-Werck/so bald nur solche Saamen reiff werden/ dieweil sie also am besten fortkommen.

NB. Unterlasset auch nicht das Wieden oder Jätten und Begiessen / als welches dieser Zeit hochnöhtig / benehmet den Pomerantzen-Bäumen die überflüssige

flüssige Blüthe / damit sie ihre Krafft nicht verliehren und zum Verderben gerathen.

Im abnehmenden Liecht oculirt von den Rosen-Stöcken eine Sorte auf die andere ; Verpflantzet die Stenckel-Wurtz.

Um Jacobi nehmet das jenige Zwiebel-und Knollen-Gewächs / so noch in der Erde liegt heraus.

Es blühet nun zum theil in dem Garten / zum theil tragen ihren Saamen : Aconitum Cœruleum, Eisenhütlein mit blauen Blumen / After luteus, gelb Sternkraut / Caryophyllus hortensis, einfache Nagelein mit grossen Blumen / Clematicis sive Flammula repens, kriechende Wald-Rebe mit weissen Blumen / Eruca maritima, Meer-Raupe/sonst Cakile geyannt/Eryngium Amethystinum, Mannstreu / blau als ein Amethyst / Ferrum Equinum Huff-Eisen-Kraut / Lathyrus, zame Plat-Erbsen / Matricaria flore pleno , Mutterkraut mit gefüllten Blumen/ Meum, Bär-Dille / Piper Indicum, Indianischer Pfeffer / Symphytum minus Borraginis facie, Borragen-Wall-Wurtz/u. a. m.

In Feldern und Wäldern aber / bringen gleichfalls Blumen und Saamen: Alcea vulgaris, Sigmars-Kraut / Aparine, Kleber-Kraut / Calamintha arvensis verticillata, gewirbelte Acker-Müntze/ Cruciata, Krusette / Euphragia pratensis rubra, rother Augen-Trost / Equisetum palustre, Roß-Schwantz so viel Saamen träget / Gallium, Wallstroh mit weissen Blumen / Gnaphalium vulgare majus, groß Rühr-Kraut / wie auch das mittler und kleinere / Hybericum asyrum, Hartheu / Jacea nigra, schwärtzliche Flock-Blume mit breiten Blättern / Lithospermum arvense, Perl-Kraut mit rother Wurtzel / Lotus pentaphyllos minor glabra, fünffblättrigter Lotus der kleinere oder glatte/Loto affinis Vulneraria pratensis, Wund-Kraut/dem Loto verwandt / Potamogeton; Saamen-Kraut mit breiten glantzenden Blättern/u. a. m.

Bestellung deß Kuchen/oder Kräuter-Gartens.

IN diesem Monat säet man wiederum Salat / und Küchen-Kräuter/Körbel/ Endivie/Spinagie u. a. m.

Man sammlet nun auch die Kräuter / die ihre beste Krafft haben/ als Wermuth/ Agrimone/Anis/Beyfuß/Bernagie/Blut-Kraut/Bärenklau/Camillen/Cardebenedict/Tauben-Körbel/Angelica/ Sanickel/ Meister-Wurtz/ Salbey/ Hyssop/ Timian/ Liebstock/ Ireas/ Lavendel/ Nieß-Wurtzel/ Wasser-Bethonie/Wall-Wurtzel/ Wundkraut/Wollkraut. u. a. m.

Wie und worzu man solche gebrauche / findet man in den Kräuter-Büchern. In der heissen Zeit soll man/so es nicht hochnöhtig ist/keine Artzney gebrauchen.

Von Einsammlung der Kräuter und Wurtzeln.

IM Sommer sammlet man die Kräuter um zu dörren / zur Speise oder zur Artzney / und auch im Winter zu gebrauchen. Im Herbst sammlet man die Saat von den Kräutern / um zu gebrauchen / und den Garten wiederum davon zu besäen. Im Herbst und Frühling/ wann das Kraut vergangen / und die Krafft in der Wurtzel ist/

tzel ist/gräbt man die Wurtzeln / um zu conficiren/und conservirẽ davon zu machen. Die Blüthe und Blumen/ so man in der Artzney gebrauchen will/ muß man rupffen/ wann sie sich aufthun / und ehe sie von sich selbst abfallen. Man muß die Kräuter und Früchte abrupffen und einsammlen/ wann klar Wetter ist / im abnehmenden Mond/ und vor der Sonnen Aufgang. Koch- und Suppen-Kräuter rupffet man / als sie noch im Wachsen / in ihrem Flor und Krafft sind : Die Artzney-Kräuter / ehe die Blätter abfallen ; Die Saat / wann sie beginnet dürr und gelb zu werden ; Die Wurtzeln/wann die Blätter vergangen sind : Dann es ist die Krafft in der Wurtzel; Die Blumen / als sie im Aufgehen sind / und ehe sie abfallen ; Das Obst und die Früchte/ehe sie selbst abfallen. Bugloß/Bernagie und Gold-Blumen rupffet man/ wann sie gantz offen sind.

Wie man die Kräuter / Blumen / Saamen und Wurtzeln bewahren soll.

KRäuter / Blumen/ Saamen und Wurtzeln/ die man bewahren/ und hernach gebrauchen will / müssen nicht an der Sonnen / sondern in der Lufft und im Schatten / und die Blumen zwischen zwey schönen leinen Tüchern getröcknet werden / sonst sollte die Sonne ihnen ihre Krafft ausziehen und vermindern. Man muß die Kräuter/Blumen/Saamen und Wurtzeln/in Schachteln oder Säcklein dicht einpacken/ damit sie bey ihrer Krafft bleiben/und in trocknen dunckelen Oertern bewahren. Die Saat so in ihren Hülsen oder Schalen wächst/als Erbis / Lauch / Zwiebel / u. a. m. bleibet besser in ihren Hülsen oder Schaalen/bis zur Zeit da man sie gebrauchen will. Wurtzeln/die man zu Confiren und Conserven gebrauchen will / muß man von ihren Sprößlein und Fäslein säubern und schön waschen / darnach trücknen/ in Scheiben schneiden/ an einen starcken Drat reyhen/ und also in der Lufft trücknen. Man muß auch die zarte Blumen und Kräuter vor dem kalten Winter bewahren / als Lorbeer/ Angelicken (Nägelein) Rosmarin / und andere zaarte Kräuter / mit Stroh / oder in Potten / so man in den Keller setzt / bis die grosse Kälte vorüber ist. So bald es nur wärmer wird/müssen sie wieder in die Lufft gesetzt werden.

NB. Nach dreyen Jahren verliehren die gedistillirte Wasser meistentheils ihre Krafft/da man dann selbige wegthun/und sich mit neuen versehen muß.

Bestellung des Baum- oder Obst-Gartens.

WEil nunmehr/ wegen der grossen Sonnen-Hitz / meistentheils trockne Zeit einzufallen pfleget / deßwegen ihr eure Bäume Morgens und Abends mit gebührender Wässerung warten müsset / gebrauchet dazü faul oder kohtiges Wasser. Mercket ihr / daß ein oder ander Baum verdorren will / so leget an dessen Wurtzel grüne Kräuter / und beschlaget die Stämme mit Leim und Küh-Mist / und bestreicht sie gegen der Sonnen mit Lein-Oel. Was im vorigen Monät wegen Abschneidung der Reben-Schosse und Wasser-Zweige erinnert/ muß nun auch nicht vergessen werden ; Absonderlich bey dem Pflaumen-Baum / wann solcher keine Früchte bringen/ will/

will / so benutzt ihm oben im Giffel die Wasser-Zweige / so dann wird er folgenden Jahrs Blühe/und nachmahls seine Früchte bringen.

NB. Nun werden Kern und Stein zum stecken gesammlet / auch kan noch nach Belieben mit dem oculiren fortgefahren werden.

Es werden nun auch / nach und nach / Birn / Aepffel und allerhand Baum-Früchte zeitig. In Wäldern und Hecken zeigen der Hollunder / der Attich / der Spielbaum und andere ihre Beerlein.

Bestellung deß Wein-Gartens.

ES pflegen offt um diese Zeit schädliche Milthau zu fallen / das ist ein Regen-Wasser / so im Scheinen der Sonnen herunter fället / das thut den Wein und andern Früchten offt grossen Schaden. Dann wann die Tropffen deß Regens von der Sonnen beschei̇net werden / so zeucht die Sonn dem Regen seine natürliche Feuchtigkeit / Tugend / Krafft und Würckung / oder animam, wie ichs nennen soll / aus / und bleibt nur ein scharff Corpus, das eine sonderliche acredinem, beissende / etzende und schädliche Würckung hat / das fället auf den Wein und Früchte / und verderbet sie also.

NB. In diesem Monat / pfleget man etzlichen Orten die andere / an etzlichen aber die dritte Hacke (nach dem der Jahr-Gang und die Gelegenheit deß Orts ist) zu thun / oder auch erst nach Laurentii. Das Holtz wächst in Bergen bis auf Laurentii / wann es in diesem Monat sehr heiß / so bleibet der Wein kleinkörnig / regnets aber / so wird er fein großkörnig. Kalte Hunds-Tage sind dem Wein auch schädlich / denn was Julius und Augustus am Wein nicht kochen / das wird der September / wann er auch noch so warm wäre / nicht braten.

Anmerckung / von etzlich besondern und nahmhafften Tägen.

Margarethen Tag.

WAnn es an diesem Tag regnet / (so sagen die alten erfahrnen Hauswirthe) so sollen die welschen Nüß abfallen / und die Hasel-Nüß madig oder wurmig werden.

Mariä Heimsuchungs-Tag.

VOn diesem sind folgende Sprichworts-Reimen erwachsen:

Regnets am Tag unser lieben Frauen /
Da sie das Gebürge thät beschauen:
So wird sich das Regenwetter mehren /
Und vierzig Tag nacheinander währen.

St. Jacobs-Tag.

DJe Bauers-Leute haben einen Aberglauben / daß / wann es am Freytag vor Jacobi / oder am Tag Jacobi regnet / die Eicheln mißrathen oder verderben sollen.

NB. Am St. Jacobs-Tag soll man gute Achtung auf das Gewitter geben. Dann:

Ists drey Sonntag vor St. Jacobs-Tag schön/
So wird gut Korn getragen auf die Böhn/
So es aber diesen Tag regnen wird/
Zeigts/daß das Erdreich mältzig Korn gebiert.
St. Jacobs-Tag Vormittag deuten thut/
Die Zeit vor Weihnachten das halt in Hut:
Und Nachmittag/die Zeit nach Weihnachten/
Also sollt du nach dem Wetter trachten/
Scheint die Sonn an St. Jacobs-Tag/
So thut man Kält halben grosse Klag.
Regnet es/so zeigts warme und feuchte Zeit/
Scheint die Sonn und regnets/so hab kein Leyd/
Dann solchs bedeut ein mässig Wetter/
Wie uns gesagt haben die weisen Väter.

Bemerckung / was aus Vorbedeutung der Witterung natürlicher Weis zu urtheilen und zu schliessen sey.

WAnn in der Erndte-Zeit die Sonne schön untergeht / so hoffen die Baureen auf einen schönen folgenden Tag: Kreucht sie aber im Untergang unter finstere schwartze Wolcken/so folget gemeiniglich den andern Tag ein Regen.

Item/wann es in der Erndte-Zeit trübe/aber doch kühl mit ist/so befürchten sich die Baureen nicht leichtlich vor einen Regen.

Ist es aber geschwühl/ und die Fliegen haben ein groß Gethön / und beissen sehr/ so wol auch die Flöhe / so befahren sie sich eines Regens / und legen die gebundene Garben bald in die Mandeln.

Item / wann der abgehauene liegende Rocken knistert und platzet / als wann man einen Halm entzwey breche / so kommt bald ein Regen. Item/ wann um diese Zeit die Myren oder Ameisen aufwerffen/so soll ein kalter Herbst werden.

NB. Wann der Stern Regulus, sonst Cor Leonis oder Löuen-Hertz / mit dem Vollen Mond früh aufgehet / gibt er Blitz / Donner / Regen / West- und Nord-West.

Das XX. Capitel.

AUGUSTUS, Augustmonat.

Von dem achten oder August-Monat / und dessen Namens-Betrachtung.

Augustus hat 31. Tag.

AUgustus, der August-Augst-oder Obst-Monat/ist/der Julianischen Jahr-Rechnung gemäß / der achte / denen vier Jahrs-Zeiten nach aber der dritte und letzte Sommer-Monat.

Dieser Monat/ so Anfangs bey den Römern der sechste / und nach Jüdischer Rechnung der fünffte gewesen / heisset auf Hebräisch Ab, Pater, Vatter / darum/daß in diesem Monat alles reiff und zeitig wird/und GOtt seine Erden-Kinder/ als ein milder Vatter/reichlich versorget.

Von dem Romulo, ist er erstmahls Sextilis, als der sechste Monat nach dem Martio inclusivè, genennet worden. Aber acht Jahr vor Christi Geburt / hat der Rath und das Römische Volck geschlossen/ daß dieser Sextilis, Augustus fürohin heissen solte / dem zweyten Römischen Käiser Octavio Augusto zu Ehren und ewigem Gedächtniß / als welcher in diesem Monat der Stadt Rom viel Gutes erzeiget und erwiesen hat. Er ist auch in diesem Monat zum erstenmahl Burgermeister worden/hat dreymal triumphiret/ das Königreich Egypten den Römern erworben / und die Burgerliche Kriege geendiget / worinnen er sich dann recht/ als ein Augustus oder Mehrer deß Römischen Reichs erwiesen. Andere setzen noch eine Ursach / daß nemlich Augustus das Jahr / welches Julius Cæsar geordnet hatte / aber aus Nachlässigkeit in eine Unordnung gerathen war / wiederum in eine Richtigkeit gebracht habe.

Von Carolo dem Grossen / ist dieser Monat der Erndt-Monat genennet worden. Die Teutschen behalten anjetzo den Namen August / oder August-Monat/ und wird billich dieser Monat der August-Monat genennet / vom Augendo, vermehren / dieweil in dem Monat die Natur / oder vielmehr der liebe GOtt/ reichlich beschehret und vermehret/was zur Leibes-Nahrung und Nothdurfft gehöret.

Es wird auch etlicher Orten dieser Monat der Obst-Monat genennet / dann in diesem pfleget man häuffig einzuösten / und mit grosser Freud und Lust in die Scheuren einzuführen allerley Geträlde / darvon Menschen und Viehe das gantze Jahr müssen erhalten werden. Darum soll man GOtt in diesem Monat für seine reiche Gaben und Wolthaten dancknbar seyn / und weiter bitten / daß GOtt diese seine Geschenck und Gaben / uns und unserm Nächsten zum besten / weiter in den Scheuren vor dem Teufel und bösen Leuten/und vor allem Unfall gnädigst bewahren wolle / daß wirs in rechter wahrer Gottesforcht / mit frischem gesunden Leibe / nicht zum Uberfluß / sondern nur zu Nothdurfft miteinander brauchen und verzehren mögen. Von

diesem Monat redet David fürnemlich / da er spricht: Der allem Fleische seine Speis gibt/ꝛc. Psal. 136. Item/ du thust deine Hand auf/ und sättigest alles/ was da lebet/nach Wolgefallen/Psal. 145.

PHYSICA.

Oder

Ordnung der Natur und deß Himmels-Lauffs.

IN diesem Monat gehet die Majestätische Sonn in das sechste himmlische Zeichen/die Jungfrau genannt/ welches 26. Sterne begreiffet / ist kalt und trocken/ der Erden zugehörig/mittägig/weiblich/melancholisch/und herrschet in dem Menschen über den Bauch und Eingeweid.

Wann die Sonn in diesem Zeichen lauffet/ist hübsche Zeit und viel Feuchtigkeit auf dem Feld; Die grosse Hitze lässet nach / und wird die Nacht allezeit länger / der Tag kürtzer. Die Früchte werden zeitig / und gebieret ihre Mutter die Erde nicht mehr/sonder ist nunmehr als eine Jungfrau/unfruchtbar.

So der Mond in der Jungfrauen / ist nicht gut an obgenannten Gliedern etwas artzneyen / oder selbige mit einigen Instrumenten berühren / auch nicht gut ehelicher Liebe pflegen/auch soll man kein Recht anfahen/noch im Feuer arbeiten.

Hergegen ist gut Wittben heurathen / kauffen und verkauffen / Kinder entwehnent / reisen gegen Mittag / mit Schreibern / Kauffleuten und Künstlern handlen/ Freundschafft und Fehde machen/Kinder zur Schul/Künsten und Handwerckern geben / Aemter annehmen/ Bäum pflantzen/ im Garten arbeiten / Aecker bauen / säen/ und was sonst im Erdreich zu thun ist.

NB. Der Tag ist ohngefehr dreyzehen Stunden lang/früh nach drey Uhren beginnets zu Tagen/Abends gegen acht Uhr wirds finster.

Die Kinder/so in diesem Zeichen oder Monat geboren werden/sollen klug/kunstreich/fähig und gemercksam/gelehrig/gütig/mild/freundlich/sittsam/fromm/gesellig/ verträglich / auch bey der Gesellschafft frölich und vertreulich seyn; In der Jugend haben sie gemeiniglich wenig Glück / nachmahls bekommen sie viel zu thun / sie lassen sich gern die Lieb allzusehr einnehmen.

Zur Kauffmannschafft / rechnen / schreiben und Geistlichen Gütern haben sie groß Glück / und werden dardurch reich; Zu Hof und bey grossen Herren haben sie viel Widerwärtigkeiten zu befürchten. u. a. m.

OECONOMICA,

Oder

Nothwendige Haus-Anstalten und Verrichtungen.

IM Augusto soll der Land- und Bauers-Mann seine Felder zum drittenmahl zur Winter-Saat pflügen / und vor Bartholomäi noch damit fertig seyn. Man

pfleget

pfleget auch nun anzufangen ein und andern Saamen auszudreschen. Im Anfang deß Augusti / oder auch wol ein wenig zuvor / nachdem sich das Wetter anlässet / werden der Flachs und Hanff eingebracht / wann sie reiff genug seynd / dann ein Hauswirth muß sich nach seines Landes / und der Zeit Gelegenheit zu schicken wissen. Am Ende dieses Monats bringet man gemeiniglich den Hirs ein / auch werden der Zeit die Wahl-oder welsche Nüsse abgeschlagen / und in Verwahrung beygeleget: Nun werden auch die Reben um die Trauben her entlaubet / und theils Orten die Weinstöcke verhauen. Man soll auch um diese Zeit / oder in diesem Monat / den Agrest oder sauren Trauben-Safft bereiten / der zu mancherley nutzlichen Dingen in der Wirthschafft zu gebrauchen; Etzliche pflegen auch eine Leyr oder Getränck für das Hausgesind daraus zu machen.

Deßgleichen wann man Brunnen vonnöthen hat und suchen will / so man in diesem Monat das Erdreich ergraben / und allerley Wasser-Künste bauen.

NB. Auch soll man nicht vergessen / die Weinfässer und ander darzu gehörig Geräht heraus zuzusuchen / und zuzurüsten / auch sonsten Bereitschafft zu thun / damit alles zu herbey nahenden Herbst fertig und gerüst sey.

NB. Wann auch die Holunder oder Fliederbeer in diesen oder folgenden Monat wol reiff seynd / pflegen die guten Hauswirthinnen eine Latwergen daraus zu sieden; Diß ist der Bauren und armer Leute Theriack / vor Gifft / und allerley Kranckheiten / beydes vor Menschen und Vieh hochnützlich zu gebrauchen.

NB. Wer Eyer einlegen / und deß Winters über behalten will / solls im Augusto, im abnehmenden Monden thun. Im Sommer bleiben sie am besten in Kleyen / oder Aschen / deß Winters aber in Spreuern.

DIÆTA sive CURA CORPORIS.

Gesundheit-Regul / oder Leibes-Cur.

MAn pfleget in gemeinem Sprichwort zu sagen; Omnis mutatio periculosa, das ist: Alle jähe Veränderung ist gefährlich; Nun scheidet sich in diesem Monat die Zeit / und fallen die Præparatoria oder Vorbereitung deß Herbsts für / dannenhero das Wetter nicht mehr so warm / beständig und stät ist / welches dann der menschlichen Gesundheit öffters nicht wenig zusetzet; Derowegen werden verbotten Gewürtz und hitzige Speisen / Artzney / Baden / Aderlassen / viel schlaffen. Im übrigen soll man gute Diæt halten / gleich als im Julio vermeldet worden.

NB. Im August-Monat gebrauchet saure Speisen / und gelinden sauren Wein / esset keinen Köhl / noch Kabis-oder Weiskraut / dann es bringet Melancholey und Fieber: In der Speis gebrauchet Saibey / esset zur Lust / aber nicht zu viel Melonen oder Pfeben / thut einen guten Trunck Wein darauf; Esset öffters Knoblauch Fleisch und junge Hüner.

Deß vortrefflichen Hippocratis, deß Printzen der Aertzte / Gesundheits-Regel.

IN diesem Monat soll man nicht Aderlassen / noch purgiren; Hütet euch vor Füllerey /

lerey / grossen Salus und Frater-Trüncken und neuen Obst; Deßgleichen vor neuen Meth und Bier / nutzet offt Zimmet und Speis und Tranck; Kalte Speisen sind nun gesund / als Salat / Lattich / Melonen oder Pfeben / doch nicht überflüssig; Von Odermeng / Benedicten-Wurtz / Poley und Wegbreit anjetzt getruncken / ist überaus heilsam und gesund. Nehmet Baum-Oel / Rosin-Wasser / und Morgen-Thau / mengets zusammen / bestreichet die Brust / diß ist dieser Zeit gar gesund. Hütet man sie nun nicht vor übermässiger Hitz / so bekommt man leicht gefährlich Haupt-Weh daran.

Allgemeine Gesundheit-Reguln.

Laß im Augusto dir kein Blut/
Bad/buhl auch nicht/es ist nicht gut/
Halt gute Maß in Speis und Tranck.
Diß dient/das Widerspiel macht kranck/
Eßt saure Speis/trinckt Salbey-Wein/
Mittags-Schlaff soll gemässigt seyn/
Meidet Gewürtz und starcke Wein/
Venus und Geilheit bringen Pein/
Nun gibt das Erdreich manche Frücht/
O die ihr nehmt/und dancket nicht
Dem Herren/der euch so verpflegt/
Seyd unwehrt/daß die Erd euch trägt.

Bestellung deß Blumen-Gartens.

UNter andern Arbeiten / ist jetzo die vornehmste / daß ihr zween Tag vor dem vollen Mond / die Absetzling oder Säugling der Topff-Nägelein / welche ihr ihm Junio (wie daselbst Anweisung geschehen) eingelegt/verpflantzet.

Den Myrthen-Baum / könnet ihr nun durch stecken der Schösse vermehren; Setzet auch durch die vermehrte Knollen/und Zerreissen der Wurtzeln folgende fort: Iris Susiana, Mukiens, Viola matronalis, Flos oculi, Colchicum, Zeitlosen/ Frantzösische Lilien / Asphodil-Lilien / Margen-Röslein / Hannenfüß / Schmaltz-Blumen. u. a. m.

Im Garten blühen zum theil anjetzo / theils zeigen ihren Saamen: Astor Articus, blau Stern-Kraut/Balsamina momordica, Balsam-Kraut mit runden Blättern / Balsam-Aepffel / Memordica digitalis, Finger-Hut / Gladiolus fœtidus, Zwiebel-Schwertel / Ricinus, Wunderbaum / Tanacetum crispum, krause Reinfarn / Verbascum nigrum, schwärtzlich Woll-Kraut mit kleinen gelben Blumen/ u. a. m.

In Feldern und Wäldern aber: Brunellæ cæruleo-magno-flore, Gottheil mit grossen blauen Blumen / Carduus pratensis, breitblätterigter Wiesen-Distel/

u. a. m.

u. a. m. Convolvulus major, grosse Winde / Erica, Heydekraut / Hieracæum, Habichkraut / Piloſella major, Nagelkraut / Polygonum minus ſeu Herniaria, Tausendkorn / Sonchus, glatten Hasen-Köhl / Songo affinis Lampſana, Hasen-Köhl / Lampſana genannt / Trifolium pratenſe album & luteum, weisser und gelber Wiesen-Klee / Tribulus aquaticus, Wasser-Nüsse / u. a. m.

Bestellung deß Kuchen- oder Kräuter-Gartens.

BEy Anfang dieses Monats nehmet den Knoblauch aus der Erde / auf Laurentii Tag säet Spinat / Kertffel / Pasternacken und gelbe Rüben / um solche auf künfftigen Frühling zu gebrauchen.

Verpflantzet nun den Saurampffer / wie im Martio erwehnet.

Verlangt ihr Feld-Lattich in den Garten zu haben / könnt ihr nun gnug auf den Korn-Aeckern finden / aufnehmen und im Garten verpflantzen / um deß Winters davon zu gebrauchen. Könnet ihn auch wol künfftigen Monat säen.

NB. Nunmehr sind die Saamen meistentheils reiff / wartet nicht bis solche aufm Stengel gantz zeitig sind / sondern wann sie zu zeitigen anfangen / so schneidet sie ab / absonderlich von den Zucker-Wurtzeln / so im Martio gesäet / und hänget sie an einen solchen Ort / da sie die Sonne vollends zeitigen und trucknen kan. Schneidet den Wermuth ab / trucknet ihn auf / so könnet ihr ihn zum Wermuth-Wein und sonsten gebrauchen.

NB. Ihr könnet euch nun der jenigen Früchte und Kräuter / so im vorigen Monat bemeldet worden / in der Küche bedienen; über solche zeitigen nunmehr der Türckische Weitzen / der Senff / die Kürbisse / allerhand Kohl / Kabis-Kraut und dergleichen.

In dem Artzney- oder Kräuter-Garten befinden sich nunmehr in voller Krafft / Abrotanum mas & fœmina, Stabwurtz / oder Cupreſſenkraut / Angelica ſativa, Garten-Angelica / Botrys, Traubenkraut / Cnicus ſativus, wilder Saffran / Cucumis Aſininus, Spring-Gurcken / Lathyris, Springkörner / Majorana, Majoran / Mentha criſpa, krausse Müntze / Mentha hortenſis corymbifera, Frauen-Müntze / Solanum Veſicarium, Judenkirschen / Virga aurea latifolio, breit-blätterig Wund-Kraut. u. a. m.

In Feldern und Wäldern: Angelica Sylveſtris, die wilde kleine Angelica / Aſclepias, Schwalben-Wurtz / Barba capræ, Geißbart / Filix, Farrenkraut Gratiola, wild Aurin / Linaria, Leinkraut / Mentha aquatica major, Katzen-Müntz / Mercurialis mas & fœmina, Männlich und Weiblich Bingel-Kraut / Pimpinella ſaxifraga major, grosse wilde Pimpinelle / Polypodium, Engelsüß / Solanum officinarum, Nachtschatten / Succiſa, glatter Abbis / Virga aurea anguſtifolia, schmalblätterig / oder Heydnisch Wundkraut / u. a. m.

Bestellung deß Baum- oder Obst-Gartens.

ALles das jenige / was im vorigen Monat an den Bäumen zu arbeiten angedeuet worden / mag auch in diesem Monat verrichtet werden.

Nun

Nun beginnen reiff oder zeitig zu werden / Feigen / Aepffel / Birn und ander Obst mehr / welche unsere Feuchtigkeit / so von der Sonnenhitze vertrocknet / erfrischen / und der natürlichen Wärme / so nunmehr matt und schwach ist / Nahrung geben / jedoch muß ein Liebhaber der Gesundheit die edle Mässigkeit dißfalls nicht hindan setzen / massen die jenigen / so gern frisch Obst naschen / schwerlich zu einem hohen Alter gelangen. Die Feigen / ob sie zwar für die besten Obst-Früchte gehalten werden / nicht alleine wegen deß lieblichen Geschmacks / sondern auch / daß sie bessern Safft / als die andern Früchte haben / eine leichte Brust machen / den Stein abtreiben und Gifft widerstehen / so bringen sie doch den jenigen / die zuviel davon essen / Wind und Blehungen / und sind auch den Leuten / so mit der Colic behafftet / sehr schädlich.

Die Aepffel sind insgesamt von Natur kalt und feucht / und haben eine überflüssige Wässerigkeit; Doch sind die süssen noch den sauren vorzuziehen.

Allerley Gattungen der Birn / stopffen den Leib / und machen ihn hart / seynd auch schwer zu verdäuen / sonderlich die scharff und bitter von Geschmack seyn.

Die Pfirsinge werden wegen ihres angenehmen Geschmacks viel gessen / und ist nicht ohne / das man sie im Munde käuet / und also fort wieder ausspeyet / stärcket ihr Geruch das Hertze / und benimmt den Geschmack deß Athems / der aus dem Magen kommt / der sie aber hinter isset / wird damit den Magen verderben / und einen schlimmen Athem überkommen.

Die Apricosen oder Marillen / ob sie zwar weit besser sind / als die Pfirsing / und mit weniger Gefahr geessen werden können / so bringen sie doch die beste Nahrung nicht: Sind deßhalben am besten für junge und gesunde Leute / welche warm Geblüt und einen guten Magen darbey haben.

Zwetschgen oder Pflaumen allerley Arten / wie sie Nahmen haben mögen / wo sie rohe genossen werden / nutzen sie keinem / als der hitzig und trockener Natur ist / dann sie feuchten und kühlen allzusehr / wer sie demnach essen will / soll sie vor der Mahlzeit geniessen / und der Sach nicht zu viel thun.

Die Maulbeer / so noch nicht völlig zeitig und noch roht / kühlen / stillen den Durst / und mässigen die Hitze der Gallen; Druckenen und stopffen gewaltig / dannenhero man sie innerlich in Durchlauff / rothen Ruhr / überflussiger Monat-Zeit / und Blut-speyen / äusserlich in hitzigen Mund- und Hals Schaden gebrauchen kan: Die zeitigen oder reiffen müssen allezeit in einem leeren Magen / der keine böse Feuchtigkeit hat / kommen / damit sie sich alsobald hinunter setzen / und nicht einfaulen / wann sie zu lang im Magen bleiben / oder so sie böse Feuchtigkeiten finden / nicht zugleich verderben.

NB. Von dem Maulbeerbaum ist bereits droben im Martio Meldung geschehen / daß er der klügste Baum von allen sey / weil er nicht eher ausspriest / ehe der Frost / vorbey ist. Er wird im October und November / auch im Lentzen / vom Wurtzel und Sprossen gepflantzt / wie der Feigbaum. Er kan auch auf Aepffel- und Castanien-Baume gepfropffet werden.

Es soll billich / wie droben erwehnt / ein jeglicher guter Hauswirth diesen Baum

in

in seinem Garten haben / vieler Ursachen und grossen Nutzen halben / dann man die Rinden / Frücht / Blätter und Wurtzeln zu mancherley Schäden / sonderlich zu Artzneyen brauchen kan / davon ich jetzt nach der Länge nicht weiter melden will.

Bestellung deß Weins-Gartens.

DAfern im April nur fleissig um die Stöcke geräumet worden / so soll anjetzo noch die dritte Hacke geschehen. Jngleichen gehen an mehrentheils Orten / um Laurentii / das Verhauen oder Verbladen an / daß man nemlich das Laub / welches zu sehr überhängt / hinweg schneidet.

NB. Die spaten Reben soll man jetzt auch noch einmal abbrechen / dann das Erbrechen macht die Frucht groß / und gut frühzeitig.

NB. An den neuen Reben / die viel Frucht haben / da muß man theils allzunah beysammen hangende Trauben abbrechen / damit nicht die Schossen zu dünne / und die Früchte verderbt werden.

NB. Auch soll man anjetzt die zeitigen Trauben abbrechen / sonderlich die man lang behalten will.

NB. Die Reben / welche im dünnen oder feuchten Grund stehen / soll man jetzund nicht graben / dann der Grund wegen der grossen Hitz sehr davon verdorret / so werden auch die Wurtzeln dürr und abkräfftig / dieweil sie hoch und unter wenig Grund liegen.

NB. Wann in diesem Monat guter Sonnenschein ist / so frommets dem Wein nicht wenig / darum soll man in diesem Monat GOtt den HErrn treulich um guten Sonnenschein bitten. Zu deme ist ein gemein Sprichwort (als ihr bereits im Julio vernommen) was Julius und Augustus am Wein nicht kochen / das kan der September schwerlich zu recht bringen. Doch können zu dieser Zeit feine warme helle Nächte viel zur Reiffung helffen.

NB. Nach St. Laurentii wächst das Holtz nicht mehr / darum hauet man alsdann das Weinholtz ab.

Wanns auch nach St. Laurentii fein warm ist / so hoffet man auf gute Wein / wanns gleich bisweilen mit unterregnet / so schadets ihnen doch so gar sehr nicht / wann nur die Sonne nicht scheinet.

Jn Summa / der Sonnenschein nächst GOtt / muß das beste thun. Wann man auf Laurentii eine reiffe Traube findet / so ist gute Hoffnung zu gutem Wein. Auf Laurentii hebet man auch an Thonen zu stellen.

Anmerckung von etlich besondern und namhafften Tägen.

St. Laurentii-Tag.

WJe es an dem Tag wittert / so urtheilet man auch / werde der Wein gerathen / viel oder wenig / süß oder sauer / wol ergebig / beständig oder gesund / und ob er etwann noch einige Gefahr auszustehen hab oder nicht / welche Gefährlichkeit gemeiniglich

niglich um das Ende deß Augusti / oder um den Anfang deß Septembris zu kommen pfleget. Darum geben die erfahrnen Weinmeister gute Achtung auf die letzte zwey Tage Augusti/und die ersten zwey Tage Septembris/ dann da pflegets gemeiniglich zu geschehen / wann etwas geschehen soll / und an denen Tagen können sie von dem Herbst recht urtheilen.

Von unser Lieben Frauen Tag / oder Mariä Himmelfahrt.

Es ist eine alte Bauren-Regul.

Mariä Himmelfahrt klar Sonnenschein/
Bringt gemeiniglich gern viel guten Wein.

Item:

Scheint die Sonn fein klar/nach ihrer Art/
An unser lieben Frauen Himmelfahrt/
So ists ein gut Zeichen bey den Leuten/
Daß es wird viel gutes Weins bedeuten.

NB. Um diese Zeit pfleget man den Winter-Saamen zu säen; Etliche schneiden auch das Honig aus den Beuten. Deßgleichen von diesem Tag an/ sollen die Schäfer / so lang als sie Winters halben sich behelffen können im Felde / und nur ein Nacht im Läger bleiben/auch zu Mittag nicht eintreiben.

St. Bartholomäi-Tag.

DEr gemeine Mann hält St. Bartholomäi-Tag vor den ersten Herbst-Tag: Ist dieser Tag schön/so soll ein schöner Herbst zu hoffen/und ein gut Wein-Jahr seyn / wie man dann auch an dem Tage / wanns zuvor warm gewesen / ohnfehlbare reiffen Wein findet. In Summa / wie es an diesem Tag wittert / so soll es meist den gantzen Herbst durch wittern. Auch pfleget man an St. Bartholomäi an etzlichen Orten/da es viel Laub hat/das Laub für die Schaaf und Ziegen einzubringen/ dann sobald der erste Reiff fällt / so bald wird das Laub vom Reiff bezwungen / verwelcket und fället ab / und kan darnach vor das Vieh nicht gebrauchet werden/ es sey dann nur zum unterstreuen.

Bemerckung/was aus Vorbedeutung der Witterung / natürlicher Weis / zu urtheilen und zu schliessen sey.

ETliche unterstehen sich / diese alte Meinung und Bauren-Regul zu behaupten: Nemlich / wann es donnere unter der Zeit / wann der Mond in der Jungfrauen ist / bedeutet es viel Regen / der meist bis in die funffzig Tag anhalten soll. Alleine es ist kein Glaubens-Artickel.

Helle Nächte / darinnen der Mond und Sternen fein helle scheinen und leuchten / geben Vertröstung zu guter Witterung/ und können um diese Zeit/ dem Wein/ nächst GOtt/viel helffen; Summa/wann nur der Mond will/so ist noch etwas vom Wein zu hoffen/wann aber der Mond übel will/so ists mit dem Wein diß Jahr gethan.

Das

Das XX. Capitel.

SEPTEMBER, Herbst-Monat.

Von dem neundten oder Herbst-Monat und dessen Namens-Betrachtung.

September hat 30. Tag.

DEr September/oder Herbst-Monat/ist unser Julianisch-Gregorianischen Jahr-Rechnung nach/der neunte/denen vier Jahr-Zeiten nach aber der erste Herbst-Monat/massen sein Name ausweiset.

September hat er bey den Römern geheissen / quasi septimus Imber, id est, tempestas, quod sit septimus mensis à Martio. Martius aber ist / wie öffters erwähnt / bey den alten Römern der erste Monat gewesen / von Martio aber ist dieser der siebende / und heist daher September, das ist/der siebende von Martio, in welchem es gemeiniglich sehr zu regnen pfleget. Nach Jüdischer Rechnung ist dieser Monat der sechste an der Zahl / heist auf Hebräisch Elul, Nehem. c. 6. v. 15. von Elil, Nihilum, das nichts ist / daher kommet Elilim, Götzen / die in der Warheit nichts seynd / und nichts helffen können. Dann in diesem Monat wird das Feld geräumet und ausgeräumet. Grichisch wird er genennet / majmartyrion, alalkoménios, uperbereca jos

Es haben zwar nach der Zeit die Römer diesen Monat/ dem Käyser Tiberio zu Ehren / Tiberium nennen wollen / er hat aber nicht gewolt. Er ist auch ferner vom Käyser Caligula, seinem Vater zu Ehren / Germanicus genennet worden; Es ist aber solcher Gebrauch nicht lang verblieben. Carolus Magnus, hat ihn den Wit-Monat genennet/anjetzo wird er der Herbst-Monat geheissen / weil er / wie gemeldt/ der erste deß Herbst-Quartals ist.

Es ist aber dieser Monat September gemeiniglich im Anfang heiß / aber im Mittel lässet er nach / und ist im Ende kühl; Dann er ist ein Ende deß Sommers/ und ein Anfang deß Herbstes.

PHYSICA.

Oder:

Ordnung der Natur und deß Himmels-Lauffs.

IN diesem Monat gehet die Majestätische Sonn in das siebende Himmlische Zeichen/Libra, die Waag genannt/so nur acht Stern begreifft/ist warm und feucht/ der Lufft zugehörig / mitternächtig / mannlich/ sanguinisch/ unstet; Herrschet in dem Menschen über Nieren / Lenden / und alles / was unten am Menschen ist / bis auf die Pudenda oder Schaam. Wann die Sonn in dieses Zeichen tritt / ist das Æquinoctium autumnale, da Tag und Nacht einander gleich seynd.

So der Mond in der Jungfrauen / ist gefährlich / an obbemeldten Gliedern etwas

was zu artzneyen/auch selbige mit Eisen oder Instrumenten zu berühren; Auch nicht gut Häuser bauen/noch selbige beziehen/ mißlich Herrschafften oder Aempter annehmen. Hergegen gut Artzneyen/ Aderlassen/ Baden/ Köpffsetzen/ Haar abschneiden/ Schäden öffnen/ Wunden schneiden/ und heilen; Gut freyen über Land/ sonderlich gegen Aufgang reisen/ Boten senden/ gut Gewand oder Tuch kauffen/ neue Kleider anziehen/auch sonst Handelschafften treiben/kauffen und verkauffen.

NB. Der Tag ist nun zwölff Stunden lang/früh nach vier Uhr beginnets zu tagen/Abends gegen sieben Uhr wirds finster.

Die Kinder/so in diesem Zeichen oder Monat geboren werden/sollen bescheiden/ treuhertzig/still fromm und eingezogen/auch gegen arme Leut sehr gutthätig seyn/ Gerechtigkeit/Warheit und alle Redlichkeit liebend; Sind gemeiniglich freundlich/ haben Astronomiam und Astrologiam lieb/ haben viel Wiederwärtigkeit/ Zanck und Hader mit Calumnianten/ bösen Verleumdern und Mißgönnern/ die ihnen aber wenig schaden mögen/ dann GOTT hilfft ihnen allezeit mit Freuden hindurch/ und bringet ihre Sachen zu erwünschtem Ende.

OECONOMIA,

Oder

Nothwendige Haus-Anstalten und Verrichtungen.

NUn habe ein guter Hauswirth Geld im Vorrath/oder/wie man im Sprichwort sagt/ einen offenen Beutel/ daß er sein Haus aufs künfftige Jahr bespeisen/ und nach Nothdurfft provisantiren könne/mit allerley Getraid/Meel/Grieß/Kuchen-Gemüs/ Obst/ Fleisch/ Flachs/ Unschlit oder Talch/ Köhl/ Ruben/ Kraut/ Saltz/ Schmaltz/Holtz/Hönig/und andern Victualien mehr/deren er das gantze Jahr durch bedürfftig und benöthiget ist. Darum beginnt nun der Bauer zu dreschen/ und allerley Ubermas/ die er vor sein Haus nicht bedarff/ in die Stadt zu führen und zu verkauffen/ daher ist dieses fast die beste und wohlfeilste Zeit im gantzen Jahr/darinn alle Nothdurfft am besten zu bekommen.

NB. Zwischen Bartholomäi und Michaelis ist die beste Fischerey.

NB. Wo fette Aecker oder Felder seynd/ darauf sich das Wasser zu sammlen/ und lang zu stehen pfleget/ die pflegt man im September zum drittenmal zu ackern; die Aecker/ so in ebenem Feld liegen/ zum andernmal; Die hangende magere Aecker aber zum erstenmal. Doch muß sich hier ein jeder in die Lands-Art zu schicken wissen/nach dem Sprichwort: Ländlich/ sittlich: Dann es hat eine jede Erden ihre sondere Natur und Eigenschafft/ darnach sich ein Ackersmann richten/ und ihme selbige bekannt machen muß.

Auch soll man in diesem Monat die alten Wiesen vom Gemöse säubern und reinigen/ auch wo sie zu sehr veraltet/ gar auf ein neues wieder umackern und neue Wiesen daraus machen. Deßgleichen kan man im September neue Wiesen anrichten/ und unnütz Gestäude/ Dornstreucher/ Kletten und Unkraut daraus mit allen Wurtzeln von Grund heraus arbeiten und ausrotten lassen. Nicht weniger mag

man

man / wann der Mond abnimmt / die Bette in den Gärten umhacken und bemisten / als darein man auf künfftigen Frühling wiederum säen will.

NB. Wann es schön und warm ist / und die Sonne scheinet / mag man auch in diesem Monat zeiteln / oder den Bienen das Honig nehmen / man soll ihnen doch gleichwol so viel lassen / daß sie auch / den Winter durch / sich behelffen und zehren können.

DIÆTA sive CURA CORPORIS,

Gesundheit-Reguln oder Leibes-Cur.

IN diesem Monat kan fast alles wiederum hereingebracht werden / was im Majo mit der Leibes-Cur verabsäumet worden. Dann jetzund mag man keck purgieren Aderlassen / sonderlich die Miltz-Ader / um der Melancholey willen / welche nunmehr in Herbst-Zeit im Menschen wächst und zunimmt; So mag man nun auch Köpffe setzen oder schrepffen und laulicht baden. Allerley gute Früchte / Wildbrett / Geflügel / und gewürtzte Speisen / dienen in diesem Monat zur Gesundheit; Deßgleichen zum Getränck mag man Wermuth-Bier / Wermuth-Wein / Ziegen-und Schaaf-Milch gebrauchen / als welche in diesem Monat eine sonderliche Artzney sind. Dieweil auch nunmehr die Hitze deß Leibes wiederum zu ruck in die Leber und andere innerliche Glieder durch äusserliche Kälte getrieben wird / so soll man sich hüten vor allzuwarmen Baden / deßgleichen auch vor Vollsauffen in Wein / dann wann dergestalt Wärme zu Wärme / und Hitze zu Hitze kommt / so entzünden sich gar leichtlich die Leber und andere Haupt-Glieder / und entstehen dannenhero böse hitzige Fieber und andere schädliche Kranckheiten.

NB. Im Herbst-Monat möget ihr die meisten Speisen ohne Scheu geniessen / dann in diesem Monat ist alles in seiner Natur reiff und gut / purgieren den Leib deß zukünfftigen Winters wegen; Borreth oder Borragi und Ochsen-Zungen im Salat und Speisen genossen ist jetzund gesund.

Deß vortrefflichen Hippocratis deß Printzen der Aertzte Gesundheit-Regul.

IN diesem Monat seynd allerley gemeine und schlechte Artzneyen wol zu bekommen. Dann nunmehr alles zur Artzney dienstlich zeitig ist. In diesem Monat soll man öffters Granat-Aepffel / Citronen / Pomerantzen / Odermennig / Ziegen- und Geis-Milch geniessen / die stärcken die Natur / mehren das Geblüt / und verursachen eine gute Farbe.

Allgemeine Gesundheit-Reguln.

Nun mag man baden / lassen Blut /
Artzneyen / schreffen ist auch gut;
Wers hat / leb wol; Eß Wildbret Frucht /
Käs / Birnen / Trauben schaden nicht /

Wo man der Sach nicht thut zu viel;
Braucht mässig Wein und Venus-spiel!
Auch soll nun Wermuth-Bier und Wein/
Das allerbest Getränckte seyn.
Schaaf-Ziegen-Milch/Citronen-Safft/
Seynd gleichfalls jetzt von grosser Krafft/
Isop/Borragen/Ochsen-Zung
Curirn das Hertz/Magen und Lungen.

Bestellung deß Blumen-Gartens.

WAnn dieser Zeit rauhes Herbst-Wetter einfället / so werden die zarten fremden oder ausländischen Gewächs allgemach beygesetzet/doch sonder Einheitzen.

NB. Säet jetzt im vollen Liecht den von den Nägelein erlangten Saamen / und wartet ihrer/massen schon Anweisung geschehen.

Jetzo könnet ihr ebenmässig / als im Februario, Johannis-und Stachel-Beeren fortsetzen ; Wie auch die Berbers-oder Wein-Nägeleins-Stauden/diese nimmt mit allerley Grund verlieb / und geschicht die Vermehrung aus den häuffig nebenwachsenden jungen Sprößlingen/ sie werden füglich an die Geländer gesetzt / weil sie die Garten-Scheeren eben so wol als die Johannis-Beer Staude vertragen kan.

Bringet nun bis um Martini / und auch noch später / nachgesetztes Zwiebel/Werck wieder in die Erde : Corona Imperialis, Käysers-Cron/Hyacinthen / Gladiolus, Schwertel/Narcissen / Martagon, Gold-Wurtz / Dipeadi Moly, Crocus, Saffran/Blumen und die übrigen Tulipen.

NB. Nehmet auch aus der Erden die Mervillie de Peru, und verwahret sie.

Es blühen nunmehr im Garten / oder zeigen ihre Früchte : Alcea cannabina, Alcea mit Hanff-Blättern / Bellis Indica fruticescens, Staudige Maßlieben aus Indien / Colchicum autumnala, Herbst-Zeitlosen / Convolvulus cœruleus, Purpur-blaue oder Spanische grosse Winde / Crocus autumnalis, Herbst-Saffran/ Cyclamen autumnale, Herbst-Schwein-Brod / Linaria purpurea major odorata, Flachs-Kraut mit Purpur-Kraut / Melissa Molucana, wolriechende Melisse von Molucko / Narcisus autumnalis, Herbst-Narcissen / Solonum pomiferum, Bundgestreiffte Solan-oder Liebes-Aepffel / oder Melantzonen / Solanum pomo spinoso seu stramonia, Stramonie mit stachlichten runden Aepffeln.

In Feldern und Wäldern aber : Acarna flore luteo, seu Carlina sylvestris, Acarnæ varietas, Acorne / Carduus in avena proveniens, Haber-Distel / Carvophyllus sylvestris, Feld-Nägelein / Hyssopifolia, Gras-Isop / oder Gras-Poley/ Lapathum unctuosum, seu bonus Henricus, Schmierich Mangolt / oder guter Heinrich Musci aliquot species, Mos unterschiedlicher Arten / gemeiner Erdmos/ Faren-Mos/Corallen-Mos/ Baum-Mos / Typha palustris, kleine Wasser-Kolben/n. a. m.

Bestel-

Bestellung deß Küchen-und Kräuter-Gartens.

NUn säet Kerffel/ Spinat/ Winter-Bete / Beiß-oder rothe Ruben / Beisse oder Mangolt/ Winter-Zwiebeln/ so habt ihr dergleichen Kuchen-Kräuter folgenden Frühling gar frühzeitig zu geniessen.

NB. Auch setzet die Winter-Zwiebeln ohne Saamen wieder ins Erdreich/ welche ihr um Jacobi ausgehoben.

NB. Habt ihr im Vor-Jahr Spargen gesäet / so brennet nun demselben mit einer Stroh-Fackel die Ausschößling hinweg / reiniget ferner das Bette von allem Unkraut / und wann es zu frieren beginnet / so bedecket es mit Tauben-Hüner oder sonsten gar kurtzen Mist. Durchsuchet zum öffteren die Römische Bohnen / leset die Trockenen ab/ ehe ein Regen darauf kommt/ dann sie sonst leichtlich ausfallen.

Bindet die Endivien in trockenem Wetter/ oder weisset sie/ wie schon gelehret.

Im abnehmenden Liecht säet Cappus und andern Köhl / um solchen im künfftigen Martio und April zu verpflantzen / auch Winter-Rapuntzeln / und das jenige/ dessen im vorigen Monat gedacht.

Im letzten Viertel ziehet die Zwiebeln bey guten Wetter aus / und lasset sie etzliche Tage zum Abtrocknen liegen. Den Kräuter-oder Artzney-Garten belangend/ so grünen und blühen im September: Dreyfaltigkeit-Blümlein / Dench-Blümlein/ Eisen-Kraut/ Fünff-Finger-Kraut / Quendel/ Nachtschattwasser-Klee / grosse Kletten/ Braunellen/ eine Art der Stendel-Wurtz/ Hanen-Fuß / wilde Rapontica/ rother Steinbrech / Saffran/ Kresse/ Henne-Darm/ Teuffelsbiß/ Kürbis/ Herbst-Blumen-Majoran/ wilde Endivien/ Borrago/ Chamomillen/ Cardobenedict/ stinckender Andorn/ Calecutischer Pfeffer/ Bergmüntz/ Gras-Nägelein/ Teschel-Kraut/ Müllen-Blümlein/ Ringel-Blumen/ Schweiß-Kraut/ Dollöffel/ Sawbrod/ Karten-Distel / Pappeln/ Sieben-Gezeit/ Rosmarin / gelbe Nägelein / wilde Ochsen-Zung/ Farn/ Heyde/ Lavendel/ wilder Lattich/ Himmel-Röslein/ Fenchel.

NB. In solchem Monat bringen Saamen die kleinen spitzigen Kletten / Mülenblümlein/ Speck-Lilien/ Wolffs-Milch/ Wegerich/ Schleenstrauch / Marien-Distel/ Rosen/ kleine Mastholdern/ gelbe Schwerdel/ Eppich/ Hunds-Kürbis/ Korn-Rosen/ Buchsbaum/ Pimpernüßlein/ Hunds-Zung/ Fenckel/ allerley Kürbisse/ wilder nidriger Kümmel u. a. m.

Nunmehr fänget man an einige Küchen-Gewächse und Kräuter in Keller oder Gruben in Verwahrung bringen / als ; Winter-Endivien/ Cichorien / oder Wegwarten/ Pastinack/ Zucker-Wurtzeln/ Beiß-oder rothe Ruben/ Feld-Rüben/ Peterstil/ Käß-oder Blumen-Köhl.

Bestellung deß Baum-oder Obst-Gartens.

DJe vornehmste Arbeit dieses Monats in dem Baum-Garten ist/ die Sammlung der Früchte der Abnehmung deß Obsts/ welche im abnehmenden Monden/ fein füglich/ mit einem Obst-Brecher / damit selbiges nicht zerquetschet werde / geschehen soll.

NB, In-

NB. Insonderheit verwahret anjetzo fleissig die Pfirsing-Aepffel-Birn-und andere Obst-Kerne/um selbige auf das Vor-Jahr/oder künfftigen Mertzen/zu stecken.

NB. Auf Lamberti Tag verpflantzet die Haselnüß-Stauden: Scheeret auch/ oder stutzet den Buchsbaum/die Hecken und Geländer nochmals.

NB. In dieser Zeit sammlet man oder klopffet die Wachholder-Beer von den Stauden oder Bäumen. Deßgleichen werden Aepffel/Birn/Quitten/Feigen/Castanien/Nüsse/Flieder-oder Hollunder-Beer abgenommen und in Verwahrung gebracht.

Bestellung deß Wein-Gartens.

NUnmehr ist die Arbeit in den Weinbergen meist verrichtet/und gehet das Hüten an. Nun pfleget man auch von der Erden aufzurauben/ und machet die wacklende Pfahle wider feste.

Man pfleget auch nun die Fässer und Gefässe/so zu der Weinlese nöthig/zu bereiten/auch die Kälter und Pressen zuzurichten.

NB. Käyser Constantinus hat den Rath gegeben/man soll in diesem Monat die reich-fruchtbaren Reb-Stöcke zeichnen/deßgleichen auch die Unfruchtbaren/auf daß man diese aushaue/und die andern ferner impffe oder verpflantze/und mag solche Bezeichnung mit Oel und Pech durcheinander zerlassen/geschehen.

NB. Einige gute Haushalter pflegen auch dieser Zeit die Speier-und Ahornen-Blätter zu sammlen/und an der Sonnen zu dörren/als worinnen die Trauben wol verwahret und lang aufbehalten werden können.

Anmerckung von etzlichen besondern und namhafften Tagen dieses Monats.

St. Egidii-Tag.

AN diesem Tag tritt der Hirsch in die Brunst/und wann er an einem schönen Tag eintritt/so tritt er auch an einem schönen Tag wider heraus/das ist vier Wochen nacheinander schön Wetter. Tritt er aber im Regen-Wetter auf/so tritt er auch mit dem Regen-Wetter herab. Wann am Egidii gut Wetter ist/so hoffet man auf einen guten Herbst/und auf guten Wein. Bisweilen tritt der Hirsch etwas langsamer/als am Tage Egidii/in die Brunst/das ist dann ein Zeichen/daß es langsamer Winter werden will.

St. Matthäi-Tag.

WAnn am Tage Matthäi gut Wetter ist/so hoffen die Wein-Meister aufs folgende Jahr auf viel guten Wein.

St. Michaelis-Tag.

AUf die Fröste und Reiffen vor Michaelis geben die Wein-Herren gute Achtung/ dann daran erfahren sie/wie die Meyen-Fröste gerahten wollen. Wie viel Frö-

ste

ste vor Michaelis (etwan drey oder vier Wochen vor Michaelis gefallen) so viel gefallen ihr auch/ drey oder vier Tage vor oder nach Walburgis/ oder Philippi Jacobi. Darnach richten sie sich auch mit der Aufhebung deß gedeckten Holtzes. Es schaden die Reiffen schier mehr dann die Fröste/ wanns reiffet drey oder vier Wochen vor Michaelis/ so schaden gemeiniglich die Meyen-Fröste den Weinbergen/ sonderlich wanns um Philippi Jacobi still ist/ und kein Lüfftlein wehet. Dann der Wind wehet die Fröste weg/ daß sie also nicht verharren/ niederfallen/ und Schaden thun können.

Bemerckung/ was aus Vorbedeutung der Witterung natürlicher Weis zu urtheilen und zu schliessen sey.

WJe der neue Herbst-Schein eintritt/ also folget gemeiniglich das andere Herbst-Gewittter.

Wird der Mond in einer schönen Zeit neu/ so ist auch schöne Lesens-Zeit zu hoffen.

NB. Ein guter warmer Herbst ist den Wein sehr gut. Warme Nächte bringen süssen Wein/ aber sie seynd ungesund: Kühle Nächte bringen sauren Wein/ aber die gesund seynd.

Es haben die Alten auch um St. Michaelis/ kurtz zuvor/ oder kurtz hernach/ ihre sonderliche Observation mit den Eich-Aepffeln gehabt/ daraus deß künfftigen Jahrs allgemeine Eigenschafft zu erkundigen/ wie ich dann dieses in sehr alten Büchern gefunden habe. Dann sie haben sie aufgebrochen/ und wann sie eine Spinne darinnen gefunden/ haben sie das künfftige Jahr vor ein unglückselig Jahr gehalten. Haben sie eine Fliege darinnen gefunden/ so haben sie es vor ein mittelmässig Jahr gehalten. Ists eine Made gewesen/ so haben sie auf ein gut Jahr gehoffet. Ist aber nichts darinnen gewesen/ so haben sie ein groß Sterben prophecyet.

Dieses aber hat alles seine gewisse Ursachen in der Natur. Dann die Spinnen kommen in den Eicheln oder Gallöpffeln von einer giftigen anfälligen und unreinen Fäule her/ welche darnach der Menschen Leber anfället und anzündet/ daß sie hitzige pestilentzische Fieber bekommen/ und wann sich die böse Feuchtigkeiten in ihnen vermehren/ so brechen endlich allerley böse/ hitzige/ rothe/ pestilentzische Geschwär/ als Blut-Schwaren und dergleichen schädliche Ding/ heraus. Die Fliegen zeigen eine trockene brennende Lufft an/ durch welche die Leber entzündet/ und mit hitzigen scharffen Feuchtigkeiten erfüllet und entbrennet wird. Maden/ die von einer Fäule kommen/ zeigen eine warme feuchte Lufft an/ welche die Erd fruchtbar machet/ und allen wachtenden Dingen eine sonderliche Krafft und Stärcke gibt. Wiewol aber die liebe alte Einfalt die Ursachen solcher Dinge nicht gesehen noch gewust/ so haben sie doch aus fleissiger Aufmerckung und langer Erfahrung vieler Jahren nacheinander solche Eventus observirt und wargenommen/ auch sich nach denenselben gerichtet.

Weiter haben sie auch darauf gute Achtung gehabt/ ob die Eichäpffel in früher Zeit um Michaelis zu rechnen/ und auch in grosser Menge gewachsen sind. Dar-

aus haben sie einen frühen und zeitlichen Winter vor Weyhnachten mit vielem Schnee zukünfftig angezeiget. Item/ sie haben auch ihre Proportion und innerliche Gestalt angesehen. Seynd sie inwendig schön und frisch gewesen/ so haben sie im künfftigen Jahr einen schönen gewächsigen Sommer von allerley nützlichen Früchten prophecyet: Wann sie innerlich naß und faulentzend gewesen/ haben sie von einem nassen unlustigen Sommer gesagt. Wann sie aber inwendig mager oder dürr gewesen seynd/ so haben sie gesagt/ es werde im künfftigen Jahr ein sehr heisser und böser Sommer werden.

Wilt du sehen wie das Jahr gerathen soll/
So merck diese folgende Lehr gar wol:
Nimm wahr der Eichäpffel um Michaelis Tag/
An welchem man das Jahr erkennen mag.

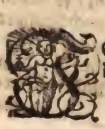
1. Haben sie Spinnen/ so kommt kein gut Jahr.
2. Haben sie Fliegen/ zeigt ein Mittel-Jahr vorwahr/
3. Haben sie Maden/ so wird daß Jahr gut/
4. Ist nichts darinn/ so hält der Tod die Hut.
5. Sind die Eichäpffel früh und sehr viel/
So schau was der Winter anrichten will/
Und mit vielem Schnee kommt er vor Weihnachten/
Darnach magst du groß Kält betrachten.
6. Seynd die Eichäpffel gantz schön innerlich/
So folgt ein schöner Sommer/ glaub sicherlich.
Auch wird dieselb Zeit wachsen schön Korn/
Also ist Müh und Arbeit nicht verlohrn.
7. Werden sie innerlich naß erfunden/
Thut einen nassen Sommer verkünden.
8. Sind sie mager/ so wird der Sommer heiß/
Das sey dir gesagt mit allem Fleiß.

Das XXI. Capitel.

OCTOBER, Weinmonat.

Von dem Zehenden oder Wein-Monat/ und dessen Namens-Betrachtung.

October hat 31. Tag.



IST nach der Julianisch-Gregorianischen Rahr-Rechnung der zehende/ denen vier Jahrs-Zeiten nach aber der zweyte Herbst-Monat.

Dieser ist der siebende bey den Juden gewesen/ und heisset auf Hebräisch

bräisch Thisti, wird auch genennet Hechanim, der Monat der Starcken / 1. Buch der König. c. 8. v. 2. Griechisch / wird er genennet vperberetaios, pnanephion, von dem Fest / welches gehalten wurde / bey den Atheniensern / wann die Früchte eingesammlet worden. Die Römer haben diesen Monat erstlich Octobrem genennet / als den achten nach dem Martio, hernach Livium, dieweil Tiberius, der Käiser / der der Liviorum Geschlecht war einverleibet worden. Der Käiser Domitianus, hat ihn ferner auch nach seinem Namen genennet; Nachdem aber derselbe bald darauf ist ermordet worden / hat kein Käiser mehr einigen Monat nach seinem Namen nennen wollen / als welches ein bös Omen wäre; Auf Teutsch ist er von Carolo Magno der Winse-Monat genennet worden; Anjetzo wird er der Wein-Monat / vom Wein-Lesen / geheissen.

PHYSICA.

Oder

Ordnung der Natur / und deß Himmels-Lauffs.

IN diesem Monat / gehet die Majestätische Sonne in das achte Himmlische Zeichen / Scorpius, oder der Scorpion genannt / welches zwölff Stern begreiffet / ist kalt und feucht / dem Wasser zugehörig / Mitternächtig / weiblich / phlegmatisch / unstät; herrschet in dem Menschen über die Pudenda oder Schaam / nemlich über die Testiculos, Membr virilia, Vulvam, Uterum, Vesicam & Anum, das ist / über die Männ- und Weibliche Geburts-Glieder / Nieren und Blassen / wann die Sonn in diesem Zeichen sich befindet / ist gemeiniglich wunderlich vermischt Wetter / bald kalt / bald warm / vermischt mit Reiff / Kält und Regen / die Tage werden kurtz / der Himmel ist trüb und wolkigt.

So der Mond in dem Scorpion / ist nicht gut obbemeldte Glieder zu curiren / oder etwas daran artzneyen; Sonsten ist ausserwehlt gut / Potiones, Träncklein oder Artzney einnehmen; Mittelmässig gut Aderlassen und Köpffe setzen.

Nicht gut aber Beschwäre oder Schäden öffnen / Wunden schneiden / Reisen / neue Kleider anziehen / gefährlich schiffen / Felsen steigen / Herrschafften einnehmen / u. a. m.

NB. Der Tag ist nun kaum zehen Stunden lang / frühe nach fünff Uhren beginnets zu tagen / Abends aber um sechs Uhr wirds finster. Die Kinder / so in diesem Zeichen oder Monat geboren werden / sind sehr scharffsinnig / verschlagen / listig / zornig / rachgierig / nachdencklich / heimdückisch / beredt / haben viel Creutz und Widerwärtigkeit / doch mehr in der Jugend / als im Alter / seynd gemeiniglich nahrhafftig / karg / filtzig / geitzig / vortheilhafftig / haben sonderlich gut Glück in Berwerck / u. a. m.

OECONOMIA,

Oder

Nothwendige Haus-Anstalten und Verrichtungen.

DJesen Monat hält man in etlichen Landen für die beste Zeit zum Herbsten / und wer-

welcher alsdann zum ersten liefet / der machet am meisten Weins / der ander machet den besten oder stärcksten/der dritte den lieblichst- und anmuthigsten.

Auch pfleget man in diesem Monat Honig und Wachs zu machen/und die alten Immen oder Bienen zu verjagen. Man räumet die zarten und fremden Gewächse auf die Seiten/ in die Wärme an ein verschlossen und bedeckt Ort/ damit sie den herzunahenden Winter-Frost ausstehen können.

Auch mag man in diesem Monat in der Wasser-Arbeit fortfahren/ Brunnen graben/Gräben räumen/und andere Wasser-Arbeit verrichten.

So kan man auch mancherley Bäume impffen oder peltzen / Bäume versetzen/ auch allerley Saamen oder Kerne der Bäume aussetzen.

Diesen Monat hebt man an mit aller Macht / Mist auf die Aecker zur Gerstsäung im künfftigen Sommer / und in die Weinberge zu führen / wie man dann auch die folgende Winter-Zeit allweg thut/ wann man müssig ist / und deß Winters halben fortkommen kan.

Vor Galli muß alles Gesäme aus der Erden gegraben / und in die Keller gebracht oder gesetzt werden/ was nach dem Winter / ehe der Guckuck schreyet / wieder in den Garten gesetzt wird/das Saamen bringen soll/ als Köhl/ Ruben/ Möhr-Rüben. Auf Galli seynd die Eicheln und Buchen-Kern zeitig und reiff zu Saamen zu sammlen. Und da gehet auch die Schweinhetze an.

Um Calixti pfleget man den Haupt-Köhl abzuhauen. Nach Galli möcht ihr sicherlich schlachten/was ihr wollet/ da wird euch kein Fleisch von der Wärme mehr stinckend : So gehet um die Schlacht-Zeit das Fleisch räuchern und einsaltzen an. Wer nun dieser Zeit Ochsen / Hammel / Schweine / Gäns/ Aendten ꝛc. schlachten will / der muß sich zeitlich mit gutem Saltz versehen / und obwol Teuschland Saltz gnug vermag/so hat man es doch in den See-Städten noch überflüssiger.

NB. Um diese Zeit/ist das Gras dem Viehe nicht mehr kräfftig auf dem Felde/ es sättiget nur / und machet ihnen volle Bäuche / gibet aber wenig Nahrung oder Krafft. Weilen auch dieser Zeit öffters deß Abends oder Morgens ungesunde / giffrige/stinckende und schädliche Nebel zu fallen pflegen/ die dem Viehe auf der Weide höchst-schädlich seynd / so soll man denselben deß Morgens Theriack und Butter auf dem Brod zu essen geben.

DIÆTA, sive CURA CORPORIS.

Oder

Gesundheit-Reguln oder Leibes-Cur.

IN dieser Zeit nehmen die Nächt zu / und die Leiber der Menschen trocknen aus/ ausgenommen das Hirn/welches um diese Zeit feuchter wird.

Wann der Mond in dem Scorpion / ist gut baden / und alles zu thun / das mit Wasser/oder vom Wasser pfleget zu geschehen ; Andere Ding aber seynd meist bös/ weil nunmehr der Mond in seinem Fall und Ungtück. In diesem Monat ist gut

aller-

allerley Artzney gebrauchen/ purgieren/ Aderlassen/ Gewürtz und Kräuter/ so heisser Natur seynd geniessen; Gut baden/ schröpffen/ Wildbret und Obst mag man nun essen/ auch wol von lieblichem alten Wein einen guten Trunck thun/ hingegen ist ungesund viel Most trincken; Dann derselbe hat viel steinichte Materiam bey sich/ verstopfft Leber und Nieren/ machet viel schädliche Winde/ verursachet den Durchlauff/ Wassersucht/ Stein/ Colic/ und andere Kranckheiten.

NB. Sonsten sind dieser Zeit gesund allerley Wildbret/ Geflügel/ Gäns/ wilde Aendten/ Hüner und dergleichen. Die Schaaf- und Ziegen-Milch ist auch nicht ungesund.

Im übrigen ist folgende Regul zu beobachten; Man hüte sich vor neuen Früchten und Obst/ die Träublein und der Most sind zwar gut/ aber der Uberfluß ist bös und schädlich.

Insonderheit ist gesund/ Meer-Rettich/ Bibenell/ Senff/ Nägelein/ Muscat ꝛc.

Deß vortrefflichen Hippocratis, deß Printzen der Artzte Gesundheit-Regul.

IN diesem Monat trincket mässig neuen Wein/ und esset kalte Speisen/ auch möget ihr nüchtern Geiß-Milch oder Molcken trincken/ dann sie reiniget das Geblüt und die Lunge. Esset öffters Aepffel-Dorten mit Zucker/ dann sie stärcken den Magen. Wildbret/ Vögel mit Nägelein/ Pfeffer/ Ingwer/ abgewürtzt/ sind auch gesund und erlaubt.

So möget ihr nun frey/ da ihr es nöthig/ purgieren und Aderlassen/ aber unterlasset das Haupt in diesem Monat zu waschen.

Allgemeine Gesundheit-Regul.

Der Wein-Mond versorgt reich den Tisch/
Gibt Wildbret/ Obst/ auch Vögel/ Fisch/
Gäns/ Aendten/ Hüner und darbey
Von Speisen viel und mancherley;
Die sind gesund/ doch nicht zu viel/
All Ding erfordern Maß und Ziel.
Nun brauch auch jeder ohne Scheu
Die Aderlaß und Artzeney/
Samt Schröpffen/ Baden/ ohn das Haupt/
Solchs alles ist jetzund erlaubt;
Rub-Rettich däuet und macht Wind/
Käs/ Birnen/ Wein gesund jetzt sind.

Bestellung deß Blumen-Gartens.

ZU förderst nehmet die im vorigen/ oder diesem Monat beygesetzte Gewächse wol

in Acht / deß Tages / um Genieſſung der Lufft / die Fenſter öffnen / deß Nachts aber fleiſſig zuzuſchlieſſen.

Den Cornel-Baum könnet ihr nun / durchs Einlegen oder abgereiſſene Zweige / vermehren.

Den Flämiſchen Lorbeerbaum / Feigenbäum und andere / wie an ihren Orten gedacht / könnet ihr den Winter über wol im Garten laſſen / man muß ſie aber anjetzo mit Stroh wol zudecken / oder auf eine Seite zur Erden biegen / und mit guter Erde oder Sand beſchütten.

Vermehret nun auch durchs Zerreiſſen / maſſen droben im Martio gedacht worden / die Maßlieben.

NB. Es blühen nunmehr im Garten und auſſerhalb demſelben / noch etliche Blumen / die bereits im September erzehlet worden. Gleichfalls zeiget nunmehr der Hyacinthus Indicus tuberoſus ſeine weiſe wol-riechende Blumen; So blühet auch der Narciſſus Colchicus, und Germanium mit ſeinem Schößlein.

Beſtellung deß Kuchen- oder Kräuter-Gartens.

UM Galle / wie bereits vermeldet / iſt es Zeit / den weiſen Kopff-Köhl abzuſchneiden / etliche Köpffe könnet ihr ſamt der Wurtzel ausgraben und im Keller in den Sand ſetzen. Hebet aus der Holländiſchen Tarduffeln / die gröſten verbrauchet / die kleinen verwahret / gegen dem Frühling wieder zu ſetzen: Auch bringet ein Theil Artiſchocken in den Keller / ingleichen was noch etwan an Winter-Endivien / Cichorien und andern im September benannten Keller-Gewächſen hinterſtellig blieben ſeyn möchte.

NB. Die im Garten verbliebene Artiſchocken / bedecket mit Erden und Miſt / vor der Winter-Kälte / maſſen bereits Anweiſung geſchehen.

Im letzten Viertel bringet eure Paſternack / Rüben / rothe Ruben / Zucker-Wurtzeln / Seleri / Blumen-Saphioniſchen-Käs und Cappus-Kohl und Winter-Endivien in den Keller. Die Endivien / ſo bald ihr ſie aus der Erden genommen / leget zu erſt eine Staude von der andern abgeſondert acht Tage auf ein lüfftig Gemach / daß ſie etwas welcken / benehmet ihnen alsdann die herumſitzenden unreinen Blätter / ſchneidet die Spitzen der übrigen Blätter oben weg / und bringet ſie in Sand.

NB. Was ihr von den Wurtzeln zur Saat-Zucht im Frühling wieder pflantzen wollet / die ſchneidet nicht kurtz ab / damit ſie hernach deſto eher wieder auswachſen können. Nehmet inſonderheit bey den Zucker-Wurtzeln in Acht / daß ihr die jenigen / ſo ihr zu verpflantzen gedencket / unter den Knopffen oder Treib-Augen eines Fingers breit abſchneidet / und ſo lang im Sande verwahret / bis ihr ſie wieder in die Erde bringen wollet.

NB. In dem Artzney- oder Kräuter Garten / möchten ſich bey guten warmen Herbſt-Wetter / noch einige deren im Auguſt bemeldten / und zum Theil im Herbſt-Monat wiederholten Kräuter finden.

Son-

Sonderlich blühen: Calecutischer Pfeffer/ Brunellen/ Hasenfuß/ Rettich/ Senffkraut/ Borragen/ Basilien/ Garten-Hedderich/ Schirling/ Kostwurtz/ u. a. m. In diesem Monat zeigen ihren Saamen/ Mistel/ wilder Burckhard/ Kürbsen/ Wegwarten/ Wachholder/ gelbe Ruben/ Rauten/ Pfefferkraut u. a. m.

Bestellung deß Baum- oder Obst-Gartens.

BEy den Bäumen ist nun nichts sonderlichs mehr zu verrichten.

NB. Den alten und erwachsenen Bäumen/ so in Gras-Angern/ Wasen/ oder Wiesen-Grund stehen/ hebet den Wasen um und um über der Wurtzel auf/ vermenget das übrige Erdreich mit Kühe-Mist/ und lasset sie so lange/ bis es kalt wird/ offen liegen/ bey herzukommenden Frost aber deckt sie mit den aufgenommenen Wasen wieder zu.

Auch mag man nun schier den Anfang machen/ Aepffel-Birn-Kirsch-Bäume und dergleichen zu versetzen.

NB. Und zwar die Aepffel- und Birn-Stämme/ sollen ohngefehr zwey oder drey Tag/ vor oder nach dem vollen Liecht versetzet werden. Man mag auch durch diesen Monat noch ferner die Kern von den Baum-Früchten sammlen.

NB. In diesem Monat mag man auch mit allerley Obst-Bäumen folgender Gestalt handeln: Setzet unterschiedliche Stämme/ etwan zween oder drey Tage vor dem vollen Monden/ deßgleichen etwan zween oder drey Tage nach dem vollen Monden/ die ihr auf das andere folgende Jahr/ wann sie bekommen seynd/ im Frühling pfropffen könnet. Item versetzet Kirsch-Bäume und andere gepfropffte junge Bäume. Man muß es aber nicht eher thun/ als wann alles Laub herunter ist; Wann man sie versetzt/ wann sie noch Laub haben/ so verderben sie leichtlich.

NB. Ihr möget auch in diesem Monat die Bäume beschneiden/ und von denen überflüssigen Zweigen/ so ihnen die Krafft benehmen/ entledigen. Auch mag man ihnen die übrige Aeste von unten auf abhauen/ damit sie fein empor und über sich in die Höhe wachsen. Man soll auch das Gras oder Rasen um die Wurtzeln der Bäume ein wenig aufhauen/ und die Sprossen/ so aus den Wurtzeln herfür kommen/ fein bescheidentlich abschneiden/ und mit gutem Küh-Mist bedecken/ daß die Winter-Feuchtigkeiten/ und deß Mists Feuchtigkeit fein hinein zur den Wurtzeln können. Im Frühling hernach mag man sie um die Wurtzeln ein wenig lüfften/ so wachsen sie hübsch. Aber im Frühling muß man sie nicht misten.

Vom Abnehmen deß Obsts.

MAn muß das Obst nicht allzufrühe von den Bäumen pflücken/ sondern wann es recht reiff ist/ auch muß es nicht allzulang darauf gelassen werden. Wann die Kerne beginnen schwartz zu werden/ so ists die rechte Zeit.

Andere sagen/ man soll das Obst pflücken im wachsenden Mond. Andere wollen es im abnehmenden Mond/ daß alles seine Zeit habe im Wachsen und im Abnehmen. Einträchtig aber stimmen sie dahin/ daß es im schönen trocknen Wetter müsse gethan werden. Paracelsus sagt: Das Obst/ so in der Morgen-Stunde vor

der

der Sonnen Aufgang abgepflücket wird / und zwar im abnehmenden Monde / das dauret am längsten / sonsten verliehret es Schein und Krafft / faulet und verdirbet.

NB. Die Aepffel und Birnen / so man im vorig und in diesem Monat zur Verwahrung auf den Winter abbricht / sollen in Säg-Spänen von wolriechenden Holtz verwahret worden; Und solches mag man auch mit andern Früchten thun / die eine dünne Schelffen haben.

Bestellung deß Wein-Gartens.

NAch so viel überstandener Müh und Arbeit / nach so viel binden und winden / graben und schaben / hacken und hüten / fänget man nunmehr die fröliche Weinlese an / welche sich in den meisten Orten bis auf Martini hinaus erstrecke.

Man schneidet nun die Weintrauben ab / im abnehmenden Mond / um zu pressen. Dann also setzt und säubert sich der Wein bald / und wird klar / und ist der letzte Trunck als der erste. Im regnichten und feuchten Wetter muß man keine Trauben schneiden / dann die Weine werden wässerig darnach. Die erste Weinlese ist die beste / und gehört den Patribus, Pfaffen-Wein ist überall der beste. Die andere Weinlese gibt gemeinen Wein / der dritte dienet zu Essig und Verjuys. Wein / so im wachsenden Mond gelesen und gepresset wird / pflegt lang und zäh zu werden / und hat überflüssige böse Feuchtigkeit bey sich. Man macht von dem neuen Most / Wermuth-Salbey-Allant- und andere Kräuter-Weine / so dem Magen sehr gesund sind. Doch ist neuer Most und junger Wein dem Menschen nicht gesund.

Weine / so ein Jahr alt / und ein Stundlein altes Ey /
Brod so einen Tag kalt / sind gewiß gesunde drey.

Wer seinen Wein ablesen will / der sehe wol zu / daß er zu rechter Zeit anfahe. Nur sechs Tage oder ein Viertel deß Monden lang bleiben die Weinbeer recht reiff oder zeitig: Wer ehe lieset / der bekommt unbeständige Wein: Wer es länger anstehen läßet / der beschweret und verderbet den Weinstock / und ist darzu gefährlich mit dem Wetter. Wein im alten Monat abgelesen / wird stärcker und besser / dann der im neuen Monden abgelesen wird. Am besten ist Weinlesen / wann der Mond nicht unter der Erden ist / das ist / im vollen Monden.

Wann der Wein nicht soll lang oder zähe werden / noch übrige böse Feuchtigkeit haben / so soll man im abnehmenden Mond und gewissen Aspect lesen. Wann er im absteigenden Monden gelesen wird / so setzet er sich / wird lauter / und der letzte Trunck ist gleich dem ersten.

Varro befihlet / man soll lesen / wanns truncken und gut Wetter ist / dann wanns regnet / so kommt zu viel Wasser in die Wein / und werden die Weine schwach davon.

Wann der Wind um die Lese-Zeit groß und starck ist / und ist ein nasser Sommer gewesen / so schlägt der Wind die Trauben und Beer sehr ab / sonderlich deß rohten Weins / und wann dann das Häutlein an den Beeren nur ein wenig verletzet worden / so laufft er aus / und die Winde saugen ihn auch sehr aus / daß die Beer gar

schlaff

schlaff werden / sonderlich die rothen. Da muß man den rothen / als der ehe reiff wird / zum ersten lesen lassen / und befehlen / daß die abgefallene Beer und Trauben fein rein aufgelesen werden.

Ach! wann der Wein all Jahr gerieth/
Was edlers wär auf Erden nicht.
Wer den stets kan im Keller haben/
Der dancke GOtt für seine Gaben;
Wein thut das sein/und schad dir nicht/
Er hilfft aus Noth/wann Geld gebricht;
Deß Alters beste Artzeney
Gibt Stärck und Krafft/erqvickt dabey/
Macht frölich und beherzt darzu/
Verschafft dem Menschen gute Ruh.

In Summa:

Nichts edlers wächst aus der Erden/dann der Wein!
Nichts edlers wächst in der Erden/dann das Gold!

NB. Nach vollendeter Weinlees / gräbet man an manchem Ort um die Reben und schüttet daran Laugen / Staub / Aschen / Urin / Weinhäfen / und was man sonst taugliches bey der Hand hat.

NB. Nach dem Herbsten oder Weinlesen / soll man die Wein-Gärten / die von den Traubenlesen sehr zertretten sind / wieder hacken / damit die Regen dieser Zeit fein zu den Wurtzeln hinein dringen mögen / so verderbt auch das Unkraut desto ehe / wann derselben Wurtzeln zeitlich ausgehauen / und von den Reiffen folgends verderbt werden.

Von etzlichen besondern und namhafften Tagen.

Galli-Tag.

Auf Galli seynd die Eicheln und Buchen-Kern zeitig und reiff zu Saamen zu sammlen. Und da gehet auch die Schwein-Hetze an.

Simonis und Judä.

Zu dieser Zeit pfleget man die Weinpfäle auszuziehen / und die Zwerg an den Hanck zu setzen / man düngt auch die Stöcke in den Gruben / und senckt wieder / wann das Holtz reiff ist.

NB. Am St. Simonis Judä Abend / verbieten etzliche das Aderlassen sehr hart / und machen es fast gefährlich; Ich achte es aber für einen Aberglauben / wann nur ein gut Zeichen im Calender / der Tag wird es nicht bös machen.

Bemerckung/ was aus Vorbedeutung der Witterung/ natürlicher Weis/ zu urtheilen und zu schliessen sey.

Von dem Laub der Bäum.

WAnn das Laub im Herbst nicht gerne von den Bäumen fallen will/ so soll ein kalter harter Winter folgen/ massen die Alten prophecevet haben/ dann also lauten/ ihre Reimen:

Will das Laub nicht gern von Bäumen fallen/
So wird ein kalter Winter erschallen.
Viel Raupen kommen zu der Sommer-Zeit/
Welche den Baum-Früchten thun groß Leyd;
Dann sie die Blüth der Bäume verzehren/
So daß man ihnen kaum kan erwehren.
Jedoch magst du sie im Wein-Mond verbrennen/
Im Hart Mond/ Hornung/ ihre Nest zertrennen/
Das thue ehe sie den Sommer erreichen/
Sonst magst du sie gar schwerlich erschleichen.
Dann so bald die Sonne heiß thut scheinen/
So bald sind sie wieder auf ihren Beinen.
Und laufft also eine hin/ die ander her/
Und machet die Bäume von Früchten leer.
Darum magst du sie in der Zeit betören/
So kanst du noch etliche Früchte erören.

NB. Wie man erfahren kan/ ob das künfftige Jahr ein Früh- oder ein Spat-Jahr seyn werde.

ES ist in Warheit einem Acker-Land- und Bauers-Mann der eine rechtschaffne Winter-Saat bestellen will/ gar viel daran gelegen/ daß er wisse oder erfahre/ ob das künfftige Jahr ein Spat- oder Früh-Jahr seyn werde/ dann darnach muß er sein Winter-Saat anstellen; Sintemal das gewiß und wahr/ daß er die Hand voll nehmen/ und reichlich säen muß/ wann er vermercket/ daß ein Spat-Jahr folgen werde/ dann in mittler weile den Winter durch viel Saamens verderben würde/ ich nenne aber ein Früh-Jahr/ darinnen es bald Sommer wird/ und ein Spat-Jahr/ darinnen es langsam Sommer wird. Diß kan ein Bauers-Mann wol erfahren/ wann er im Ende deß Wein-Monats auf die Plejades, welches sie die Gluckhenne nennen/ und auf ihren Untergang gute Achtung gibt. Dann wann es nach dem Herbst/ ehe die Plejades im Ende deß Wein-Monats untergehen/ regnet/ so wird ein fruchtbar Jahr werden: Wann es aber zugleich mit und im Untergang der Plejadum regnet/ so kommt ein mittelmässig Jahr/ nicht zu früh/ auch nicht zu spat. Hebt

es

es aber alsdann erst an zu regnen / wann die Plejades schon untergangen seynd / so hoffet man auf ein spates Jahr / das wol auswintern wird / darnach sich dann auch ein Bauers-Mann mit seiner Fütterung richten muß. Dann die Nachwinter thun dem Viehe sehr wehe / und viel mehr / dann die Vorwinter / darum müssen sie damahlen auch fleissiger gewartet werden / und ihnen Heu oder Grummet mit geben / Item Seyhe oder Träber / oder sonsten ein wenig Schroot mit anmengen / daß er durch den Winter kommt.

NB. Eine alte Bauern-Regul von dem ersten Schnee-Fallen.

MAn hat es offt erfahren / wann man von dem Tage an / darinnen die ersten Schnee gefallen / gezehlet hat / bis zum nechst / künfftigen neuen Monden / daß / so viel Tage derselben gewesen / so offt ist darnach im folgenden Winter das Gewitter aufgegangen und aufgedauet. Andere sagen also / man solle die Tage vom ersten Schnee-fallen zehlen / bis auf den vorhergehenden Monden / wann derselbige eingetretten / und so viel derselbigen Tage seynd / so viel Schnee sollen denselbigen Winter gefallen.

Von dem Eich-Baum.

WAnn die Eichen viel Früchte oder Eicheln tragen / folget gerne ein schwerer und langwährender Winter.

Das XXII. Capitel.

NOVEMBER, Winter-Monat.

Von dem Eilfften oder Winter-Monat und dessen Namens-Betrachtung.

November hat 30. Tag.

DEr November / oder Winter-Monat / ist nach der offt-erwehnten Julianisch-Gregorianischen Jahr-Rechnung der eilffte / denen vier Jahrs-Zeiten nach aber der dritte Herbst-Monat.

Dieser ist der Achte bey den Juden gewesen / heisset auf Hebräisch Bul; 1. B. Kon. Cap. 6. v. 38. quasi Mabul, Fluht / Wasser-Fluth / von Menge der Wasser / item Marhesuan, auf Griechisch wird er benahmt dios adur; Lateinisch ist sein Nam November, quasi Nonus Imber, der neundte Monat von dem Martio an gerechnet / solchen Nahmen hat er von deß Romuli Zeiten her. Winter-Monat aber heisst er von deß Caroli Magni Zeiten her / welcher / wie bereits öffters erwähnet / den Monaten und Winden die Teutschen Namen soll gegeben haben / nicht daß er zum Winter gehöre / sondern daß an seinem End sich derselbe anfahe; Er wird auch von etlichen der Wolffs-Monat genennet.

PHYSICA.

Oder:

Ordnung der Natur und deß Himmels-Lauffs.

IN diesem Monat gehet die Majestätische Sonne in das neunte Himmlische Zeichen/ Sagittarius oder der Schütz genannt / welches 31. Sternen begreiffet / ist ein sehr heiß und trucken Zeichen / dem Feuer zugehörig/mittägig/männlich/ Choleriſch/mittelmässig; Herrschet in dem Menschen über die Hüfft und s. h. Hindern.

Wann die Sonn in diesem Zeichen sich befindet / ist gemeiniglich widerwärtig und unstät Wetter/ mit Wind / Regen/ Schnee und Reiff vermischt / da gleichsam der Schütz mit seinem Bogen unstäte Wechsel-Witterung drohet.

So der Mond in dem Schützen / ist nicht gut / an erst benamsten Gliedern etwas zu artzneyen/ bös Schiffahrten antretten / im Wasser arbeiten / säen / pflantzen u. a. m.

Hergegen ist gut baden / (verstehet im Wasser-aber nicht im Schweiß-Bad) Schäden öffnen/Wunden schneiden/kauffen und verkauffen / neue Kleider anziehen/ Kinder zur Schulen schicken / reisen / wandern/ Ehe-Verlöbnis und Abreden anstellen/schiessen / der Liebe pflegen; Mit Fürsten/ sonderlich mit Prälaten und Geistlichen umgehen/ und handeln/ Proceß, Krieg und Streit anfahen / im Feuer arbeiten/ Kauff- und Wechsel schliessen.

NB. Der Tag ist nun kaum neun Stunden lang / früh gegen sieben Uhr beginnets zu tagen/Abends gegen fünff Uhr wirds finster.

Die Kinder/ so in diesem Zeichen oder Monat geboren werden / sind verschlagen / Ingenioſi, verständig / nachsinnig / sanfftmühtig / verträglich / führen all ihre Handthierung und Handlungen weißlich und wol / doch nicht ohne Hinterlist / haben gemeiniglich ihre besondere Vexatores; Sind nahrhafftig und bescheiden in der Haushaltung / halten das ihrige/ zu Rath / mit ihrem Ehe-Gatten vertragen sie sich wol/ allein die Kinder gehorchen ihnen mehrentheils schlechtlich / und schlagen öffters aus dem Geschirr/ viel Kranckheiten haben sie zu gewarten / sonderlich oben am Gelenck der Beine im Haupt.

OECONOMICA,

Oder

Nothwendige Haus-Anstalten und Verrichtungen.

IN diesem Monat säet man noch zur Winter-Saat / und siehet zu / daß die Medicin-Kräuter / so man eingesammlet / ingleichen auch die zarten Kräuter und Blumen/die man eingelegt hat/oder in die Winterung gebracht/nicht verderben.

Man pflantzt auch Obst-Bäume im wachsenden Monden / und hauet das Bauholtz im abnehmenden Monden gegen den Abend / dann dergestalt es viel besser und dauerhaffter bleibet.

Man

Man hauet auch im abnehmenden Monden die jungen Wurtzel-Sprossen ab/ damit sie nicht den Bäumen ihren Safft und Krafft benehmen. An vielen Orten decket man auch noch in diesem Monat die Wein-Reben/ wann sonderlich feine warme und trockene Täge einfallen. So kan man auch nach der Zeit und deß Orts Gelegenheit allerley Bäume versetzen/ beschneiden/ betüngen/ und jungen Bäume unten umhacken/ und mit Erden vor dem künfftigen Frost bedecken/ die Weinstöcke tüngen oder misten/ Widder und Böcke zu den Schaafen und Ziegen lassen/ und mancherley Weydwerck/ (wo mans befugt ist) mit Vögeln und Wild treiben: Dann in diesem Monat fähet sich die wilde Schwein-Hatz an/ und endet sich auf Andreä.

Post Martinum, Mustum Vinum.

Nun soll man den Wein in den Keller bringen. Die Eicheln und Bucheckern soll man nun einsammlen/ um die Schweine damit zu mästen. Deßgleichen mag auch mit den Kästen/ (oder Castanien) Maronen und Rund-Kästen/ wo die wachsen/ geschehen. Auch mag man nun Lein-Nuß-Mandel-und andere Oel pressen; Bienen-Stöck zu den Immen oder Bienen bereiten; Kärblein von Binsen und Weiden machen; Auch Weiden hauen/ zu den Reb-Haltern und Reb-Bändern. Wo es noch nicht geschehen/ soll man die Rebstöcke auch ausziehen.

Man soll nunmehr die weiß-roth-und gelben Ruben aus der Erden nehmen/ die Blätter abbrechen oder abreissen (nicht abschneiden) und in Sand-Gruben legen/ sie also vor Frost und Kälte zu versichern.

Ein fleissig-sorgfältiger Haus-Vater schaffet ihm nun auch einen Vorrath von allerley Koch-Wurtzeln/ Peterstl/ Pastenack/ Wegwarten/ Zucker-Wurtzeln/ Rüben/ dann man das Kraut und die Erde samt den Fasen abrupffet/ und sie in Sand leget/ den Winter über gut zu behalten.

Die Vieh-Schlachtung soll im wachsenden Monden geschehen/ dann das Fleisch also mehr nährt/ fetter und schmackhaffter ist/ darff auch so lange nicht kochen.

NB. Also sind auch im wachsenden Monden/ Fische/ Austern und Muscheln viel besser als sonsten.

DIÆTA, sive CURA CORPORIS.

Gesundheit-Regul/ oder Leibes-Cur.

DJeweil nun das Geblüt im menschlichen Cörper wiederum abnimmt/ soll man kein Schweiß-Bad gebrauchen/ auch nicht Aderlassen/ dann die Schweiß-Bad erregen die Flüsse deß Haupts/ Augenwehe und Verfinsterung deß Gesichts. Im Gegentheil soll man sich warm halten/ durch Arbeit sich erwärmen/ Pfeffer/ Ingber/ und Gewürtz in den Speisen gebrauchen/ und einen guten alten Wein trincken. Man soll sich in diesem Monat meist warmer und wärmender Speisen bedienen; Senff/ Agrimonien und Zwiebeln zu den Speisen gebrauchen; Mit Arbeit soll der Leib wol bewegt und erwärmet werden. Solches Getränck soll man nun brau-

chen/ so der Leber frommen/ Unkeuschheit meiden; Meth/ und eingemachter Ingber seynd nun sonders gesund.

NB. Im Winter-Monat soll man nicht baden/ dann das Geblüt in den Adern verschlossen/ würde durch das Bad allzusehr beweget. Nun soll man eingemachte Artischocken/ Austern und Meerschnecken essen. Morgens sollet ihr/ so viel möglich/ nicht aus dem Hause gehen/ es sey dann zuvor hell/ und die Sonne aufgegangen/ dann das neblichte Wetter dem Haupt sehr schädlich ist: Müsset ihr aber/ Geschäffte wegen/ ja ausgehen/ so geschehe es nicht nüchtern/ sondern daß ihr euch mit einem Præservativ-Pulver oder dergleichen versehet.

Deß vortrefflichen Hippocratis, deß Printzen der Aertzte/ Gesundheit-Regel.

NUnmehr nimmt die böse Feuchtigkeit in dem Menschen zu/ hergegen das Geblüt ab/ darum soll man deß Leibs wol pflegen/ und denselben warm halten/ wenig und selten soll man baden/ das Schweis-Bad aber gäntzlich unterlassen/ Artzney/ sonderlich Getränck/ mag man wol gebrauchen/ Ader soll man nicht lassen/ es sey dann die höchste Noth vorhanden. Geiß- oder Ziegen-Milch ist nun gut und gesund/ mehret das Geblüt/ macht gesunde/ gute Farb. Von Zimmet und Garb-Kraut soll man nun trincken/ solches ist fast gesund.

Allgemeine Gesundheit-Regul.

Gesund im Winter-Monat seyn/
Meth/ Honig/ Gewürtz und alter Wein/
Auch Zwiebeln/ Senff und warme Speiß/
Die Citron behält den Preiß.
Jetzt nimmt sehr zu die Feuchtigkeit/
Der widersteht Fleiß und Arbeit;
Der Ingber ist dem Magen gut/
Wer kan/ behalte nun sein Blut;
Auch Venus-Spiel und Schweiß-Bad meid/
Wer sein Leben will bringen weit!
Die Martins-Gans/ fein fett gemäst/
Thut nun in manchem Haus das best.

Bestellung deß Blumen-Gartens.

ES kommet nunmehr bey uns nicht leichtlich ein neues Blumwerck herfür/ es sey dann etwan der Hyacinthus Indicus tuberosus, Narcissus Colchicus und das Cyclamen autumnale, (Schweins-Brod) wiewol man nun auch zuweilen späte Blumen an den Topff-Nägelein findet.

NB. So ihr im vorigen Monat/ wegen guten warmen Wetters/ die zarten

Bäum-

Bäumlein nicht eingelegt/ oder eingebund/ muß es nun geschehen. Schauet auch zu/ daß der Roßmarin/ deßgleichen der Lorbeer-Baum/ vor der Kälte bedecket oder wol versorget werden.

Weil es nun im Garten ziemlich ruhig/ und wenig zu arbeiten/ habt ihr nun gute Weile/ die gesammlete Saamen auszumachen/ und gegen künfftige Aussaat ordentlich einzufassen. Schaffet auch Häfelne Stecken ein Fingers dicke/ und schneidet sie aus zu Patronen von allerhand Heck-Figuren und Bindwerck/ gleichfalls die schon vorhandene Portale/ Bogengänge/ und Pyramiden damit auszubessern. Die Winter-Stuben für die beygesetzte Gewächse wollen/ bey frühzeitiger Kälte/ etwas angefeuret seyn.

Bestellung deß Küchen- und Kräuter-Gartens.

Dafern die Artischocken noch nicht zugedecket/ so muß es nun nothwendig geschehen.

Was im vorigen Monat von Verwahrung der Küchen-Wurtzeln im Keller erwähnet/ konnet ihr auch im Garten versuchen/ allda eine Grube an einem warmen Ort graben/ solche bis an das Hertz darein setzen/ mit Brettern und Stroh wol zudecken/ und vor Kälte verwahren lassen.

NB. Der Zeit ist nicht viel mehr aus dem Garten zu holen/ ausser der Blatt-Köhl/ Winter-Kreß/ Winter-Beiß oder Mangolt/ Winter-Rapuntzel/ Spinat- und Kertffel-Kraut: Derentwegen müsset ihr die bereits in Keller gebrachte Früchte und Gewächs angreiffen/ um die Küche zu versehen.

Was den Artzney- und Kräuter-Garten belanget/ kommen der Zeit/ wegen/ Strenge deß Winters/ unter unsern Climate ferner keine neue Artzney-Kräuter herfür/ bis auf den Frühling; Deßwegen man jetzo vielmehr bedacht seyn muß/ auf den nützlichen Gebrauch der jenigen/ die das Jahr über eingesammlet worden. Auch habet ihr nun übrige Zeit die abgenommene Saamen auszumachen/ und gleichfalls wie beym Blumen-Garten gedacht/ in eine Ordnung zu bringen.

Bestellung deß Baum- und Obst-Gartens.

Nunmehro versetzet zwey oder drey Tage nach dem vollen Liecht/ weilen das Laub meists abgefallen/ Obst-Bäume/ erkundiget euch aber zuvor der Station deß Monds/ dann so der Mond im Widder/ Scorpion und Steinbock gehet/ so wurtzelt ein Baum starck und vest unter sich/ durchlaufft er aber Zwilling Waag und Wassermann/ so wächst er viel stärcker über sich/ als unterwärts/ befindet er sich im Stier/ Löw und Schützen/ so kan man solche Oerter/ welche feucht und niedrig sind mit Bäumen besetzen; Aber im Krebs und Jungfrau ist nicht rathsam/ das geringste zu versetzen.

NB Ihr habt euch aber hierbey wol in Acht zu nehmen/ wann ihr sie aus der Erde nehmet/ daß ihr deren Hertz-Wurtzeln nicht verletzet/ und Falls es ja geschehen/ so beschneidet sie/ auf daß sie in der Erde nicht verfaulen/ last einen solchen ausgenommenen Stamm nicht zu lang bloß und in der Lufft liegen/ damit der Safft nicht aus-

ausgetrocknet werde. So muß auch das Loch/worein solcher Stamm wieder kommen soll/ nicht zu lang offen liegen/ dann sonst die Sonne und Lufft die Feuchtigkeit der Erden verzehret und unfruchtbar machet. Bey dem Einsetzen muß für allen Dingen zugesehen werden/ daß keine Baum-Blätter bey die Wurtzeln kommen/ welche leicht eine Verfaulung verursachen können.

NB. Es ist nunmehr gut/die jenigen Stämme zu versetzen/darauf man in künfftigen Lentzen/ oder über ein Jahr hernach im Lentzen pfropffen will. Dann diese Zeit wircket die Natur zum meisten unten in der Wurtzel/ und kreucht alle Krafft/ Tugend und Würckung hinab in die Wurtzeln/ daher auch die Bäume ihre Blätter verliehren. Aber im Lentzen kreucht sie wieder aufwärts in die Bäume/ daß sie wieder ausschlagen/blühen und Frucht bringen. Es soll aber die Versetzung gleichfalls 2. oder 3. Tage vor/oder 2. oder 3. Tage nach dem vollen Mond geschehen.

NB. Man soll auch die Bäume vor dem Winter unten um die Wurtzeln umhacken oder umgraben/und Mist in die Gruben schütten/und die Erde wieder darüber her schütten/daß sie den Winter durch fein warm stehen/und nicht erfrieren.

Dieser Zeit lässet man auch Wildfange graben und versetzet allerhand Bruth/ stutzet die Pfropff-Reiser/ welche gar zu viel oder gar zu hohe Aeste haben/ und verstreicht mit Pfropff-Wachs. Um die alten Bäume könnet ihr den Wasen wegnehmen und sie tüngen/ wie im October gemeldet. Wann ihr den Sommer über vermercket/ daß einige alte Bäume wegen geringen oder salpetrischen Grunds abgenommen/ und an den Blättern gelb worden/ so ist es Zeit/ zu den Wurtzeln zu räumen/ Teich-und Bach-Schleim/ oder kühle Wald-Erde hinan zu schütten/ damit durch solche Vermischung die Geringheit deß Grundes verbessert/ oder dessen Hitze temperiret werde. Es ist auch bequeme Zeit die Bäume von unnützen überflüssigen Zweigen zu säubern/ die beschädigte und löchrigte Bäume zu verstreichen/ einige zarte junge Bäume aber wider den Frost mit Stroh zu verbinden.

Bestellung deß Wein-Gartens.

Dafern es noch nicht geschehen wäre/ soll man nun ungesäumet die Reben sencken und die Senck-Knott tüngen.

NB. Man soll nun Achtung aufs Weinholtz geben/ reiffet es wol/ und wird fein braun/so hoffen die Wein-Meister das folgende Jahr einen guten Weinwachs.

Im übrigen ist/ nach verrichteter Weinlese/ wenig mehr zu bestellen und zu arbeiten/ als daß man die Wein-Pfäle ausziehe/ und fein ordentlich an gehörigen Ort zusammen bringe.

NB. Constantinus in seiner Feld-bau-Lehr ist der Meinung/man soll nach dem ersten Regen im Winter-Monat anfahen die Reben zu pflantzen/ so aber von warmen und trocknen Ländern zu verstehen ist.

NB. Die jenigen Reben/ so man nach dem Herbsten oder Weinlese schneidet/ geben überaus edele Schoß und Wurtzeln; Hergegen was man in dem Frühling schneidet/das gibt mehr Früchte.

Anmerckung/von etzlich besondern und namhafften Tägen.

Aller Heiligen Tag.

Aller Heiligen / sagen die erfahrnen Bauren/ bringet noch einen gewissen Sommer/und dieses darum / weil sich gemeiniglich um diese Zeit noch ein klein Sömmerlein findet/ob es schon nur wenig Tag währet.

NB. Am Aller-Heiligen Abend stecket birckene oder weidene Knüttel/ so viel ihr wollt / Ellen tieff getrenge in die Erde / den folgenden Christ-Abend ziehet sie wieder heraus / und stecket bald an die Stätte Aeste von fruchtbaren Bäumen gleicher Dicke / die bekleiben oder bekommen desselbigen Jahrs / und werden fruchtbar. Man mag auch um diese Zeit allerley Bäume versetzen.

St. Martins-Tag.

Auf St. Martini Tag gehen die Hyades früh unter / und da haben die Alten gute Achtung auf gegeben/ und gesagt / wann es auf Martini Tag naß oder gewölckig ist/so folget ein unbeständiger Winter: Wann aber am St. Martini Tag die Sonne scheinet/so kommet ein harter Winter.

Auf Martin schlacht man fette Schweln
Und wird alsdann der Most zu Wein.

St. Andreä-Tag.

Am dem Tag haben die Alten sehen wollen / ob ein naß oder dürr Jahr folgen werde.

Ein feucht oder dürr Jahr wird so erkannt/
Mit einem Glaß voll Wassers/ohn allen Tand/
An St. Andreas Abend dasselbig mach/
Laufft es über/so kommt ein gut Jahr hernach.
Soll aber darnach folgen ein dürr Jahr/
So schwimmet es gantz und gar oben empor.

Das ist / an St. Andreas Abend nehmet ein Glas / und gieffets voll Wasser/gestrichenvoll / und setzts auf einen Tisch / da niemand darzu kommen kan: Laufft es von sich selbsten über / so bedeutet es ein feuchtes Jahr: Bleibet es aber also stehen/so bedeutets ein trocken Jahr.

Bemerckung / was aus Vorbedeutung der Witterung / natürlicher Weis / zu urtheilen und zu schliessen sey.

Im Winter-Monät zu erlernen / ob ein Früh- oder Spath-Jahr kommen werde.

MAn kan um/diese Zeit an dem Laub mercken/ob im künfftigen Martio ein Früh- oder Spath-Jahr kommen werde / nemlich/ wann das Laub bald früh von den Bäumen fällt / oder aber ungern und langsam/ darnach wird es auch auswärts frühe

oder langsam Sommer werden. Also sagen auch die Astrologi vom Sieben-Gestirn / wann es zugleich mit deß Sieben-Gestirns Untergang regnet / so wird ein Spat-Jahr werden/regnets aber erst hernach/so wirds ein Früh-Jahr werden.

Fällt das Laub sehr früh zu Erden/
Soll ein feiner Sommer werden/
Fällt es spät im Herbst hinein/
Soll ein später Sommer seyn.

NB. Ferner soll man um diese Zeit / durch folgendes Mittel erfahren können/ was für ein Winter kommen soll:

Ob der Winter kalt oder warm soll seyn/
So gehe um Aller-Heiligen Tag so fein/
In das Gehölz zu einer Buchen/
Allda magst du ein solch Zeichen suchen.
Hau ein Span davon/ist er trucken/
So wird ein warmer Winter herrucken.
Ist aber naß der abgehaune Span/
So kommt ein kalter Winter auf den Plan.

Von dem 24. Tag Novembris.

DEn 24. Tag deß Winter-Monats haben die Heyden Brumam genennet / und haben gesagt / wie sich der Tag erzeiget / eines solchen Jahrs soll man auch folgends gewärtig seynd. Constantinus lib. 1. c. 7. Darnach haben sie weiter gesagt/ wie sich der Tag am Gewitter erzeigt / also soll sich der Christ-Mond erzeigen / wie sich der 25. Tag Novembris erzeiget / also soll sich der Jenner erzeigen: Wie der 26. Tag/ also der Hornung/ꝛc. Ibid. Aber Constantinus spricht/ bisweilen trifft es zu/bisweilen nicht.

Folget noch eine artliche Bauren-Practica.

AM St. Martini Abend schlachten die Bauren eine Gans / und lassen den Rump abbraten/ und essen ihn ab/am Brust-Knochen / können sie sehen / ob ein linder oder ein harter Winter seyn soll / und wie lang es hinaus schneyen und kalt werden soll. Sie betrachten aber damahlen am Brust-Knochen oder Sprenckel/ wie ihn auch etzliche nennen / das förder Theil / und das hinderste Theil / darnach betrachten sie auch die Farben: Die braune Farb bedeutet grosse Kälte/die weise aber Schnee und Regen. Das obere Theil deß obern Knochen bedeutet die Zeit vor Weyhnachten / das untere Theil die Zeit nach Weyhnachten. Ich habs auch auf die Prob gesetzt / es trifft gar wol zu / bisweilen fehlets auch/aber gar selten.

Das

Das XXIII. Capitel.

DECEMBER, Christ-Monat.

Von dem zwölfften oder Christ-Monat / und dessen Namens-Betrachtung.

Christ-Monat hat 31. Tag.

ES ist der December oder Christ-Monat nach der Julianisch-Gregorianischen Ordnung und Jahrs-Rechnung der 12. denen 4. Jahrs-Zeiten nach aber der erste Winter-Monat.

Dieser ist der neunte bey den Juden gewesen / heisset auf Hebräisch Kisleu, Nehem. c. 1. v. 1 von Kosil, Orion, welches von Kasal, inconstans fuit, herstammet / dieweil Orion ein ungestümmes Gestirn ist. Auf Griechisch wird er benamset apillajos posejdeon, chojan. Nach Römisch- oder lateinischer Sprach ist sein Name December, quasi Decimus Imber, der zehende von dem Martio, zu Teutsch hat ihn Carolus Magnus den Heilig-Mond genennet / dieweil in demselben in der Kirchen von den heiligen Geheimnissen deß HErrn Christi gehandelt wird. Anjetzo wird er insgemein der Christ-Monat genennet / dieweil in demselben Christus der HERR zur Welt geboren / und sein Geburts-Fest begangen wird.

PHYSICA.

Oder:

Ordnung der Natur und deß Himmels-Laufs.

IN diesem Monat gehet die Majestätische Sonne in das 10. himmlische Zeichen Capricornus oder der Steinbock genannt / welches 29. Sternen begreiffet / ist kalt und trocken / der Erden zugehörig / mittägig / melancholisch / weiblich / unstät / herschet in dem Menschen über die Knie / vermehret atram bilem, die schwartze Gall / und pituitam.

Wann die Sonn in diesem Zeichen sich befindet / ist trucken und kältere Zeit / als sonst in keinem Monat / das Erdreich ist unfruchtbar / und zur Arbeit untüchtig beschaffen.

So der Mond in dem Steinbock / ist bös an den Knien artzneyen oder zu denselben Aderlassen; Nicht gut freyen / Artzney noch einig Getränck einnehmen; Gefährlich Gerüst aufrichten / Streit und Krieg erregen / im Feuer arbeiten. u. a. m.

Hergegen ist gut mit alten Leuten handeln / Aecker / Gärten und Weinberge anlegen und bauen / gut säen und pflantzen / Kinder entwehnen / Bley / Eisen / Stahl / und dergleichen schwere Ding kauffen u. a. m.

NB. Der Tag ist nun acht Stunden lang / früh um sieben Uhr beginnets zu tagen / auf den Abend nach vier Uhr wirds finster.

Die Kinder / so in diesem Zeichen oder Monat geboren werden / sind jäh zum

Zorn / tieffsinnig / melancholisch / zur Traurigkeit und schwermühtigen Gedancken hefftig geneigt/ernsthafftig/gränsig/bedachtsam/streng und unversöhnlich/ doch darbey forchtsam und erschrocken/haben gemeiniglich Lust zu verborgenen Künsten/ und zum Ackerbau / sind sehr anschlägig und bedachsam im Reden und Thun. Zur Kauffmannschafft und Handlung sind sie gemeiniglich untüchtig ihrer Unfreundlichkeit halber / doch werden sie ihre Nahrung / aber durch ziemliche Müh und Arbeit/ wol haben.

OECONOMIA,

Oder

Nothwendige Haus-Anstalten und Verrichtungen.

IN den dreyen Winter-Monaten/als gegenwärtigem Christ-Monat/auch künfftigem Jenner und Hornung/ soll ein jedweder fleissiger Hauswirth/allerley Vorraht und Verbesserungs-Arbeit vor die Hand nehmen / und ins Haus machen / das er sonst wegen anderer Arbeit / im Frühling / Sommer oder Herbst nicht verrichten kan / als Wein-Pfähle schnitzen und spitzen / Stiel zu Schauffel / Hauen / Grab-Scheiden/Hämmern und dergleichen Werckzeug machen/Leitern/Rechen/Kruchen/ Stützen zu den tragenden und beschwehrten Bäumen zubereiten / allerley Körbe/ als Brod-Körbe/ Käs-Körbe/ Trag-Körbe / Obst-Körbe/ Zäun-oder Wagen-Körbe/ Tauben-und Hüner-Körbe u. a. m. Deßgleichen klein und grosse Fisch-Reissen und dergleichen Sachen mehr / so man das gantze Jahr durch in der Haushaltung nöhtig bedarff/und meist aus zehen Weiden müssen gemacht worden. Er soll auch/ da es anders kan / Fisch-Netze und Vögel-Garn stricken und bereiten / deßgleichen die Hirsch-Stellungen und Hasen-Garn anrichten / da er anderst ein solch Gut oder Hof besitzet / daß er dergleichen Weidwerck zu treiben und zu üben berechtiget ist. Deßgleichen soll er einen Vorrath verschaffen von Hauen/Hacken/Schauffeln/Jätt-Hauen/Spaden/Grab-scheiden/Karsten/Hobeln/Sägen/ Hämmern von Holtz und Eisen/Meissel/ Bohrer/Zangen/ Hackmesser/ Schnitz-Messer/ Aexten/ Beihel/ und andern dergleichen Garten-Bau-Werckzeug. Deßgleichen soll er andere zur Meyerey/und Feld-Bau gehörige Sachen/ als Pflug-Stertz/oder Pflug-Schaar/ Wall-Blächer/ Eggen/ eiserne Rechen/ Butten/Kufen/ Wägen/ Kärren/ Deichsel/ Joch/ damit man das arbeitende Vich anschirret / zeitlich verbessern und in Bereitschafft halten/auf daß man es/wann man arbeiten soll/bey der Hand habe/ und nicht verhindert werde.

Auch soll ein fleissiger Hauswirth / im Winter all sein Brenn-und Bau-Holtz/ das er das gantze Jahr durch für sein Haus bedarff/ an gelegenen Tagen / wann der Erdboden fein hart gefroren/ einführen/zu recht hauen/ und ein jedes / daß er es zum Einheitzen/Braten/Fisch sieden/Brauen/Backen und Kochen bedarff/ an seinen besondern Ort legen lassen / daß man im Nothfall darzu gehen / davon nehmen und gebrauchen könne.

NB. Man soll auch in diesem Monat/wann der Mond unter der Erden ist/zwey oder

oder drey Tage vor dem Neuen-Liecht Bauholtz fällen / das greifft kein Wurm an/ und bleibt beständig.

NB. Brenn-und Bauholtz wird am besten im Christ-Monat gefället / sonderlich in den letzten zweyen Tagen/wie die alten Reimen lauten:

Hör/was ich dir will ferner sagen/
Wer Holtz fällt in letzten zweyen Tagen/
Deß Christ-Monats/deßgleichen im ersten/
Deß neuen Jenners/solches wärt am sehrsten/
Bleibt unverfäult/und frists kein Wurm nicht/
Je älter je härter/der weis Mann spricht;
Es soll von seiner Krafft nicht weichen/
Sondern sich im Alter eim Stein vergleichen.

Diß wird durch unterschiedliche bewährte Authores beglaubet / daß solches Holtz / so im Ende deß Decembris, zwey oder drey Tag vor dem Neuen Jahr / abgehauen wird / nicht verrotte / verfaule / noch von Würmern gefressen werde / und gut Zimmer-oder Bau-Holtz gebe.

Dann auf künfftig Fabiani und Sebastiani, als den 20. Jenner / kommt der Safft wieder in die Bäume / da ist nicht mehr gut Holtz fällen / noch solch Holtz tüchtig zum Bau zu gebrauchen.

Doch muß ich hier auch diß noch berichten / daß die Zimmerleute im Lande zu Braunschweig/ Lüneburg/ꝛc. Eichen-und Erlen-Holtz zum Bauen / allezeit im Ende und letzten Viertel deß Michaelis-Monden. Buchen und Fichten-Holtz aber im Anfang deß ersten Viertels deſſelben Monden / hauen und fällen. Theophrastus lib. de Tempore spricht / ein jedes Holtz / das gefället oder gehauen wird / in einem balsamichten Zeichen (wann die Sonne im Stier / Steinbock und Jungfrauen ist/dann das sind irdische Zeichen) wann der Mond im Abnehmen ist / und gleich in den ersten dreyen Tagen / und etwan nach Mitternacht / oder deß Morgens frühe/ ehe die Sonne aufgeht/oder sonsten/wächst kein Ungezieffer/wird nicht wurmstichig/ faulet auch nicht bald/sondern währet zum allerlängsten.

Die Meißner pflegen gleichfalls in diesem Monat Bauholtz zu fällen / wie zwar auch zuvor gesagt ist. Aber sie fällens / wann der Mond unter der Erden ist / zwey oder drey Tag vor dem Neuen Liecht/und solch Holtz soll kein Wurm angreiffen.

NB. Wer harte Speisen verdäuen kan/ oder sonst viel Gesind/ Knechte/ Mägde/ Trescher/ Bauren/ Handwercks-Leut/ Taglöhner und dergleichen zu speisen hat/ die viel und schwere Arbeit thun müssen / der thut wol daran / wann er um diese Zeit etzliche Hämmel kauffet/schlachtet und im Rauch aufhängen lasset / welches dann im künfftigen Sommer / zur Speise und Fettmachung der Zugemüse oder Vorkost ein ziemliches verschläget. Dann nun höret das Schöpffen-Fleisch auf / und gehet das Kalb-Fleisch an.

NB. In diesem Monat soll man den Schaafen Erlen-Laub vorlegen / welches dann davon nicht essen will/wird schwerlich das künfftige Jahr überleben.

NB. Von Christ-Monat an/bis Tag und Nacht in dem Frühling gleich werden / lasset die Schwein zum Eber lauffen / so werffen sie fein im Sommer / welches die beste Würffe seynd / dann im Winter erfrieren die Ferckel gar leichtlich / und wird nichts tüchtiges daraus.

NB. Wanns gefrohren und glatt worden/muß man den Pferden die Eisen fleissig schärffen/ und wiederum aufschlagen lassen/ daß sie nicht fallen und Schaden nehmen/wann sie starck ziehen oder sonst gehen und lauffen sollen.

NB. In der grossen Kälte soll man alles Rindvieh fleissig warten / mit Futter und Nahrung wol versehen/und alle Löcher und Ritzen der Ställe mit Moos/ Stroh oder Heu wol verwahren / damit sie fein warm stehen. (So auch gleichfalls bey den Pferden wol zu beobachten) Es soll sich auch ein Hauswirth oder Hauswirthin nicht beschwehren/noch der Mühe verdriessen lassen/deß Tages drey oder vier mal/als deß Morgens/ Mittags/ und Abend / auch Nachts / ehe man zu Bette gehet / in allen Ställen fleissig herum zu gehen/und zu besehen/wie das Vieh gewartet und versorget wird/Knechten und Mägden ist warlich wenig zu vertrauen/die meisten sind sehr heillos und liederlich / bekümmern sich wenig / ob der Herrschafft zu Nutz oder Schaden gearbeitet wird.

Pferd und Vieh soll recht und wol verpfleget und gewartet werden / dann es verlässet nechst GOtt/seinen Hauswirth nicht/ wann ihm fleissig vorgestanden wird.

Das grobe Futter kan man vor Weihnachten verfüttern / da frisset das Vieh alles weg. Nach Weihnachten behilfft sichs mit der Fütterung leichtlicher.

NB. Im December jaget man Wölffe/Füchse und Hasen/man fähet auch Vögel / Rebhüner / Haselhüner / Fasanen/ u. a. m. Mag also mit dergleichen Weidwerck/wer es berechtiget ist/seine Ergötzlichkeit suchen.

DIÆTA, sive CURA CORPORIS.

Gesundheit-Reguln oder Leibs-Cur.

IN diesem Monat soll sich der Mensch fein warm halten / und seinen Leib mit guten warmen Peltzen vor dem Frost und der Kälte wol bewahren. Insonderheit aber soll man den Magen/Brust/Haupt und Füsse fein warm halten. Auch soll man sich für allzukalten Getränck hüten/Artzney/wo es nöhtig/ mag man zwar zu sich nehmen/aber man soll nicht zur Aderlassen es sey dann die äusserste Noth vorhanden. Sonderlich verbieten etzliche den Artzney-Gebrauch im Wechsel / das ist / im Solstitio hyemnali, bis der Tag ein wenig länger wird / als etwan nach der H. drey König Tag.

Im December soll man öffters guten alten Wein trincken/ der fein rein und lieblich/für starcken und dauigen Speisen / sonderlich für Schweinen-Fleisch / Hirsch und Wildbret/ und Fischen / so ein weich Fleisch haben / sich hüten. Hergegen sind

gesund/

gesund/Geis-Fleisch/Kalb-Fleisch/junge Tauben/Hechten/Persinge/Kraut-Persch und Grundeln; Wers haben kan/dem sind auch die Rebhüner/Fasanen/Grammet-Vögel/ꝛc. erlaubet.

Zu Bereitung der Speisen/ soll man Ingber/ Pfeffer/ Nägelein/ Muscaten/ Muscatblühe/Cordamümle/Zimmet und dergleichen wärmende Gewürtzen gebrauchen. Man mag auch Kräuter und Wurtzeln brauchen/ so das Hertz und Magen stärcken/ als eingemachten Calmus/ Inder/ Alant-Wurtzet/ Bibernell-Wurtzel/ Ochsen-Zünglein/ Borragi-Blumen/ꝛc. So mag man auch ein Haupt-Hertz- und Magen-stärckendes Pulver/ als Zimmet/ Saffran/Bertram/ Cubeben/ Muscaten/Anies/Galgant/Zittwer/ Rosmarin/ Salbey/ Poley/ Benedicten-Wurtzel u. a. m. bereiten.

Polybius de salubri victus ratione privatorum will: Man soll im Winter rein Getränck/ aber desselben nicht viel gebrauchen/ und die Speis soll sehr trucken seyn/ man soll im Winter mehr essen dann trincken/ auch mehr essen dann zu andern Zeiten deß Jahrs/ doch nach Gelegenheit eines jeden Leibes/ wer groß und starcker Natur ist/ der kan im Essen mehr vertragen/ dann ein schwachet/ kleiner/ subtiler Leib. Ferner befihlt Polybus: Man soll dieser Zeit viel essen/ aber wenig trincken/ eines guten alten reinen Trunck Weins sich bedienen/ offt Gebratens essen/ dann dardurch wird der ohne das feuchte Leib mehr erwärmet und ausgetrocknet. Daher entstehet auch das Sprichwort: Daß man im Winter zween Köche/und nur einen Keller bedarff/ wie man im Gegentheil deß Sommer nur einen Koch und zween Keller vonnöthen/ dann man isset im Winter viel mehr als man trincket/ wie man hinwiederum im Sommer mehr trincket als isset: Darum dann auch der Sommer ein Vermehrer der Winter ein Verzehrer genennet wird.

NB. Im Christ-Monat esse man Köhl-Kraut und gebratene Zwiebel im Salat; Nach der Mahlzeit gebratene Aepffel und Biern gessen/ sind gesund. Sonsten sind der Kuchen erlaubt Geis-und Kalb-Fleisch/Capaunen und allerley Geflügel ausgenommen die wilden Enten und andere Wasser-Vögel.

Bey Nachzeit soll man/ wo es nicht seyn muß/ nicht ausgehen/ dann dieser Lufft dem Menschen sehr schädlich. In der Speis soll man offt und viel Peterstl-Kraut und Wurtzel gebrauchen/ dann sie dem Magen sehr gesund sind/ in der Aschen gebratene Ruben öffters genossen/sind auch gesund. In diesem Monat sind sonderlich ungesund alt Rind-Fleisch/Küh-und Schweinen-Fleisch/ dieweil sie allzuviel Feuchtigkeit in sich haben.

Deß vortrefflichen Hippocratis deß Printzen der Aertzte/ Gesundheit-Regul.

IN diesem Monat soll man nicht Ader-lassen/ dann zu keiner Zeit deß Jahrs hat der Mensch weniger Blut/ als im Christ-Monat. Muß man ja aber aus Noth ein Laß thun/ so soll man die Haupt-Adern springen lassen Köhl/ so noch im Feld gestanden/ soll man in diesem Monat nicht essen/ dann er hat Gifft/ wegen der bösen

böſen Nebel- und Feuchtigkeiten. Man ſoll guten ſtarcken alten Wein trincken; Ingber / Pfeffer / Galgant / Muſcat / Zinver / Bertram / Muſcat-Blumen / Cardomomle / Nägelein / Zimmet / und andere dergleichen gute Gewürtz ſoll man offt in Speis und Tranck gebrauchen. Inſonderheit ſoll man offt von Muſcaten genieſſen / dann ſie kräfftiget und ſtärcket das Geblüt / Hertz und gantzen Leib gibt guten Geſchmack / deßgleichen thut auch die Muſcat-Blüthe; Der Tranck ſey lauter und rein / eingemachter Ingber Abends und Morgens genoſſen / dardurch wird die Geſundheit am gantzen Leibe vermehret.

NB. Wer dieſen bisher erzehlten Geſundheit-Reguln fleiſſig nachkommt / und ſolcher Lehre Folge leiſtet hat davon den reichen Nutzen zu gewarten / daß er nemlich vor Kranckheiten geſichert / geſunde Täge (ſo unter zeitlichen Gütern das beſte) erhält / und deſto länger lebet.

Allgemeine Geſundheit-Reguln.

Im Chriſt-Mond ſey der Trunck nicht kalt /
Haupt / Bruſt und Fuß man warm erhalt /
Ohn Noth kein Blut man laſſen ſoll /
Gewürtz und Wein die däuen wol.
Vermeid als Gifft / Milch / ſauer Kraut /
Auch Fiſch / die weich an Fleiſch und Haut.
Jeht iſt geſund / der Arbeit Schweis;
Ein jedes eß offt warme Speis.
Gelinde Speis / Gewürtz und Wein
Erhalten die Geſundheit fein.
Vor allem braucht offt die Muſcat /
So euch / nächſt GOTT / behüt vor Schad /

Beſtellung deß Blumen-Gartens.

DAs jenige / ſo im vorigen Monat zu thun befohlen worden / mag auch von dem December verſtanden werden.

Es blühen noch in etzlichen Gärten das Cyclamen aus Perſien / wie auch das gemeine.

In der Winterung und Gemächern aber / wo man die zarten Bäume und fremden Gewächſe verwahrlich hält / blühen unterweilen Citronen / Pomerantzen und Myrthen / auch pflegen an Jasmin die ſpaten Blumen noch herfür zu kommen / dergleichen geſchicht gleichfalls an Topff-Nägelein und Leiſojen.

Beſtellung deß Kuchen- oder Kräuter-Gartens.

DJeweil jetzund aus dem Kuchen-Garten das wenigſte zu nutzen / und ſehr kahl darinnen beſchaffen / auſſer den jenigen wenigen Gewächſen / ſo im November

benen-

benennet worden/derhalben ist nöthig/ daß man in der Kuche sich deß jenigen bediene/ was im Keller und Gruben zum Winter-Vorrath verwahrlich gebracht worden.

NB. Im Advent säet man Kreß und Peterſil/ daß ſie im Frühling ausſprieſſen. Man verpflantzet auch/ da es die Witterung zuläſſet/ allerley Wurtzeln/ im nächſten Jahr Saat oder Saamen davon zu haben.

Vom Artzney-und Kräuter-Garten iſt auch/über obiges im November gedacht/ nichts zu melden.

Beſtellung deß Baum-oder Obſt-Gartens.

NUn iſt hochnöthig/ der beygeſetzten fremden Bäumlein mit Einhoitzen fleiſſig zu warten/auch nach erforderender Nothdurfft zu begieſſen; Man mag auch Vorſorge thun/ um zu verhüten/ daß das Wild den gepfropffien Bäumlein keinen Schaden thue. Laſſet auch zeitlich eueren Pelz-oder Pfropff-Zeug reinigen und verbeſſern.

Folget ein nutzlicher Unterricht/ von Wart-und Säuberung der Bäume/ ſo in dieſem Monat zu beobachten.

DEr verſtändige Gärtner lehret/ daß durch gute Wartung der Bäume/ dieſelbe viel beſſer wachſen und blühen/ auch viel beſſere Zier und Art haben/ welches dann fürnemlich im Decembri ſoll gethan werden. Nemlich/ daß man ſie von ihrem überſchieſſendem Holtze beſchneide/ und der Ausſproſſen beraube/ weil ſolche das Wachſen und Blühen benehmen/ und unfruchtbar machen/ doch muß man wol zuſehen/ daß man die vornehmſte und woltragende Zweige nicht beſchädige. Die Zweige/ ſo nicht zur Sonnen ſtehen/ können derſelben Krafft auch wenig genieſſen/ und dardurch woltragend werden/ ſoll man ſie derohalben abhauen/ oder/ ſinds Bäume/ ſo wenig nützen/ und den nutzbaren die Sonne benehmen/ ſo haue man dieſelbe hinweg/dann das Minſte ſoll dem Meiſten weichen. Man muß aber die Zacken im abnehmenden Mond behauen/ in ſchönem trockenem Wetter/ wann die Blätter von den Bäumen ſind/ nicht wann ſie blühen/ auch nicht in harten Sturm-Winden. Die todte oder dürre Zacken müſſen von den lebendigen geſchnitten und abgehauen werden/ dann ſie verhindern die andern/ im Wachſen/ und benehmen deß Baums Fruchtbarkeit. Man muß die jungen Bäume nicht beſchneiden/ehe ſie zwey oder drey Jahr ſeynd. Wann die Bäume zu mager/ſandig/dürr und treug ſtehen/ſo muß man ſie mit Miſt oder guter Erden verſehen/ oder man begräbt ein todt Aas bey der Wurtzel/ welches ſelbige ſehr erquickt. Iſt dann die Erde bey dem Baum alljufet/alſo/ daß die Würme an die Wurtzel kommen/ ſo ſoll man Laug-Aſche daran thun/ die vertreibt die Würme. Bäume/ ſo vom Alterthum oder ſonſten moſig ſind/ müſſen davon geſäubert werden/ dann es ihnen keinen Vortheil gibt. Man ſchabt es mit einem beinernen Meſſer ab/ der Baum bekommt dardurch Zier und Vortheil.

Ein alter Baum kan in dem verneuert werden/ wann man ihm die Wurtzel

entblöset / und Hagedorn-Wurtzel darunter steckt / darauf mit Schweins-Mist und guter Erden wieder bedecket.

Junge Bäume / die nicht recht aufwachsen / muß man aufleiten / und an einen Stock binden / damit also der Baum geschicklich wachse. Bäume / die kein Gedeyen haben / und nicht fort wollen / muß man im Herbst bis an die Wurtzel entblösen / und gute Erde oder Mist darauf legen / die dann durch den Regen den Baum wol erquicken sollen. In trockenen Zeiten müssen die Bäume bey den Wurtzeln wol begossen werden / so wachsen sie wol. Mist mit Wasser vermengt / und an die Wurtzel gegossen / dienet auch wol. Man klibet auch wol die dicksten Wurtzel unten an den Baum voneinander / leget einen Stein darzwischen / damit die Feuchtigkeit desto besser in den Baum komme.

Im Sommer thun die Hasen den Bäumen nichts / im Winter auch nichts / wann das Erdreich offen / und nichts geschneyet hat: Aber wanns hart gefroren / und mit Schnee über und über bedeckt ist / so bebeissen sie die jungen Bäume; Da spritzet nur einen Speichel in die Hand / und bestreichet die Peltzer oder Propff-Reisser damit / so thut ihnen kein Hase Schaden: Oder zeucht die Reisser / wann ihr sie pfropfen wolt / einmal durchs Maul / oder bestreichet die Stämme mit Kühe-Mist / darinnen Ochsen-Gall oder Wermuth fest geknetten ist.

Im Christ-Monat / Jenner und Hornung soll man die Raupen-Nester mit den Raupen-Eyern von den Bäumen ablesen und verbrennen / ehe sie gebären und zu Kräfften kommen.

Bestellung deß Wein-Gartens.

WO es / massen im vorigen Monat erinnert / noch nicht geschehen / mag man bey offenem Wetter misten und sencken. Bey Frost-Wetter aber die Pfähle schärffen oder spitzen / auch den Abgang mit Neuen ersetzen.

Constantinus erlaubet im Christ-Monat / da anders die Erde offen / Reben zu pflantzen.

NB. Den Most / oder neuen Wein / soll man im Winter- und Christ-Monat reinigen / wann er nemlich aufhören zu järet / alsdann soll man die Fässer inwendig / da sie von den Jär angelauffen / abwischen / und von dem Schaum oder Unflat / der sich oben angehänget / rein machen; Solches mag am füglichsten entweder mit dörren Blättern vom Griechischen Heu / oder aber nur mit der Hand (doch daß selbige rein gewaschen sey) geschehen.

Die neuen unvollkommenen Reben / pfleget man jetzund (verstehet in warm gelegenen Ländern) zu hacken / und die Vollkommenen zu misten / dann die Jungen dörffen keines Mistens.

Alt-bemerckte Wein-Regul.

GEhen in der Christ-Nacht die Weyn in den Fessern über / so bedeutets folgends ein gutes Wein-Jahr / davon sind folgende Alt-Fränckische Verslein zu lesen:

Ist

Ist am Abend auch die Christ-Nacht klar/
Ohne Wind und Regen/nimm eben wahr/
Und hat die Sonn deß Morgens ihren Schein/
Dasselbe Jahr wird werden viel Wein.

Anmerckung von etlich besondern und namhafften Tagen dieses Monats.

Lucia-Tag.

Stutzen/ sagen die Bauren/ macht den Tag stutzen/ dann da hebt er wiederum an zu langen/ und kommt die Kälte hergegangen.

Dann ist der Tag nur sieben Stunden und dreyssig Minuten lang/ und nun höret das Tempus brumale auf/ welches so lang währet/ als der Tag kurtz wird/ wie etliche wollen.

Mercket hierbey folgende Reim-Zeilen:

St. Veit der hat den längsten Tage
Lucia die längste Nacht vermag.
St. Gregor und das Creutze macht
Den Tag so lang gleich als die Nacht.

Heil. Christ-Tag.

Auf diesen/ weil es ein sonderlicher Tag ist/ haben die alten Christen grosse Achtung geben/ und es gewißlich dafür gehalten/ weil dieses der Tag unsers Heils ist/ darinnen GOtt dem menschlichen Geschlecht die höchste Wolthat erzeiget und bewiesen hat/ indem/ daß er dieselbe Nacht seinen geliebten Sohn in die Welt hat lassen geboren werden/ so haben die lieben frommen Alten auf alle Umstände dieses Tages und der folgenden Zeit gute Achtung gegeben/ und dafür gehalten/ daß GOtt den Leuten darinnen/ mit Christo seinem Sohne viel andere Sachen mit geschenckt und gegeben habe/ darunter sie auch mit gerechnet die Erkäntniß deß Gewitters/ Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit deß Erdbodens/ deß Viehes und anderer Thier; Die Bemerckung/ was massen die Wirckung deß gantzen Jahrs in der Christ-Nacht zu erfahren sey/ ist in folgenden Reim-Zeilen enthalten:

Ist der Abend und auch die Christ-Nacht klar/
Ohne Wind und Regen/ so nehmt eben wahr/
Dann bringt das Jahr Wein und Frucht vollauff/
Daß alle Ding seynd in guten Kauff;
Wird aber regnen und windig seyn/
Bedeuts wenig Korn/ und nicht viel Wein.
Geht von der Sonnen Aufgang der Wind/
Dann sterben Thier und Leut geschwind;

Geht der Wind her von Niedergang/
So wird Fürsten und grossen Herren bang/
Es wird ihr viel wegraffen der Tod/
Der Arm und Reiche bringt in Noth;
Zeigt der Wind von Mitternacht her sich/
Ein fruchtbar Jahr folgt mildiglich;
Kommt dann der Wind her von Mittag/
Das droht uns Kranckheit/Noth und Klag.

Folget ein ander Prognosticon der Alten / wie dieselben die Weihnacht-Zeit/der Witterung nach/betrachtet.

Die Alten halten diß Geschicht in grosser Acht/
So dann in mittler Zeit der Christ-Nacht
Zwischen der Lufft wehen die Winde/
Davon sagen sie dann ihrem Gesinde/
Daß solches anzeigt ein fruchtbar Jahr/
Und haltens auch dafür/glaub mir fürwar;
Ist es windig an den Weihnacht Feyertagen/
So sollen die Bäume viel Obst tragen.
Hat die Sonne deß Morgens ihren Schein/
So wird man dasselbige Jahr haben viel Wein.
Am Obersten Tag wirst du unstet Wetter han/
Die Monden alsdann durcheinander gahn/
Hat aber derselbe Tag etwan schönen Schein/
So wird glückliche Zeit bedeutet seyn.

NB. In der Christ-Nacht regen sich die Wein in den Fässern / gleichwie sie auch in der Wein-Blüth zu thun pflegen; Und dann soll man die Wein nicht jähren/noch sich regen lassen/sonsten nimmet man leichtlich Schaden daran; Diß aber erwehret man ihm also: Man thut nur Kiesel-Stein aus einem kalten fliessenden Wasser darein / die vorhin drey Tag im kalten Wasser gelegen seynd / so setzet er sich bald wiederum.

NB. Wanns in der H. Christ-Nacht schneyet / so soll der Hopffe wol gerathen/sagen die Meckelburgischen Bauren.

Es haben auch die Alten Achtung auf die Zeit gehabt / wann nemlich der Christ-Tag im zunehmen-oder abnehmenden Monden gefallen / solches bemercken folgende Reim-Zeilen;

Kommt

Kommt der Christ-Tag/wann der Mond zunimmt/
So wird ein gut Jahr/wie der Weise rühmt/
Und je näher dem neuen Monden/je ein besser Jahr/
Je näher dem Abnehmen/je härter zwar.

St. Stephans-Tag.

Ist es an St. Stephans-Tag windig / so versitzt der Wein gern/ oder mißräht der Weinwachs.

Sylvester-Tag.

Wann in Sylvesters Nacht sich die Winde regen / und am Morgen die Sonne scheinet/so ist schlechte Hoffnung/daß Korn und Wein wol gerathen.

Bemerckung / was aus Vorbedeutung der Witterung natürlicher Weise zu urtheilen und zu schliessen sey.

Von den zwölff Tägen und Nächten im Christ-Monat/ was selbige praeiciren.

Es ist das gantze Jahr kein unbeständiger Gewitter / dann in den zwölff oder dreyzehen Tagen ; Dann den dreyzehenten Tag rechnet man zu den Jahren / so dreyzehen Mond enschein haben.

Diese Nachricht / schreibt Herr Colerus / hab ich von einem alten verschlagenen Bauren / der die rechte Saat-Zeit alles Getraides (daran dann mächtig viel gelegen) und sonderlich der Früh-Gersten gar eigentlich wuste / welche ihm allezeit wol gerieth/ wann gleich andere Bauren nichts hatten : Der sagte / er wüste solches alles von der Aufmerckung dieser zwölff Täge und Nächte. Er aber rechnete sie also : Vom Christ-Tag fieng er auf den Abend an / merckete das Gewitter / vom Abend bis zu Mitternacht/ und sagte/ das wäre das erste Viertel Januarii : Von Mitternacht bis auf den Morgen / das wäre das ander Viertel Januarii. Von Morgen bis zu Mittage wäre das dritte Viertel Januarii : Von Mittag bis auf den Abend wäre daß vierdte Viertel Januarii / diese Aufmerckung treffe ihm gar eigentlich ein. Aber mich duncket immer / er habe mir nicht recht gesagt : Man wird den Januarium nicht am Christ-Tag zu Abend / sondern den vorigen Abend/ als am Christ-Abend anfangen müssen. Es stehet in der Erfahrung. Also rechnete er darnach die andere Täge fort.

Es fähret aber wol-gedachter Herr Colerus ferner fort / und vermeldet : Ich bin aber alten Bauers-Leuten mit Fleiß nach gegangen / und habe fleissige Nachforschung gehalten/ weil ichs gesehen und erfahren / wie hurtig und geschwind etliche auf diese Sachen gewesen/ daß sie auch im gantzen Jahr aller Monat/ und aller Monats Viertel Gewitter so eigentlich gewust / daß sie sich das gantze Jahr durch mit ihrem Säewerck gewaltig wol darnach haben richten können. Die haben mir gesagt/ daß im gantzen Jahr kein unbeständiger Gewitter seye / als in den 12. Tagen ; Und sey ihr Gebrauch also/den Christ-Tag halten sie für den Januarium/ und theilen den

Christ-Tag in vier Theil/und heben von Abend an/und sagen vom Abend bis zu Mitternacht ist das erste Viertel deß Januarii / wie es vom Christ-Abend an bis in die Mitternacht wittert/das zeichen sie auf/also/sagen sie/wird das erste Viertel Januarii seyn. Darnach von Mitternacht bis auf den Morgen / das mercken sie auch/ und sagen / also werde das ander Viertel deß Monats Januarii seyn. Zum dritten / von Morgen bis auf den Mittag / das bedeute das dritte Viertel deß Januarii/ und von Mittag bis auf den Abend/das vierdte Viertel. Folget der ander Tag deß Christ-Tags nemlich St. Stephans-Tag/der gehet auf den Abend deß Christ-Tags an/und bedeutet den Februarium : Vom Abend bis zu Mitternacht/das erste Viertel Februarii ; Von Mitternacht bis zum Morgen / das ander Viertel : Vom Morgen bis auf den Mittag das dritte : Von Mittag bis auf den Abend/ das vierte Viertel Februarii. Dernach folget St. Johannes-Tag / der bedeutet den Martium : Der unschuldigen Kinder-Tag / den Aprillen / und also fortan. Den H. drey König Tag halten sie fur den Intercalarem. Wer nun eines jeden Viertels einen jeden Monats Gewitters will / der theile diese 13. Tage einen jeden in vier Theil / und mercke das Gewitter eines jeden Theils. Weiters sind von diesen Tagen zweyerley Meinungen. Etliche vornehme Mathematici wollen / man solle sie vom Tage Luciæ Inclusivè anfangen / also / daß der Tage Luciæ den Jenner bedeute / der folgende den Hornung / den dritte den Mertz ꝛc. Etliche aber haltens für bequemlicher und gewisser/daß man den Tag Luciæ ziehe auf den Christ-Schein/ das ist / von dem Tage an / da die Sonne ins folgende Zeichen den Wassermann gehet : Und den nachfolgenden Tag Luciæ ziehe auf den Jenner-Schein / das ist/ von dem Tage an/da die Sonne in den Fischen lieff. Den dritten Tag nach Luciæ zoge man auf den Hornung Schein / das ist / von dem Tage an / da die Sonne im Widder lieff/und also fortan. Die alten aber haben sie von dem Christ-Tag angefangen/davon auch vorher gehende Beschreibung zu verstehen ist.

Folget die in Reimen verfässte Anmerckung der Alten / von dem Sonnen-Schein der zwölff Täge.

Am Heiligen Christ-Tag.

Scheint die Sonne vollkömmlich klar/
So bedeuts uns ein frölich Jahr.

Den andern Tag.

Alsdann so schwind gemeiniglich das Gold/
Auch wird man dem Korn werden hold.

Den dritten Tag.

Scheint die Sonn am dritten Tag.
So führen die Bischöff grosse Klag.

Den vierdten Tag.

So thun leiden die Knäblein klein/
Welche erst mündig worden seyn.

Den

Den fünfften Tag.

So geräth wol die Winter-Frucht/
Auch die man in den Garten sucht.

Den sechsten Tag.

So wird von Früchten in dem Garten
Ein Uberfluß seyn zu gewarten.

Den siebenden Tag.

Da kömmt Hunger und viel Fischweid/
Auch sag ich mit solchem Bescheid/
Daß dann ein theuer Zeit wird seyn/
Dann es wächst wenig Korn und Wein.

Den achten Tag.

So wird ein reiches Jahr von Fischen/
Gefällts/so magst du sie erwischen.

Den neunden Tag.

Bedeuts Glück in und bey den Schaafen/
Gib ihnen Futter auf den Rasen/
Dann sie seynd zu viel Dingen gut.
Das sag ich nicht aus Ubermuht.
Man hat nicht nur die Milch von ihn/
Auch Fleisch/Fell/Wollen zu Gewinn/
Jedoch so ist noch eins verborgen/
Welches hinweg nimmt gar viel Sorgen/
Nicht beym gemeinen Mann allein/
Sondern bey Fürsten und Herrn gmein/
Das sind die stinckenden Schaaf-Därm/
Von welchen kommt ein süß Gelärm.
Wann man sie auf ein Instrument
Künstlich thut brauchen und behänd/
Als sind Lauten/Harffen/Geigen/
Der andern will ich all geschweigen.
Wer wolte doch nicht frölich springen/
Wann Solch Saiten-Spiel thut erklingen.

Den zehenden Tag.

So wird viel schweres Wetters seyn/
Drum schau/daß du nicht seyst unrein.

Den

Den eilfften Tag.

Dann wird der Nebel viel bethören/
Auch wird man sehr von Sterben hören/
Mancher Mensch wird diß Jahr schwach seyn/
Und kehren in die Höh die Bein.

Den zwölfften Tag.

So wird viel Kriegs und Streits im Land/
Manchem sein Nahrung abgewandt.

Von Vorbedeutung der Winde in den zwölff Nächten.

Die Heil. Christ-Nacht.

Wann in der Christ-Nacht weht der Wind/
So sterben viel Fürsten geschwind.

Die ander Nacht.

Im selben Jahr versitzt der Wein/
Dann mag Wasser dein Getränck seyn.

Die dritte Nacht.

So sollen König und Fürsten sterben/
Und nicht länger auf Erden werben.

Die vierdte Nacht.

So wird groß Hunger in dem Land/
Drum leb redlich ohn alle Schand.

Die fünffte Nacht.

So sterbn die Meister hochgelehrt/
Die viel Fleiß haben angekehrt.

Die sechste Nacht.

So hat man Korn und Wein genug.
Auch wirst du füllen den Oel-Krug.

Die siebende Nacht.

Bringet weder Schaden noch Frommen/
Drum wird ein mittelmässig Jahr kommen.

Die achte Nacht.

So sterben die alten Leut viel/
Die Jungen seynd auch mit im Spiel.

Die neunte Nacht.

Der Tod kommt auch geschlichen her/
Sterben viel Leut/Krancken noch mehr.

Die zehende Nacht.

So fällt das Vieh nieder und stirbt/
Dadurch manch Bauers-Mann verdirbt.

Die eilffte Nacht.

So wird sterben deß Viehes viel/
Drum bet fleissig/und sey nicht still.

Die zwölffte Nacht.

So ist Krieg und Unfried im Land/
Streit und Unruh nimmt überhand/
Drum so lasst uns durch Reu und Buß
GOTT dem HErren fallen zu Fuß/
Der allein alles ändern kan/
Das was uns Böses drohet an;
Er will aber gebetten seyn.
Und will uns dann erhören fein.
Darum so lasst uns bitten all/
Daß es bis im Himmel erschall/
Und wir festiglich glauben dran.
Daß Er will helffen jederman;
Gebenedeyet sey sein Nahmen/
Sprecht all mit mir von Hertzen/Amen!

NB. Diß wären also die unterschiedlichen Meinung der Alten von den zwölff Tägen und Nächten/ welche ich in ihrem Werth und Unwerth verbleiben lasse. Der gantze Handel bestehet auf der Prob und Erfahrung; In einem Jahr kans ein curiöser fleissiger Aufmercker alles observiren und erfahren/ welcher Meinung er hierinnen beypflichten soll/oder nicht. Im übrigen stehet einem jeden frey/hiervon zu halten/ was er will; Dann es nicht ohn/ die Alten haben bisweilen ihre sonderliche Superstitiones und Aberglauben mit der Tage-Erwählung gehabt/ wie man allenthalben aus ihren Schrifften vernehmen kan. Es kan kommen/ daß bisweilen eine Observation einstimmet und zutrifft/ massen nach dem Sprichwort: Eine blinde Henne zuweilen auch ein Körnlein findet/ sonderlich wann das Jahr durch etwan eine constitutio Cœli, Configuratio luminarium & Planetarum einfället/ die solche Sachen zu wege bringen kan; Daß es aber allezeit gleich eintreffe/und eigentlich also geschehen sollte/ wie in diesem Reimen vermeldet wird/ das ist wol unmöglich: Sintemal es wol offt einem fehlen kan/ der die Causas futurorum eventuum gar eigentlich siehet/ und weiß; Darum gebe ich solche Observation andern so wol in der Natur/ als Stern-Kunst erfahrnen Artificibus zu erkennen anheim/ die mögen davon urtheilen was sie wollen/ ich nach meiner wenigen Einfalt halte nichts sonders viel davon.

Folget die Bemerckung von den sechs Tagen nach Obersten/ welche sonst Los-Tage genennet werden/ und was die Alten davon prognosticiret.

Die sechs Tag nach den Zwölffen/wie gemeldt/
Werden wieder für Los-Täge gezehlt.
Dann es losen allzeit zween Mond hinter sich
Die nächsten sechs Tage/drum mercke mich.
Den ersten/als den zwölfften/wie ich sag/
Loset der Hornung erst vor Mittag.
Und der Jenner nach Mittag Lösen ist/
Also mit den andern zu aller Frist.

Vom Nach-Winter.

WAnn die Nachtigallen/ so über Winter in der Stuben gehalten worden/ bald nach Weyhnachten anschlagen/ und anfangen zu singen/ so wirds bald Sommer: Singen sie aber langsam/so wirds langsam Sommer/und ist gewisser Nachwinter noch dahinden.

Item wanns nicht vorwintert/ so nachwinters gern/ das ist wann nicht viel Frost/Kält und Schnee im Januario und Februario fället/so fället es gern im Martio und April. Dann grüne und warme Weynachten bringen schnee-weisse Ostern.

Die Fischer haben diß Gemerck/ wann die Leber in den Hechten vornen zugespitzt/und hinten bey der Gallen breit seynd/so soll ein grosser Nachwinter folgen.

Syr. c. 16. v. 19. Was GOtt thun will/das siehet niemand/und das Wetter/ so fürhanden ist/mercket kein Mensch/und Er kan viel thun/daß sich niemand versihet.

Das XXIV. Capitel.

Folget ein schön rar- und nutzlicher Unterricht/ wie nemlich ein Gärtner/ Land- und Bauers-Mann einen Verstand und Vorwissen von dem künfftigen Wetter und Aenderung deß Gewitters haben solle.

ES ist allhier meine Meinung nicht/ daß ein Gärtner und Landmann eben gelehrt oder der Astrologiæ und Stern-Kunst erfahren seyn soll; Sondern er soll aus langer Ubung und Erfahrung/etwas Verstand/Erkäntniß und Vorwissen haben/ von Vorbedeutnussen der Regen/ Wind/ schöner Zeit/ Aenderung deß Himmels und der Lufft. Deßgleichen von Abtheilung deß Jahrs und ihren Eigenschafften/von Ungewitter/Platz-Regen/Donner/Blitz/ Kält/ Frost/Hagel und dergleichen/auf daß er/nach jeder Jahrs-Zeit Gelegenheit/ die Arbeit angreiffe/und seine Werckleut darzu anweise.

Vorbedeutung deß Regens.

Künfftigen Regen kan er aus folgenden oder andern dergleichen Zeichen abnehmen: Wann der Mond / so erst neu ist worden / dunckele Hörner hat / so wirds regnen; Wann das hoch Horn deß zunehmenden Monds dunckler ist als das niedere / wirds im Abnehmen regnen: Ist das niedere dunckler als das hohe / so regnets in dem ersten Viertel: Ist er in der Mitte schwartz / so regnets im vollen Mond. Wann der wachsend- oder zunehmende Mond gegen Niedergang siehet oder sich neiget / ists auch eine Anzeigung deß Regens: Ist dann der Vollmond mit Dämpffen umgeben / und hat einen oder mehr schwartze und dicke Circul herum; Oder so er bleich siehet / so ist deßgleichen Regen vorhanden.

Er wird auch warnehmen / wann der vierdte Tag / oder / wie etliche wollen / der fünffte Tag deß Monds Regen-wittericht ist / dann diese Tag zeigen seinen gantzen Lauff an / es sey mit Regen / Wind / oder schönem Wetter.

Deßgleichen bedeutet auch Regen / wann die Sonne / so sie aufgehet / roth ist / und gleich darauf schwartz wird. Wann um die Strahlen der Sonnen / so sie aufgeht / ein kleine dunckele Wolcken erscheinet. Wann sie zu ihrem Aufgang gleichsam tieff versuncken / anzusehen ist: Oder wann sie etliche rothe Wolcken herum hat / welche mit andern schwartzen / grauen und trüben Wolcken vermenget sind: Oder einen Circul herum hat / wie der obgedachte Mond. Wann sie zu ihrem Aufgang etliche Strahlen oder Wolcken / gegen dem Westwind oder Sudwest / schiesset und streckets. Wann sie zu Aufgang und Niedergang stumpffe / verkürtzte und abgestümmelte Strahlen erzeiget. Wann sie zu Aufgang trübe traurige Strahlen erzeiget / doch daß solches nicht ein Gewülck verursache. Wann sie zu Ausgang Zwerg durch das Gewülck lange fehr-streckende Strahlen schiesset. Ob sie schon für sich selbst hell und lauter ist: Wann sie / eh sie aufstehet / etliche Strahlen herfür schiesset. Wann das Gewülck beydes im Auf- und Niedergang Rothfeurig ist / so sie aufgehet. Wann zu ihrem Niedergang / auf der lincken Seiten / sich eine kleine Wolcken erzeiget: Oder wann sie niedergehet / und sich in weißlichte Wolcken einschliesset / gleichsam wie in Wolle / und dieselbige sich sehr ausbreiten / so wirds gewiß in wenig Tagen regnen. Wann die übrigen Planet-Sterne auch mit einem Circul umgeben sind / ist es gleichfalls ein Zeichen deß Regens. Wann die Sternen nicht schimmern oder zwitzern / oder etwas gröffer scheinen / oder einen kleinen Kreiß um sich haben / ists ein Zeichen eines grossen Wassergusses. Auch ist ein Zeichen deß Regens / wann in mittler schöner Zeit / so der Himmel hell und klar ist / sich die Blitzen regen. Deßgleichen wann im Sommer die Blitz den Donner übertreffen: Wann es im vollen Mittag donnert / wann auf den Höhen und Spitzen deß Bergs / etliche dicke Wolcken umschweiffen. Wann sich ein scharffer kalter Wind erreget / nachdem der Regen aufgehöret hat: Dann alsdann kommt noch ein besserer Regen hernach.

Weiter zeigt Regen an / wann die See-Vögel sich im Wasser fast unaufhörlich Baden.

Wann die Krähe am Ufer den Kopff offt netzet/oder darinn schwimmet/ und auf den Abend sehr krechtzet : Wann dem Raben das Gesang in der tieffen Gurgel krachet/ und sich mit Flügeln schwingt und schlägt ; Wann die Gäns schreyen / und mehr fliegen / als ihre Gewonheit ist : Wann die Bienen oder Immen sich nicht fern von ihren Körben und Stöcken thun ; Wann der Reyger traurig im Feld herum flieget.

Wann Küh / Ochsen und Rinder mehr als sonst essen / sich auf die rechte Seiten legen / gegen Mittag sehen / ihre Füsse unten rings herum lecken : Wann die Küh gegen Himmelsehen / und von sich blasen / oder Lufft an sich ziehen ; Wann die Esel schreyen.

Wann die Hanen alle Stund oder viel aufeinander krähen / und sonderlich auf den Abend / wann sie in ihren Hüner-Häusern hocken : Dann das Hanen-Geschrey/wann es zur ungewohnten Stunde geschicht / als zu 9. 10. und 11. Uhren deß Abends/ zeiget gewißlich Enderung der Zeit / als Sonnenschein und trocken bey Regen-Wetter/und hinwiederum feucht Regen-Wetter bey trockener Zeit.

Wann das Saltz feucht wird/ wann die Privet oder heimliche Gemächer übler als sonst zu riechen oder zu stincken pflegen ; Und wann das menschliche Geschöpff bey Nacht-Zeit nicht mehr so wol/als zuvor ruhet.

Wann die Wölff heulen/und nahe zu den Häusern lauffen ; Wann die Spinnen herab fallen ohn einigen Winds-Gewalt ; Wann die Hund sich offtmals auf der Erden umher werffen und wältzen.

Wann die Tauben spath zu dem Taubenschlag heimkehren/wann die Mucken/ Hörnäuß / Brämen und Küh-Fliegen / die Flöh / Wantzen / Läus und dergleichen Ungeziefer härter/als sonst/beissen.

Wann die Klockenschall heller lautet / und man ihn weiter als zu andern Zeiten/höret.

Wann die Kränich die Thäler verlassen/und bald wieder umkehren : Wann im Sommer mehr blitzet als donnert.

Wann die Maul-Thier und Esel ohne vorgehende Ursach lang ihre Ohren spitzen.

NB. Wann man Karten-Distel/Bubenstrál oder Weber-Karten nimmt/ und im Haus aufhänget/und dieselben ihre Stacheln oder Spitzen zuschliessen und eng in einander ziehen/ als ob sie ein andere Form bekämen / und keine Rauchheit oder Stacheln mehr hätten. Wann die Spatzen früh schreyen ; Wann die Frösch mehr als sonst kacken und qvacken.

Wann der Ruß / Schweiß oder Nässe vom Camin oder Rauchfang / plötzlich und mit grossem Hauffen / abfällt : Wann die Asch zu kleinen Ballen zusammen laufft : Wann das Oel in brennenden Lampen/deßgleichen die Liechter funckeln und prasseln : Wann der Klee seine Blätter schliesset / und zusammen liesset : Wann sich die Säu lang geylen / und hin und wieder lauffen / und im Lauff alles was sie erwischen/herum zerren/schütteln/zerwülen und zerreissen.

Wann

Wann die Würm aus der Erden schlieffen: Wann die Katz / nachdem sie lang die Pfoten geleccket hat / darnach mit der Pfoten offt über den Kopff fähret / und das Haar darauf glatt streichelt und ordnet: Solche Zeichen alle bedeuten Regenwetter.

Deßgleichen mag man grosse Platz-Regen und künfftige Wasser-Güß daraus erkennen: Wann die Wolcken dunckel / tieff und dick sind. Wann die Tropffen / welche vom Himmel fallen / weißlich sind / und grosse weise Blasen geben: Wann der Regen allgemählig herab troffet / und anfängt mit dünnen Tropffen herab zu fallen: Wann das Regen-Wasser / welches mit grossem Uberfluß ohne Wind herabgefahren / von Stund an in die Erde entrocknet: Wann das Pfitzen- und Lachen-Wasser ohne alle Sonnen-Hitz / mehr dann sonst erhitzet wird.

Wann die Hennen mit ihren Kücheln oder Jungen / gleich zu Anfang deß Regens / sich in ihr Hünerhäuslein verfügen: Oder Morgens früh sich ungern herfür thun / und gleichsam genöthiget zur Nahrung kommen.

Wann der Regenbogen sich gegen Mittag füget und verstärcket / oder am Himmel gedoppelt / drey oder vierfach erscheinet: (NB. Welches / etliche vor ein Wunder-Zeichen halten / so aber nicht / sondern seine natürliche Ursachen hat) deßgleichen so sich ein Regenbogen zeiget / nachdem es geregnet hat / da dann zu besorgen / daß es noch nicht aus geregnet / auch das Regen-Wetter sich vergrössern dörffte.

Vorbedeutung deß Schnee-Wetters.

IM Winter soll und kan man das Schnee-Wetter hieraus abnehmen / wann man nemlich siehet / daß die tunckele Wolcken gleichsam weislicht werden / sonderlich wann der Nord Wind wehet. Wann man um Sonn und Mond viel bleiche oder halb-rothe Creyß siehet. Wann die Kält oder der Frost / nachdem solcher zum herab oder strengsten angehalten hat / nachlässet / sich etwas mindert / und darauf die Lufft dick und trüb wird. Wann eine Kält einfällt / die trocken ist / und nichts gefrieren machet. Wann man mit vielen Regen-Zeichen erkennt / daß die Kält nahe ist.

Vorbedeutung deß Hagel-Wetters.

GLeiches Urtheil mag man auch vom Hagel fällen / wann man nemlich siehet / daß im Frühling oder Herbst die tunckele schwartze Wolcken weißlicht werden. Oder wann um den April / neben vielen Zeichen deß Regens / auch eine Vermischung von tunckelen und weißlichten Wolcken zutrifft.

Vorbedeutung zu Winden.

KÜnfftige Winde mag man aus folgenden Vorwarnungen mercken / und erkennen: Wann die Sonn roth ist im Niedergang / wann sich die Sonn in röthlichten Wolcken verbirgt und unter gehet. Wann die Sonn den gantzen Tag oder lange Zeit vor ihrem Niedergang Purpur-färbig gewesen / und wann sie nieder gehet / gröſſer dann gewönlich scheinet.

Wann der Mond röthlicht siehet. Wann die Wolcken bey schönem klarem Wetter sich hoch aufziehen; Wann sich die Wolcken am Himmel sammlen / daß sie

scheinen wie eine Herd Schaaf; Wann die Wälder und Höhe der Berge ein Gethön erregen; Wann die Sternen auf alle Seiten gleichsam Funcken oder Strahlen schiessen; Wann die Sternen gröſſer und hellers Glantzes scheinen/als sie sonst pflegen zu seyn; Wanns Morgens früh donnert/ oder auch im Winter donnert; Wanns im Sommer stärcker und öffter donnert und blitzt; Wann die Glocken Thon/ der sonst kaum zu mercken ist/nun laut und leichtlich gehöret wird; Wann die Spatzen über die massen sehr spräen und schreyen; Wann sich die Hund an der Erden viel umher wältzen; Wann die Spinnenweben gleichsam als ledig hin und her schweben; Wann die Aenden ihre Flügel offt und lange Zeit ausstrecken; Wann die Reyger auf den Abend in dem Flug schreyen; Wann die Feuer-Flammen viel Funcken von sich geben; Wann das Holtz mehr dann sonst zu geschehen pfleget/ krachet und spratzlet.

Vorbedeutung vom Donner/Blitz und Ungewitter.

Künfftigen Donner/ Blitz und Ungewitter mag ein Gärtner/ Land- und Bauers-Mann/daher abnehmen: Wann er siehet/daß Morgens und Abends/im Sommer/oder zu Anfang deß Herbstes/die Sonn gröſſere Hitz als sonst/ gibt/ in den Lüfften aber/ein gar dick und tieff Gewölck erscheinet.

Wann der Wind/ Typhon genannt/ Welcher die Sturm-Winde zu erregen pfleget/ hefftig prauset/und die Lufft voll dicker/ dunckeler Wolcken ist; Wann die Tag im Sommer oder Herbst hitziger und brünstiger sind/ als deß Jahrs Gelegenheit mit sich bringt; Und wann zu Zeiten mit der Sonnen Niedergang ein Regenbogen sich gegen Westen erzeiget; Wann hin und wieder in der Lufft vielerley Himmelische Bildungen oder Impressiones gleichsam als brennende Fackeln schweben.

Vorbedeutung/ daraus das künfftige schöne Wetter abzunehmen und zu schliessen ist.

Alsdann aber mag man schönes Wetters gewärtig seyn/ wann man nemlich mercket/daß die Sonne rein und lauter im Aufgehen/oder im Niedergehen/ klar und hell-leuchtend sich erzeiget/ und viel kleine unterschieden röthlichte und dünne Wölcklein um sich hat; Wann die Sonne zur Zeit deß Regens mit feuer-röthlichtem Antlitz niedergehet; Und wann die Morgenröth mit natürlicher Weisser Farb erscheinet; Dahero ist das Frantzösische Sprichwort: Rouge soir & blanc matui, font cheminer le pelerin.

Roht Abend/weisse Morgenröth/ Macht daß der Wanderer tapffer geht.

Wann der Mond den dritten oder vierdten Tag/ nachdem er voll worden/ sich dünn/ sauber und rein erzeigt; Wann man ihn hell und klar sieht/ so er voll ist/ und wann man diß Theil deß Himmels/welches man die Milch-Straß oder Sanct Jacobs-Straß nennet/ klar/ leuchtend und scheinbar befindet. Wann sich auf den

Abend

Abend der Himmel kühler / und ohn ein Gewölck oder Donner viel Blitzen oder Wetterleuchten von sich geben ; Wann auf den Abend oder Morgens / zu was Jahrs-Zeit es auch seye/der Thau reichlich fället/wann der Nord-Wind mit Macht bläset.

Wann die Eul oder der Kautz nach der Sonnen Niedergang sich erzeigt / und die gantze Nacht ohne Aufhören sein Uhu ! erschallen lässet / wann die kleine Mücklein vor der Sonnen Niedergang sich sammlen / und sich an den Sonnen-Strämen erlustigen : Wann sich die Raben Hauffenweis sammlen/und mit vollem Hals ihr Geschrey hören lassen : Wann die Krähe Morgens früh ihr Stimme lässet vernehmen.

Wann die Fledermäus / so die Sonne niedergangen / aus ihren Löchern und Winckeln sich herfür thun / und bey hellem schönen Wetter umher fliegen. Wann die Kranich sehr hoch fliegen / und sich nicht so bald wieder herab lassen : Wann die Wasser-Vögel sich etwas fern vom Gestad und den Ufern thun / solches und dergleichen sind Anzeigungen schönes Wetters.

Wie die Jahr-Zeiten zu erkennen.

WJewol die vier Theil deß Jahrs / gemeiner Ordnung nach / ihren Anfang und End zu gewiß-bestimmten Zeiten haben / massen der Frühling seinen Anfang um den zehenden Junii gewinnet / und die andern gleichmässig zu ihrer bestimmten Zeit also anfahen und aufhören ; Jedoch/dieweil die gedachte Abtheilung der Jahrs-Zeiten nicht allezeit in ihren gleichsam eingeschrenckten Grentzen bleiben / bald auf diese/bald auf jene Seiten abwancken oder überschreiten ; So soll ein guter verständiger Gärtner / oder erfahrner Acker- und Landmann ausserhalb dieser Calender-Ordnung/ auch noch andere Anmerckungen oder Zeichen haben und wissen / daran er den Ein- und Ausgang der Jahr-Zeiten vernünfftig abmercken und erkennen kan. Als nemlich / wann er mercket / daß die Bach-Vögel oder Bachstelltzen die Wasser verlassen ; Oder die Nachtigal / sonderlich das Männlein vor allen andern singet ; Wann die Kränich/ Störche/ und Schwalben sich zusammen thun / und wieder dahin kehren / daher sie kommen sind ; Wann die Gäns mit grossem Geschrey um ihr Speis oder Futter streiten / oder die Spatzen/ wider ihre Gewonheit/ Morgens früh schreyen/da mag man sagen/daß der Winter nahe ist.

Also auch / wann er mercket / daß der West-Wind anfähet zu blasen / und die Kält nachlässet ; Wann die Schwalben Hauffenweis wiederum kommen ; Wann um das End deß Winters die Endten ein weisse Brust / da mag er urtheilen/ daß der Frühling oder Lentz vor der Thür seye. Dann solche Thier empfinden und mercken gar eigentlich Näherung Anfang und End der Jahr-Zeiten / wie seltzam sich auch solche Jahr-Zeiten offt ändern/verziehen oder verweilen mögen.

Wann man im Winter/zu Anfang deß Frostes/ mercket/ daß die See-Vögel sich in die Flüß und Bäche thun / welche nicht leicht zusammen gefrieren mögen. Oder wann der Schnee/ so von Himmel fällt/gar subtil und dünn ist ; Wann die

Sternen

Sternen heller als sonst scheinen : Wann zu Anfang der Fröste / rund und weisse Schlossen fallen. Wann die kleine Vögel sich in den Wald-Büschen verstecken. und ihr Speis und Nahrung nahe bey den Städten / Flecken und Dorffern suchen : Wann das angemachte Feuer eine hellere Flamm als sonst gibt/und die Kohlen glantzender und hitziger werden : Wann die wöllene und leinene Tücher/in Wasser gedunckt/gleich gefrieren : Wann die äusserste Theil der Glieder deß Leibs plötzlich erkalten : Wann im Winter die Dinge / so feucht sind / gantz trocken werden : Wann die Wasser-Tropffen / welche von Dächern tropffen / langsam abfallen : Da mag man für gewiß halten / daß entweder die Kält nahe seye : Oder daß die gegenwärtige Kält streng und lang anhaltend seyn werde.

Ein langer Winter wird bedeutet / wann die Eich-Bäume sehr viel Eicheln tragen ; Oder die Endten zu Ende deß Winters röthlichte Brüst haben / oder die Hornenssen und Brämen/vor dem Ende deß Wein-Monats erscheinen ; Oder die Thierle welche Heerdenweis Weyden/gehen in der Erden scharren und graben.

Grosse Sommer-Hitz/oder ein heisser Sommer/ist daher abzünehmen : Wann man siehet/daß die Widder und alte Schaaf / allweil der Frühling noch währet/ sich offt aneinander hängen und stossen. Wiewolen ein verständiger Gärtner / Feld- und Ackersmann / aus Beschaffenheit der Witterung / von einem Quartal oder Jahr-Zeit zur andern/urtheilen kan ; Dann gemeiniglich wann ein Theil deß Jahrs klar / schön und trocken ist/ muß das folgende / Regen-witterisch und naß seyn ; Also wann der Herbst schön und trocken ist / muß der nächste Winter im Regen und Schnee wol durchmenget seyn ; Ist der Winter naß von Regen/ wird der Frühling trocken : Und also ists auch mit Hitz/Kält/Feuchte und Trockene dern andern Jahr-Zeiten beschaffen.

Ein allgemein Prognosticon vom gantzen Jahr / kan ihm ein verständiger Gärtner oder Ackermann stellen / aus der Gestalt und Witterung deß St. Pauli/ Bekehrungs-Tags / welcher den 25. Jenner zu fallen pfleget / davon im vorhergehenden 24. Capitel bey Beschreibung deß Christ-Monats ausführlich zu lesen.

Was ferner ein jeder Monat für eine Gestalt und Witterung haben werde/ kan er aus dem Christ-Tag und seinen nächst angehenden Feyer-Tägen abnehmen/ nachdem sich dieselben gut oder böß anlassen : Dann wie sich das Wetter auf den Christ-Tag erzeiget / solcher Gestalt wird es vermuthlich den Jenner durch meist wittern/und alsofort an/ein jeder folgender Monat wird mit dem Wetter deß jenigen Tages/so nach der Zahl der Monaten/dem Christ-Tag folget/ verglichen/ massen ermeldtes 23. Capitel oder Beschreibung deß Christ-Monats/bey Bemerckung der zwölff Nächte/davon ausführlichen Bericht gibt.

Vorbedeutung / wie ein Früh oder Spat-Jahr zu erkennen.

Da soll ein Gärtner/ Land- und Bauers-Mann ferner fleissig Achtung geben / ob ein Früh- oder Spat-Jahr seyn werde; Da dann zu bemercken: Regnets nachdem

Herbst-

Herbst/sonderlich vor Endung deß Wein-Monats/ so wird ein frühes Jahr. Regnets ohngefehr deß Wein-Monats/ so wird ein mittelmässiges Jahr. Fängets früh an zu regnen im Winter-Monat/ so wird ein spates Jahr; Und alsdann muß ein guter verständiger Gärtner/ Land- und Ackers-Mann/ desto reichlicher säen/ dieweil sonst in mitteler Zeit viel Körner in der Erden verderben.

Vorbedeutung/ woraus ein gut oder böses Jahr zu erkennen und zu urtheilen ist.

FErner sollen Gärtner/Acker-Land und Bauers-Leut nicht unerfahren seyn/ zu erkennen/ ob ein gutes oder böses Jahr kommen werde/ und insonderheit deßhalben gute Kundschafft einholen/ was man nemlich eingesammlet und eingeerndet habe/ in den nahen und umliegenden Orten/ und in dem Land/ dahin gemeiniglich aus ihrer Gegende Korn und Kern gebracht wird; Oder was das Land getragen habe/ daraus die Säe-Frucht gemeiniglich in ihre Gegend gebracht und geführet wird; Auf daß sie/ dafern etwan Mangel oder theure Zeit einfället/ zeitlich ein- oder verkauffen und sich versorgen/ oder sparsam und bewahrsam solche Früchte und Getraid aufbehalten/ welche sie beförglich vermercken/ daß selbige in einen Auffschlag kommen werden. Und solches nicht nur blos um Nahrung und Erhaltung ihres Gesindes und ihrer Saat willen/ sondern daß sie auch/ nach Gelegenheit der Zeit und deß Orts/ zu ihrem Nutzen zu verkauffen haben.

Vorbedeutung/ woraus ein gut und fruchtbar Jahr abzumercken und zu erkennen sey.

EIn gut reich und fruchtbar Getraid- und Korn-Jahr mag man daraus erkennen: Wann in der Frucht der Gall-Eichen/ die man Gall-Aepffel nennet/ eine Mücke wächset; Wann der Herbst klar und hell ist/ und der Frühling mittelmässig warm: Wann es zu gelegener Zeit vom Himmel viel schneyet; Wann die Obst-Bäume nicht überflüssig tragen; Wann die Bäch und Flüß sehr wenig Fisch ziehen; Wann die Geniste oder Pfrimmen schön blühen/ und sich fruchtbar erzeigen: Wann man an den Nußbaum/ so er erstlich blühet/ mehr Blüthe zur Frucht/ als Blätter siehet; Wann der Mastichbaum/ oder Zendschorerbaum seine Frucht fein vollkommen bringet; Wann die Meerzwiebel eine schöne grosse Blum/ welche nicht bald die Ohren hängt/herfür bringet.

Vorbedeutung/ woraus ein bös und unfruchtbar Jahr abzumercken und zu erkennen sey.

IM Gegenspiel mag man sich eines bösen/ schlechten und unfruchtbaren Jahrs befahren und versehen/ wann man nemlich/ so man einen Gall-Aepffel eröffnet/ und eine Spinne daraus kriechen siehet; So irgend das vorhergehende Jahr ein Comet am Himmel erscheinet; Wann beedes Frühling und Sommer zu viel feucht und naß sind; Wann die Erd und der Lufft voll Spinnen/ Würm/ Heuschrecken/ und andere dergleichen Ungeziefer sind; Wann der Nußbaum mehr Blätter als

Frucht oder Blüthe hat; Wann der Thau/Reiff und Frost zu früh-zeitig/oder sonst zu ungelegener Zeit kommen; Wann die Vögel mit grossen Hauffen die Insuln und Wälder verlassen/ und sich ins Feld oder bey die Städt und Dörffer niederlassen; Wann die Dole nicht mehr in den Wäldern wohnet; Wann ein grosser Uberfluß von Bohnen zu wachsen pfleget; Deßgleichen an Obst-Früchten und Fischen sich ein reicher Uberfluß zeiget; Wann eine bedenckliche Sonnen-Finsterniß sich begibt/ alsdieweil das Getraid noch in der Blüthe ist/ dann die Korn-Aehren werden alsdann eben so wenig Korn haben/ als wann man mager/ leicht- und halverfaulten Saamen ausgesäet hätte.

Vorbedeutung oder Erkänntnis zukünfftiger Kranckheiten.

FErner ist auch gut/nothwendig und nützlich/ daß Land- und Acker-Leute/ sie seyen nun Gärtner/ Meyer/ Vögte und dergleichen/ etwas Vorwissen und Erkänntniß der Kranckheiten/insonderheiten aber contagioser und anklebender Seuchen/ die sich vielleicht begeben möchten/ haben/ und sich und ihr Gesinde/ vor dergleichen erblich und ohnerblichen Kranckheiten/ welche meist aus Ungewitter und böser Begebenheit der Lufft und Aspecten herrühren/ zeitlich præserviren und verwahren mögen. Nun ist aber eines der besten und gewissesten Zeichen/ wanns zu End deß Frühlings/ oder in währendem Sommer/ gemeiniglich und sehr viel regnet/ in grosser hefftiger Hitz/ ohn allen beykommenden Wind: Oder wann die Wind öffters von Mittag wähen/ oder da es nicht regnet/ wann doch die Lufft gantz dick und neblicht ist; Wann die Sonne mercklich verfinstert wird/ oder der Calender eine nachdenckliche sichtbare Sonnen-Finsterniß andeutet: Oder da am Himmel ein Comet erscheinet/auch in der Lufft/ Chasmata, Feuer-Zeichen und Strahlen als brennende Fackeln sich sehen lassen; Wann die Bäum gleichsam brennend scheinen; Wann der Herbst und Winter mit viel Reiffen/ Brand und Rost geplagt ist/ und es gleichwol nicht regnet; Wann das Brod/ in die Lufft gelegt/ über Nacht schimmlicht und feucht wird; Wann die Hunde viel rasen oder toben/und wütig werden; Wann die Vögel ihre Nester/ Eyer und Jungen verlassen; Wann die Schaaf sehr sterben; Wann die Pfützen und Lachen voll kleiner Fröschlein wibbeln: Wann die Mauren voll Heimen-Mucken oder Metteln/ Much-Heymen und dergleichen Ungeziefer stecken; Wann man auf den Strassen allenthalben nichts antrifft/ als böse Gewürmer/ Schlangen/ Nattern/ Blindschleiche/ Eydexen/ Maulwürffe oder Scheer-Mäuse und dergleichen Ungeziefer/ die aus ihren Löchern und Nestern häuffig herfür kriechen; Wann die Vögel aus den Lüfften todt niederfallen; Wann man in den Gall-Aepffeln Spinnen findet; Wann die Kinder und grossen Leut mit Bocken/ Kinds-Blattern und Flecken mehr als sonsten angegriffen und geplaget werden; Wann die schwangere Weiber öffters vor dem Ziel nieder kommen oder genesen; Wann man im Sommer/so es gereanet hat/in den Lachen und Pfützen einen Hauffen kleine Frösche siehet/ welche einen Aschen-farben Rucken/ und einen blauen Bauch haben; Wann die Rosen und Violen zu anfangendem Herbst abermahlige Blumen herfür schiessen.

Vor-

Vorbedeutung eines Vieh-Sterbens.

WAnn ein Acker- oder Land-Mann/er sey ein Bauer oder ein Gärtner/Meyer oder Voyt/ siehet/ daß die Blätter von den Rüst-Bäumen / Ulmen oder Lind-Bast-Bäumen / Linden/ deßgleichen von den Rüst-Bäumen/ vor der Zeit abfallen/ so mag er sich eines gewissen Vieh-Sterbens versehen.

NB. Diß wollen wir alles zulässig-muthmaßlich / und der allgütigen Vorsehung GOttes ohnvorgreifflich geredt und geschrieben haben ; Wol wissend / daß GOtt als der Schöpffer aller Dinge nicht an die Ordnung der Creaturen / die Er der Natur bestimmt und gesetzt hat / gebunden ist ; Sondern seine rechte Wunder-Hand kan und vermag alles zu ändern/ wann / wie und wo Er will ; Ihme allein sey Lob/Preiß und Ehre/von Ewigkeit zu Ewigkeit ! Amen !

Das XXV. Capittel.

Folgen einige jährliche Merck-Zeichen und nutzliche Sonnen-Mond-Tag und Gewitter-Reguln / so dem Leser zu bequemlicher Nachricht künfftiger Zeit und Winterung dienen mögen.

Von den vier Jahrs-Zeiten.

Bey Petri Stuhl hebt sich der Frühling an/
Die Sommers-Zeit kommt uns mit St. Urban/
St. Michael führt uns den Herbst herein/
Lucia muß deß Winters Vortrab seyn.

Von den vier Wechsel-Zeiten.

Lucia macht
Die längste Nacht/
Die längste Tages-Zeit
Hat Junius um St. Veit.
September und Martius halb verbracht/
Die machen uns gleich-lang den Tag und Nacht.

Von dem Weihnacht-Tag.

Ein Neumond auf die Weihnacht macht/
Ein Jahr bey allen gut geacht/
Ist aber solcher voll von Schein/
So soll solch Jahr nicht fruchtbar seyn.

Ein anders.

Ein grünes Weihnacht-Fest bringt Schnee in Ostertagen/
Die Weihnacht weiß und kalt / bringt Ostern nach Behagen/

Von der Sonnen.

Saul in Paul mit Sonnen-Schein
Bringt viel Korn/viel Obst und Wein/
Dampff macht sterben/Regen theuer/
Grosser Wind/groß Krieges-Feuer.

Ein anders.

Wann die Sonne roth entstehet/
Folgt ein Regen insgemein/
Wann sie roth zu Bette gehet/
Folgt ein Tag mit Sonnen-Schein.

Ein anders.

Strahlt die Sonne früh zur Erden/
Wird es naß und windig werden/
Ist sie völlig weiß von Schein/
Es soll gleichfalls Regen seyn/
Wird sie wolcklicht untergehen/
Wirst du morgen Regen sehen.
Ein Hof deß Morgens um die Sonne/
Und Wolcken unter dieser Wonne/
Sind grosses Winds und Regens Zeichen/
Ein Früh-Gewölcke zeigt dergleichen.

Ein anders.

So ihr den Hof rund um die Sonne seht/
Gemeiniglich viel Naß darauf entsteht/
Wird aber dann der Hof zur Seiten offen/
So komt der Wind von dannen auch geloffen
Ists aber/daß derselbe gantz vergehet/
Ein schöner Tag auf selbigen entstehet.

Von dem Monde.

Ist Regen mit dem neuen Liecht/
An Regen dann nicht bald gebricht/
So lang der Mond gibt seinen Schein/
So lang soll es auch feuchtig seyn.

Ein anders.

Seht ihr den Neumond hell und rein/
So wird ein gutes Wetter seyn/

Ist aber selbiger sehr roth/
So ist er vieles Windes Bott/
Ist er dann bleich/so glaube frey/
Daß nasse Zeit dahinder sey.

Ein anders.

Bey Neumonds trüb und dunckeln Spitzen.
Mag man sich wol vor Regen schützen/
Ist er den vierten Tag als gelb
Und ringlicht/sagt man/daß derselb
Ein Vorbott von Gestürme sey.
Ein heller Mond die Lufft darbey
Von brauner Farbe/das bedeut
Ein angenehme trockne Zeit.

Ein anders.

Ein neues klares Monden-Liecht
Gibt von sehr trockner Zeit Bericht/
Wann aber solches gleichsam schwimmt/
Alsdann das Naß der Herrschafft nimmt.

Von dem Wetter.

Fällt der Nebel zu der Erden/
Wird ein gutes Wetter werden.
Steigt er nachdem Erden-Dach/
Folgt ein grosser Regen nach.

Ein anders.

Ists/daß der Hund das Gras benagt/
Die Frau ob vielen Flöhen klagt/
Die Sonne bleich und trüb von Schein
Die Frösche Morgens Quäcker seyn/
Die Magd sehr schläffrig sitzt im Haus/
Der Rauch nicht will zum Schorstein aus/
So soll (man sagt es insgemein)
Der Regen uns sehr nahe seyn.

Ein anders.

Wirst du die Schwalb am Nassen sehen/
Die Möven auf dem Lande gehen/
Die wilde Gans die See begehen/

So wird sich Naß und Wind erheben/
Ists aber/daß mit grossen Schaaren
Die wilde Gänse See-wärts fahren/
So sind sie gleichsam gute Posten
Deß klaren Windes aus den Osten.

Von dem Jahre.

Es ist sehr vielmals so bewandt/
Ists Wasser-reich/so darbt das Land/
Bringt dann das Land sehr reich zu Tisch/
So gibt die See sehr wenig Fisch.
Wann Spinnen in Gall-Aepffeln seyn/
Die zeigen böse Zeiten ein;
Sind aber solche hell und klar/
So zeigen sie ein gutes Jahr/
Sind sie von innen wolgetreugt/
Ein treuges Jahr wird mit bezeugt/
Es zeigt auch ihre Nassigkeit
Das Folgen einer nassen Zeit
Und wann sie früh und häuffig seyn/
So folgt viel Schnee und Hauptes-Pein/
Sind sie von innen leicht und hol/
Ein Sterb-Jahr darauf folgen soll.

Ein anders.

Gall-Aepffel/darinn Mück und Fliegen/
Obst-Bäume/die viel Früchte kriegen/
See-Zipolblumen groß geschossen/
Die See und Flüsse reich von Flossen/
Bram-Stauden voll von ihrer Blüthe/
Sind Zeichen eines Jahrs voll Güte.

Ein anders.

Wann man den Baum in schöner Blüth/
Und den Gall-Apffel spinnig sieht/
Comet- und Finsternüssen merckt/
Und daß das Wurm-Geschlecht verstärckt/
Daß Heuschreck/Spinnen/Fliegen/Mäus/

Und

Und solch Geschmeis/deß Feldes Preis
Beziehen / ach so folgt fürwahr
Ein ungesund und theures Jahr.

Ein anders.

Wann Lentz und Sommer/voll von Regen/
Viel Nebel uns die Lufft belegen/
Viel Winde von den Süden blasen/
Viel tolle Hund im Lande rasen/
Viel Kinder an den Pocken liegen/
Viel Früchte zweymal Blüthe kriegen/
Gelbäuchig Frösche häuffig schreyen/
Viel Feuerstrahlen sich verspreyen/
Auf alle solche böse Zeichen
Sieht man gemeiniglich viel Leichen.

Anmerckung / wegen aller vorhergehenden Muhtmassungen.

GOtt aber/welcher ist ein Herrscher der Naturen/
Der bindet sich gar nichts an Zeichen und Figuren/
Deß Glaubigen Gebet zu GOtt hat grosse Stärck/
Und fördern auch vielmehr/ als der Natur ihr Werck.
Lasst uns das jenige verrichten/was wir sollen/
So segnet dann der HErr mit allem/das wir wollen/
Ein Böser ist behasst von Lufft/Glut/Erd' und Fluht/
Dem Frommen aber sind sie alle viere gut.

Das XXVI. Capitel.

Hoch- nützlich- und nothwendiger Unterricht: Von den Feld- und Garten-Früchten/wann und zu welcher Zeit dieselben/ nach der Gestirne-Lauff / gesäet / gepflantzet / oder abgebracht werden soll? u.a. m.

I. Von Besäung der Felder und Gärten samt der Pflanzung.

WAnn und zu welcher Jahrs-Zeit dieses/und daß es nit im Winter/wann es Keulen gefrieret/oder im Sommer/wann man einernden soll; sondern zu Sömer-Getraidig und Früchten/im Frühling/und zu Winter-Getraidig im Herbst bey uns in diesen Landen/(es wäre dann in der neuen-Welt/da es ein

ein anders) geschehen müsse/ darff man keinem Land- oder Garten-Mann allererst sagen/ dieweil sie es schon besser/ und aus der Erfahrenheit so wol wissen/ als der Kranich/ und die Schwalbe/ ihre Jahrs-Zeit; Allein diß ist ihnen aus der Astrologia, der Gestirne natürlicher Mitwirckung halben zu berichten/ daß wo es Wetters halben nur seyn kan/ jedes mal die beste Zeit zu säen sey/ im zunehmenden Monden/ und wann er sich in denen Zeichen deß ♈/ der ♎/ deß ♋ und ♑/ oder im ♉/ ♍/ ♐ und ♓ befindet/ und zumal ein glücklicher Aspect ⚹/ △ Saturni cum Luna sich darbey ereignet/ dann diese Aspectus (wie Alstedius in seiner Encyclopædia angemerckt) ✶ und △ nebenst der Conjunctione sonderlich gut/ da hingegen □ und ☍ vor böse gehalten werden; Saturnus auch ein Beherrscher deß Acker-Baues gehalten wird/ doch wollen wir den frommen alten Haus-Vatter/ GOtt im Himmel/ der seinen Segen und Gedeyen mit fruchtbaren Wetter darzu geben muß/ darüber nicht vergessen/ und etwan wie die Heyden/ das jenige dem Gestirne alleine zuschreiben/ was wir vornemlich von seiner milden Hand nehmen müssen: Sondern unsere/ und aller Augen hierinnen auf ihn warten lassen.

Was aber itzt von denen Aspectibus gesagt/ das muß man auch nicht also in genere schlechter Dings dahin verstehen/ sondern zugleich dabey mit ein Absehen auf den Grund und Boden/ und auf das Saamen-Werck haben/ dann wann entweder die Erde oder der Saamen feucht/ so muß das Säen im Abnehmen deß Monden/ wann er im ♏/ ♐/ oder ♑ laufft/ geschehen: Bey dürrem Saamen und Erdreich/ im Zunehmen deß Monds/ in ♋ und ♓/ und in gedachten glücklichen Aspect, deß Saturni: Wann das Erdreich zwischen feucht und dürr ist/ so kan man die Zeit darzu nehmen deß Monden-Laufs in der ♎.

Die Pflantzung/ so theils Frühlings-theils Sommers-Zeit geschicht/ wie allen Haus-Vättern genug bekannt/ (also daß ich weder hier gegenwärtig/ noch in folgenden kein neues Haus-Buch Coleri [darinnen solch Ding gnugsam zu befinden] machen/ sondern dieselben nur von der Astrologia berichten werde/ soll angestellet werden/ wann der Mond in denen Signis ♉ (Stier) ♌ (Löu) ♒ (Wassermann) ♏ (Scorpion) ist/ auch einen/ derer drey guten Aspectuum, nemlich/ ☌/ ✶/ oder △ cum Saturno hat/ oder auch dergleichen gute Aspectus cum Venere oder Jove.

II. Von Versetzung/ Umgrabung und Fortpflantzung der Bäume.

DIß kan zwar auch zu beyden Jahrs-Zeiten/ nemlich im Herbst und Frühling/ geschehen/ doch wird die Fortsetzung um den Tag Omnium Sanctorum (Aller-Heiligen) am bequemsten gehalten; Ich will aber hiervon auch niemand Gesetze geben oder vorschreiben/ sondern dieses Orts bloß bey der Astrologia verbleiben/ und sagen/ was man vor Himmlische Zeichen wegen deß Monden-Laufs darbey zu observiren habe/ demnach werden die Signa Terrea ♉ (Stier) ♍ (Jungfrau) und ♑ (Steinbock) zusammt vorbeschriebenen guten Aspectibus, ♄ cum ☽ darzu vor die besten gehalten.

III. Wann

III. Wann die Weinberge mit Holtz oder Fechsern zu belegen.

DJe Stöcke / Schnitt-Holtz oder Fechser in denen Weinbergen zu legen / oder zu sencken / seynd auch / wie vorhergehend von Bäumen gesagt / selbige Jahrs-Zeit / Mondes-Lauff / und Aspectus, in acht zu nehmen.

IV. Von Pfropffung und Beschneidung der Bäume.

DJß soll bald im Anfang deß Frühlings / wann der Mond im Abnehmen / und im ♒ / auch in guten Aspectibus, nemlich im ✶ und △ Schein (die werde ich allezeit drunter verstehen / wann ich sie gleich nicht jedesmals setze) mit dem ♃ und der ☿ ist geschehen.

V. Von Beschickung und Bestellung der Gärten.

DJe Beschick- und Bestellung der Gärten soll vorgenommen werden / wann der Mond in der ♎ und ♒ laufft.

VI. Vom Ackerbau oder Bestellung der Felder.

SOlches geschicht am füglichsten / von dem neuen bis zum vollen Monden.

VII. Von der Düngung der Aecker.

DJe Düngung der Aecker muß / wann es viel Früchte bringen soll / im Abnehmen / wann man aber Gras und Heu darvon begehret / im Zunehmen deß Monds geschehen.

VIII. Von Baum-Früchten / als Aepffeln / Birnen u. a. m. wann selbige abzubrechen.

DAß solche Früchte / wann man sie abbricht / hinlegt und aufhebt / nicht bald verderben / noch denen Bäumen das Abbrechen schädlich sey / so soll man solch brechen zu der Zeit verrichten / wann der Himmel hell und klar / und der Mond im Abnehmen / auch in einem guten Aspect cum Jove und Venere ist.

IX. Von der Bau-Holtz-Fällung.

SOll vorgenommen werden / vom vollen bis zum neuen / und also im Abnehmen deß Monden / im Novembris, Decembri, und Januario, als vom 12. Novembris bis 12. Januarii, wann der Mond im ♉ / ♏ und ♑ auch der ♄ in einem guten Aspect ist / und zwar deßwegen um diese Winters-Zeit / weil der Safft noch nicht in die Bäume getretten / welcher sonst im verbaueten Holtze / weil es nicht leicht durchtrocknet / lange zeit noch immer ein Knacken / auch Würmer und Fäulung verursachet.

X. Von der Brenn-Holtz-Fällung.

DAs Brenn-Holtz hingegen / mag man auch im zunehmenden Monden / im ersten Viertel / fällen lassen / wann der Mond in einem guten Aspect ist / mit dem ♃ oder ☿.

XI. Von der bequemsten Zeit zur Schlachtung deß Viehes in die Haushaltung.

SChaafe/Rinder/Kälber/Schweine und ander Mast-Vieh in die Haushaltung zu schlachten/ist die bequemste Zeit im Abnehmen deß Monds/kommt ein glücklicher Aspect, (das ist ☌ ☍ oder ✶) ♃ oder ♀ darzu/so ist es desto besser.

XII. Von Abnehmung der Wolle oder Schaaf-Schur.

DJe soll geschehen im Zunehmen deß Monden / darbey auch das schöne warme Wetter mag beobachtet werden.

Das XXVII. Capitel.

Betrachtung deß Microcosmi oder menschlichen Cörpers/ was massen die Gestirne Influxus und Würckung bey demselben in Medicinalibus in Acht zu nehmen.

WAnn man die jährlichen Calender ansiehet / (welcher niemand im gemeinen Wesen entbähren kan/und deren richtige Verfertigung eine gar feine Astronomische Kunst und Geschicklichkeit/zumal bey denen jenigen ist/die was rechtschaffen-gründliches darinnen verstehen / und die Eclipses zusamt denen andern motibus Planetarum selbst zu calculiren wissen ; Auch unnöhtig und in der Astrologia ungegründet Ding in ihren Prognosticis unter wegens lassen) so findet man/daß insgemein darinnen theils hinten in denen Prognosticis, theils vorher mit Characteribus angezeiget/und geschrieben wird :

Von Gesundheit und Kranckheit.
Item/wann da sey gut Aderlassen.
Auserwählt Aderlassen und Schröpffen.
Purgier-Artzney brauchen.
Gut Kinder entwehnen.
Gut Haar abschneiden/das bald wächst.
Gut Haar abschneiden/das nicht bald wächst.
Von unglückseligen Tagen.
Von Krieg und Kriegs-Unruhe.

Hiervon möchte billich jemand fragen : Ob dann dieses auch in der Astrologia gegründet/ und von natürlichen Astrologischen Ursachen/ oder nur eine ungewisse alte Astrologische Fantasie sey ? Ich antworte kürtzlich darauf und sage : Daß die erste sieben Stück / noch wol verantwortlich / und mit denenselben fast die Bewandniß habe/wie wir zuvor allbereit von bequemer Zeit zu säen/pflantzen/ pfropffen/ und dergleichen gemeldet / da man jedes Ding / wann es bekleiben und fortkommen soll / zu rechter und bequemer Zeit in Acht zu nehmen / und der Gestirne natürliche Mitwürckung darneben zu beobachten hat/dann wann die Astra die Meteora erregen/ und darun-

darunter auch den Microcosmum mit seinen bey sich tragenden Elementis berühren; Die Aspectus Planetarum aber / und deren / samt der andern Gestirne Wirckungen und Influxus, ihren unterschiedlichen positibus Cœli nach / nicht einmal seyn wie das andere / so kan man auch nicht ein jedes Ding / eben wie das andere / ohne Unterscheid / und zu einer Zeit / daß es einmal so gut als das andere / und von eben so kräfftiger Wirckung / Nutz und Effect seyn solle / zu thun vornehmen / sondern man hält billich darinnen einen Unterscheid. Belangend aber die übrigen zwey Stuck / so gehöret das eine / nemlich von unglückseligen Tagen / unter die unglaubische Tag-Wählungen / (davon nachgehends etwas gemeldet werden soll) und hat keinen Grund natürlicher Ursachen in der Astrologia, daß mich wundert / wann offt feine Leute solch Ding in ihren Calendern setzen. Das andere Stück vom Krieg und Kriegs-Unruhe / ist auch einer grossen Abgötterey / unzeitigen Furcht vor dem Gestirne / und Mißtrauen zu GOtt ähnlicher / als der Warheit / und sind in vielen Calendern und Prognosticis, zumal den gantzen Teutschen Krieg durch / in diesem Stücke wol so unzehlich viel Unwarheiten in die Welt geschrieben und derselben aufgebürdet worden / daß wann man sie alle beysammen haben / und dieselben in ein besonder Buch / und Theatrum mendaciorum bringen sollte / es wol so groß werden dürffte / als der Atlas major, oder das Theatrum Europæum. Nun auch mit wenigen deß letzten Puncts / nemlich von Krieg und Kriegs-Unruhe in denen Calendern zu gedencken / so wird kein bescheidener Astrologus statuiren / daß die Würckung der Gestirne bey einem Menschen seiner Geburts-Stunde nach / sey / wie beym andern / sondern man schreibt ja einem jedwedern sein besonders Temperamentum zu: Wie können dann martialische Aspectus Planetarum solchen unterschiedliche Temperamenta und Humores hoher Potentaten / eben in einen Krieg und Streit zusammen treiben / und denselben unter ihnen erwecken? Oder die Lufft wird ja auch nicht etwan durch böse Aspectus mit Soldaten inficiret werden / als wie tempore pestis mit erregten giefftigen Dünsten.

Und ist zumal possirlich / wann man die alte ungegründete Opinion von dieses oder jenes Orts Gelegenheit / unter diesen oder jenen himmlischen Zeichen / daß sich daselbst die Kriegs Unruhe hinziehen solle / mit anführet / von welcher doch in diesem Fall nicht das geringste zu halten. Und bin ich versichert / daß mancher / der solche Ding öffentlich von sich in die Welt schreibt / und darauf Prognostica stellt / offtmals selbst nicht weiß / wo sichs hinbezeucht / wann gesagt wird: Dieses oder jenes Königreich / Fürstenthum / Land / oder Stadt / liegt unter diesem oder jenem Zeichen / darum wird ihm diß oder das begegnen. Wer kan oder will sich auch versichern / daß dieser oder jener Ort / unter diesem oder jenem Zeichen gelegen / da doch kein Zeichen am Himmel über solchem Orte stille stehet / sondern in Tag und Nacht über viel Orte / und ferner um die gantze Welt herum geht.

Demnach verwerff ich diese 2. Stück / als ungegründet / billich: Der übrigen 7. Stücke halben / weil sie unter die Medicinalia gehören / und ich keinen Medicum abzugeben gedencke / will ich den günstigen Leser zu eines andern / nemlich deß Athanasii Kircheri

cheri Meinung hiermit gewiesen haben: Ausgenommen was GOtt der Allmächtige bisweilen durch Cometen/als signa extraordinaria, anzeigt/so nicht in den Wind zu schlagen.

Das XXVIII. Capitel.

Von Gesundheit und Kranckheit.

DAs nun anbetrifft den Titulum von Gesundheit und Kranckheit/so siehet man aus dem sehr gelehrten Tractat Scrutinio physico medico de Peste ermeldtes Kircheri, pag. 9. wie nicht zu läugnen/daß der Planeten/sonderlich deß ♄ und ♂ böse Aspectus Kranckheiten/und gar die Pest erregen: Irrefragabili enim multorum seculorum experientiâ ab omnibus Astronomis observatum fuit, nescio quid virulentæ virtutis in Marte, frigiditatisq; oppidò nocivæ in Saturno, sub certo situ, dum hic æstu suo bilem in inferiori mundo cæterasque qualitates pernicioſas, ille humorem frigidum & atram bilem mirum in modum concitet &c. sagt ermeldter Author.

Und wie aus denen vier Jahr-Zeiten/aus nassen oder trucknen Jahren/(da trucknę Jahre allezeit gesünder/als nasse) und sonst der Planetarum Aſpectibus nach/von Gesundheiten oder Kranckheiten jährlich nach deß Himmels-Lauff insgemein pflege judicirt zu werden/mag man (wann man Beliebung hat/solch Ding zu wissen) nachsehen/in deß Organi parte introductoria ad Ephemerides pag. 516. & sequentibus, auch beym Argolo und andern Astrologen/ich achte es aber für unnöthig/mich hierbey ferner aufzuhalten/massen hievon anderswo/und zwar im Artzney-Buch/so diesem Werck wird einverleibet werden/wird Meldung geschehen.

Das XXIX. Capitel.

Vom Aderlassen/Schröpffen und Artzney-brauchen.

DAs das Aderlassen anbetrifft/hält der bereits hocherwähnte Kircherus, in seiner Arte magna Lucis & Umbræ pag. 530. & 531. darfür/daß hierbey in Acht zu nehmen: Die Jahrs-Zeit/deß Monden Lauff/mit anderer Planetarum Aſpectibus, der Personen Alter/deren Complexiones, sagende: Das erste Viertel deß Monden sey Jünglingen zum Aderlassen gut/und zwar zur Fruhlings-Zeit: Das andere Viertel/jungen Leuten/in männlichen Jahren/zur Sommers-Zeit: Das dritte Viertel/Männern und alten Leuten im Herbst: Und das vierdte/gar alten Leuten/zur Winters-Zeit.

Hernach was die Complexiones anbetrifft/so setzt er selbiges Orts gar ausführlich/und mit Rationibus, welche Zeit denen Phlegmaticis, Melancholicis, Cholericis und Sanguineis gut/nachdem der ☽ in einem der nachfolgenden Zeichen laufft; Dessen Innhalt/kurtz zusammen gezogen/aus folgenden Täfelein deutlich zu ersehen:

Täfe-

Täfelein zur Aderlaß nach deß Monds-Lauff per Signa Zodiaci eingerichtet.

♈	♉	♊	♋	♌	♍	♎	♏	♐	♑	♒	♓
Gut Phlegmat.	Gut Sanguin.	Gut Cholericis.	Gut Cholericis.	Gut Phlegmat.	Gut Sanguni.	Gut Melancholi.	Gut Cholericis.	Gut Phlegmat.	Gut Gan quin	Gut Melancholi-	Gut Cholericis.

So soll auch die Zeit zur Aderlaß gut seyn / wann der Mond im △ Schein mit ♃☍☉♀und ♄. Hingegen wird nicht vor gut gehalten / dergleichen / wo keine Noth vorhanden / vorzunehmen in ☌ und ☍ cum ☉ ♄☍♀ oder ♄. Auch nicht kurtz zuvor / (es sey dann ein Tag oder drey) oder hernach / sondern wo keine Noth vorhanden / soll man solche Zeit vorbey gehen lassen.

Köpff setzen oder Schröpffen.

HIervon sagt erwehnter Author: Cucurbitulas vita, oder Laß-Köpffe meide, Luna in □☌☍ & ♄ constituta, so der Mond in □☌☍ und ♄ lauffet. Ein mehrers hievon soll etwas besser unten gemeldet werden.

Artzneyen.

DAs Purgiren oder Artzney-Brauchen / als Reinigung der Gallen / Phlegmatis u. a. m. wird zwar von mehrbesagtem Kirchero auch berührt / iedoch so ausführlich und umständlich nicht / als in den Planeten Büchern und bey andern Astrologen; Davon aber gibt gleichfalls dieses nachgesetzte kurtz-zusammen-gezogene Täfelein / deutlichern Bericht:

Täfelein / zu welcher Zeit nach deß Monden-Lauff in folgenden Zeichen gut purgieren / oder Artzney einzunehmen sey.

♈	♉	♊	♋	♌	♍	♎	♏	♐	♑	♒	♓
Gut dem Haupt.	Gut vor jedermann.	Gut oder bös.	Bös wo nit Noth vorhanden.	Bös wo nit Noth vorhanden.	Gut im Abnehmen des Monds.	Gut im Zunehmen des Monds.	Gut im Abnehmen.	Gut oder bös.	Mittelmässig.	Gut oder bös.	Gut oder bös.

NB. Wo hier unter denen Zeichen ♊♐♒ und ♓ gesetzt ist / gut oder bös / da ist solches also zu verstehen / gut nemlich ist es / wann der Mond in einem derselben Zeichen entstanden; Wo nicht / da wird es für bös gehalten. Doch hat hier gleichfalls der Nothfall kein Gesetz. Ein mehrers solch auch hiervon etwas besser unten gemeldet werden.

Das XXX. Capitel.

Vom Kinder-Entwehnen / Haar-Abschneiden/ Baden/u. a. m.

ALl diesen bereits erwähnten Stücken wird auch billich gezehlet das Kinder-Entwähnen; Davon haben Schonerus und Origanus ihre Gedancken/ und erinnert zuförderst Origanus p. 532. Part. introd. daß man sich erst bedencken solle/ ob das Kind zärtlich und zu delicaten/ oder hart/ und zu groben Speisen solle angehalten werden/ mit welchem man sich nach deß Monden-Lauff/ der die Kinder in diesem oder jenen Zeichen darzu inclinire, zu richten hätte. Meinethalben mögen sie gleich hernach/ wann sie entwehnet/ essen oder trincken was sie wollen/ oder was sie haben/ ich will dieselbe Subtilität vorbey gehen und sagen/ daß man vor gut halte/ wann der Mond keine Aspecten habe/ da sollen sie der Mutter deß Saugens halben am leichtesten vergessen: Ingleichen soll auch die Entwähnung gegen den vollen Mond geschehen/ so sagen die Astrologi. die Mütter mögen es hingegen hierinn nun halten wie sie wollen/ auch erbare Mütter ihre Kinder Nectar aus ihren Zucker- und Honig-Fläschlein gleich so lange an ihre Säuglinge legen/ bis sie die Bäncke selbst herzu tragen/ und die Darreichung dergleichen Trinck-Geschirres mündlich fordern können [wie die alten Teutschen gethan/ und dardurch ansehnliche starcke Leute gezogen haben soll) es wird kein Stern oder Planet am gantzen Himmel darum mit ihnen zürnen/ oder ihnen mit seinem Schein darinnen zu wider seyn.

Haar abschneiden/ daß sie schöner wachsen.

DAs Haar abschneiden/ wann sie schöner und länger wachsen sollen/ wollen die Astrologi im zunehmenden Monden/ und wann er in denen Zeichen ♉ ♍ ♎ ist/ ingleichen im △ oder ✶ Schein ☿ oder ♃ und in keinem widrigen Aspect gethan haben.

Haar abschneiden/ daß sie nicht bald wieder wachsen.

WIll man aber die Haar schneiden lassen/ daß sie nicht bald wieder wachsen/ so soll der Mond im Abnehmen/ und in denen Zeichen ♎ und ♏/ auch darbey sein Aspect mit der ☉ oder ♅ in Acht genommen werden.

Hierzu haben einige auch das Nägel-abschneiden bringen wollen/ und dafür gehalten/ daß es gut/ wann der Mond im Zunehmen/ und in denen Zeichen ♈ ♉ ♌ ♎/ auch in einem glücklichen Aspect mit der ☉ oder ♅ sey.

Die beste Meinung meines Erachtens wäre/ man schnitte sie Erbar- und Reinlichkeit halber ab/ wann sie zu lang worden/ der Mond möchte am Himmel lauffen wie und wo er wollte.

Von dem Baden.

WAnn und zu welcher Zeit dasselbe gut sey/ lässet mehr-gedachter Kircherus in seiner Arte magna lucis & umbræ, pag. 531. auch noch mit so hin passiren/ und sagt/ daß man das Baden meiden solle/ wann der Mond in ☌ ☍ oder □ mit dem ♄ ♂

oder

oder Planetis combustis sey; In ☌ △ ✶ und ♂ mit dem ♃ oder ☿ könne man hingegen sicher baden.

Augen-Cur.

HErzu setzen auch einige die Augen-Cur/ wann und zu welcher Zeit nemlich/ man böse Gesicht- und Augen-Flüsse glücklich curiren möge? Das soll geschehen/ wann der Mond im ♉ ♊ ♋ ♌ ♎ ♐ ♒ oder ♓ auch in einem glücklichen △ oder ✶ cum ♃ oder ☿ ist.

Topica Remedia, oder Artzneyen auf allerley Zufälle.

DErgleichen Remedia oder Hülff-Mittel/ sagt mehr-ermeldter Kircherus, möge man gebrauchen/ wann der Mond in einem dergleichen Zeichen lauffe/ deme die Glieder deß Menschlichen Leibes/ der Wirckung halber/ vor unterwürffig geschätzt werden/ wie ich darüber hiermit zum Beschluß/ eine ausführliche Tabellam, benebenst noch einer über die Planeten mit anfügen/ und also in GOttes Namen zum Ende schreiten will.

Folgen

Zwey Beschluß-Tabellen

Als eine

über die zwölff Himmlische Zeichen/

Die Andere

über die sieben Planeten.

Darinnen Summariter vorgestellet wird; Was selbige Signa und Planeten vor eine natürliche Verwandnis und Wirckung/ mit dem Microcosmo oder Menschlichen Cörper/ und dessen Zufällen haben sollen.

Die Erste TABELLA,

Was denen zwölff Himmlischen Zeichen vor Glieder und Kranckheiten deß Menschlichen Leibes unterworffen seyn sollen.

Signa.	Glieder deß Leibs.	Kranckheiten.
♈	Caput. Das Haupt/ Angesicht/ Augen und Ohren.	Epilepsia, Morphea, Odontalgia. Blattern/ Aussatz/ rothe Flecken/ Krätze/ Jucken/ Taubheit/ Stammelung/ Glatzen/ (Calvities) wenig Bart/ Zahn-Schmertzen/ hinfallende Seuche/ Febres ex Sanguine.
♉	Collum & Guttur. Der Hals/ der Nacken/ die Kehle.	Hæmoptisis; Angina. Kröpffe/ schwartze Finnen/ und schwartze Cholera, die doch temperirt ist.

Humeri.

Signa	Glieder deß Leibs.	Kranckheiten.
♊	Humeri. Die Achsel/ Arm / Hände und Schultern.	Chiragra, Arritis. Kranckheiten/ so aus dem Geblühte kommen.
♋	Pectus, Pulmo, Costæ. Lien. Die Brust/Lunge/ Ribben/ Miltz.	Phtisis, Hæmoptisis. Kranckheiten / wie oben beym V / sammt bösen Augen/Husten/die Darre/das Seitenstechen/saltziges Phlegma.
♌	Cor & Stomachus. Das Hertz/ der Magen/ der Rücken.	Pleuritus, Cardialgia. Angst / Traurigkeit / Febres ex Sanguine und pestilentiales, Blattern/Geschwer.
♍	Venter, Hepar, Intestina. Der Bauch/ die Leber/ Eingeweide und Gedärme.	Dolores colici, dysenterica, iliaca, passio melancholiæ. Alle Kranckheitē/so aus Melancholi entstehē.
♎	Renes & Vesica. Die Nierē/die Blase/die Lenden/der Nabel/das Dike oben an Schenckeln/die Nates, das Untertheil deß Bauchs.	Dolores nefretici, Constipatio, Diſuria. Durchlauff/ Schmertzen im Rückgrad/ dunckele Augen / Verstopffung deß Urins/ und Leibs/rothe Ruhr.
♏	Genitalia. Die Geburts-Glieder.	Tenasmus, Calculus Vesicæ, Hæmorrhoides fistula. Blattern / Aussatz / böse Geschwer / als Philegmate, Krebs/Fisteln/Blutgang/böse Gesichte und der Stein.
♐	Lumbi, Coxæ. Die Lenden/ die Hüffte/ das dicke oben an Schenckeln/ Nates.	Calculus Vesicæ, Febres. Fieber und Geschwer ex Sanguine.
♑	Genua & Nervi. Knien und Nerven.	Gonagra, Sciatica. Kranckheiten die im V stehen / Ohrenweh/ schwerlich reden / dunckele Augen / rothe Ruhr.
♒	Tibiæ. Die Schienbeine / bis auf die Füsse.	Febres quartanæ, Hydropisis. Gelbsucht/Adersprengung/Augenweh.
♓	Pedes. Die Füsse/die Knochen / die Zeen/das Fußbret.	Paralysis, Lepar, Podagra. Blattern / Aussatz / Lähme / Zipperlein/ Krätze.

Die

Die zweyte TABELLA.

Was denen sieben Planeten vor Personen/ Glieder deß Leibes / Humores und Kranckheiten unterworffen seyn sollen.

Planetē.	Gliedmassen und Humores.	Kranckheiten.	Personen.
♄	Lien. Das Miltz / und was von dergleichen Qualität / als: Die Blase/ Gebeine / Zähne/ Choler, und Melanchol. Feuchtigkeit.	Dolores, Hypochondriaci & Colici, Quartanæ, Epilepsia, Elephantiasis. Kalte truckne Kranckheiten/ Lähme der Glieder / der Schlag / die schwartze Gelbsucht/ schädliche Flüsse/ Wassersucht / Colica, viertägiges Fieber / Phtisis, Aussatz/ Krebs und dergleichen.	Misanthropi, Solitarii Suspiciosi. Ackerleute / Steinmetzen/ Maurer / Berghauer/ Töpffer/ Gerber/ Anzuchtraumer/ halßstarriger/ neidische/ geitzige / wucherliche und dem Eigen-Nutz ergebene Leut.
♃	Hepar. Die Leber / Lunge / Pulß / Ribben/ Knarpel/ das Blut und Sperma,	Warm und feuchte Kranckheiten / Entzündungen / Geschwer/ Schlag vom Geblüte/ schwerer Athem/ Seitenweh / Krampff / Cordiaca, Hertz gespann / Entsetzung oder Stupor, und alle Kranckheite/ die aus Fäulung komen.	Geistliche / Edele / Rechts-Gelehrte / Amt-Leute/ Richter / ehrbare / wahrhafftige/ authertzige / milde / getreue/ sanfft- und großmühtige Leute.
♂	Cista Fellis. Die Galle/ Blase / Nieren / Scham / der Athem.	Warme und truckne Kranckheiten/ hitzige Fieber/ scharffe Tertianæ, Pestilentzische Fieber/ Gelbsucht/ schwerer Gebrechen aus Hitze / Durchlauff / rothe Rose / Flechten/ Blutschwer / Unsinnigkeit/ Zippern/ Scharbock.	Kriegsleute / Büchsen- und andere Schmiede / so mit Feuer und Eisen umgehen/ zänckische / zornige / meutenirende und aufrührische/ grausame/ kühne/ und mörderische Leute / samt Bittel und Henckern.
☉	Cor. Das Hertz / Gehirn / zum Theil Gesicht / die Spann-Adern / die Spiritus Vitales.	Ohnmacht/ Cordiaca, Hertz-Zittern/ Colica, Augenweh/ Augenrinnen / böse Gesicht/ Wehtage deß Magens/ kalter Magen / kalte Leber/ Fisteln und Blattern der Mutter/ und untersten Gliedmassen deß Leibs.	Könige / Fürsten/ Grafen/ Herren / und allerley Hohe Amts-Personen/ großmühtige/ fleissige/ vorsichtige/ nachdencktliche/ ehrgeitzige/ stattliche Leute / und alle die nach grossen Dingen trachten.

Planetē.	Gliedmassen und Humores.	Kranckheiten.	Personen.
♀	Genitalia. Geburts-Glieder/ Brüste/ Nieren/ Leber/ Lenden Nates, die Kehle/ Sperma, und Spiritus Vitales.	Alte Kranckheiten/ die aus kalten Ursachen herkommen/ und zum Theil feuchte mit seynd/ Wehtage der Mutter/ der Nieren/ Leber Stranguria, kalte und schwache Leber und Magen.	Poëten, Musici, Apothecker/ Mahler/ Bildhauer/ Seiden-Stiker/ Weber/ Steinschneider/ Eisenschneider/ sanfftmüthige/ gutthätige/ barmhertzige/ weibische/ geputzte/ zärtliche/ der Gasterey und Wollust ergebene Leute.
☿	Pulmo, Die Lunge/ Zunge/ Hände/ Schien-Beine/ Senn-Adern/ Gehirn/ zum Theil/ Imaginatio, Memoria.	Wahnsinnigkeit/ Stammeln/ hinfallende Sucht/ Husten/ übrig Brechen/ tägliche Fieber/ übrig Auswerffen aus dem Munde.	Cantzler/ Redner/ Mathematici, Ingenieurs, Philosophi, Rechenmeister/ Feldmesser/ Kauff- und verständige verschlagne Leute. Hernach auch Gauckler/ Lügner/ bückische/ betrügliche/ unbeständige Leute.
☽	Cerebrum. Das Gehirn/ die Nerven/ der Magen/ das Eingeweide/ die Blasen/ Membrumgen. Mulier, der Geschmack/ das Phlegma.	Kalte und feuchte Kranckheiten/ Catharri, Lähme/ Schlag/ schwere Gebrechen/ Colica, Durchlauff/ Menstrua, Wassersucht/ꝛc.	Erstlich/ Königliche/ Fürstliche Gemahlinnen/ und andere hohe und niedrige Weiber und Wittben: Hernach Schiffer/ Fischer/ und die vil mit Wasser zu thun haben/ auch Laqueien/ Fuhrleute/ Umläuffer/ unbeständige und kleinmüthige Leute.

Der Bersten Safft
Der Flettirerschafft
Zongirer Kraft

Deß

Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst-

und

Wunder-Buchs

Sechster Theil/

Vom Bier-Bräuen.

Wie man nemlich das Maltz zu dem Bräuen verfertigen; das Bier gut/ währ- und schmackhafftig machen/ und wann es etwan Schadhafft worden/ wieder zurecht bringen solle.

Samt einem Unterricht/

Von Zubereitung mancherley Medicinalischer Kräuter-Bier und Essige/ wider unterschiedliche Gebresten und Kranckheiten.

Das I. Capitel.

Von deß Biers Namen/ Natur/ Krafft/ Tugend/ oder Wirckung/ Lob und Nutzen/ dafern es anders rechtschaffen/gut und gerecht ist.

Hat GOTT der Allmächtige aus grosser gnädiger Güte/ Mildigkeit und Vorsorge/ dem Menschlichen Geschlecht damit es zur Erhaltung dieses zeitlichen Lebens an nichts mangeln noch gebrechen solte/ an statt deß Weins/ diesen gar gesunden Getranck deß Biers/ so aus Getraidig/ Hopffen und Wasser bereitet und verfertiget/ sonderlich den Septentrionalischen oder Mitternächtischen Völckern gezeiget/ verliehen und gegeben. Welches edle Getränck dann der Natur gar angenehm/ beqvem und nutzlich/ weil wir auch deß Korns/daraus das Bier gebrauen wird/ täglich in der besten und nothwendigsten Speise gebrauchen/ dann die Natur hat Lust und Liebe/ wie in allen andern Dingen/ also auch zu gewöhnlichen Speisen und Getränck/ wie der gelehrte Hippocrates andeutet. Dann man mag auch den kleinen Kindern und Säug-Ammen

Ammen diß Getränck geben/welchen es nicht ungesund/noch zuwider/ wie etwan der Wein/sondern es mögen das Bier beyde Kind und Säug-Ammen wol sicherlich und sonder Gefahr zu sich nehmen und gebrauchen.

Den Nahmen deß Biers belangend / heist es in Griechischer Sprach zythos; Zythum oder Zythus, quasi compositum ex Gith; Es ist aber Gith, ein Art Saamen / den sonst die Griechen (als denen Völckern die erstmalige Erfindung deß Biers von etzlichen zugeschrieben wird) Melanthion nennen/ in den Apotheckeu heisset mans Nigellam: (welches Gewächs etzliche für den wilden schwartzen Coriander halten) Solchen Saamen haben die Alexandriner / wie Galenus meldet / zum Bier gebraucht / massen hiervon beym plinio, lib. 20. c. 17. und an andern Orten mehr mag gelesen werden. Etzliche machen aus gedachtem Gith ein Kraut / andere/ wie gemeldt/haltens für einen Saamen. Die Lateiner sprechens in Masculino und in Neutro genere aus / Zythus sive Zythum; Etzliche machen ein Cimbrisch Wort daraus / Zythus, quasi Zuthor, h. e. Caput suave, Zuth, Suet, oder süß / dulce, Es wird das Bier auch zu Latein Cervisia, quasi Cereris Vinum, Ceres-Wein oder Cereris-Wein genannt; die Hispanier nennens Cœlia & Ceria, à refrigeratione & cerere, kühlen / leniter & suaviter refrigerare, unde dicimus, ein kühler Wein / quod moderatè & suaviter refrigerat. Polonicè oder Polnisch / heisset Bier Bybo oder Byawen / Bie / quasi prebe, offer, Ehr / honorem, vel Bey/ bi / apud, ut eum dico, By ju/ bey Euch und Ehr/ bey Ehren; Ne excedas modum in hibendo. So viel von dem Nahmen deß Biers.

Nun auch von deß Biers Qvalitäten/ Natur / Eigenschafft / Krafft/ Tugend oder Wirckung etwas zu melden: Es ist aber das Bier (wie bereits schon gemeldt) ein Tranck aus Getraid und Hopffen im Wasser gekocht und zur Nahrung und Auffenthalt deß menschlichen Leibes bereitet.

Es schreiben die alten Scribenten/daß man vor Zeiten nicht allein von Gersten und Wäitzen/wie heutiges Tags bey uns in Teutschland noch gebrauchlich/ sondern auch Hellanicus meldet / von Reiß (wie dann noch heutiges Tages die Türcken ein Getranck von Reiß machen) und wie Athenæus meynet/aus Hirsch/ und Diodorus Siculus aus Gersten und Kräutern (massen noch heutiges Tages bey denen Chur- und Lieff-Ländern gebräuchlich ist) Bier gebrauet und bereitet habe / so pfleget man auch wol Rocken und Habern / (wie sonderlich in Lithauen gebräuchlich) / massen ich selbst mit darbey gewesen und gesehen habe) Bier zu machen. Es pfleget aber das Haber-bier/wegen der bey sich habenden Doll-Körner / den Kopff gar doll und bald voll zu machen. Zu diesem haben auch die Alten / die Blumen/Dosten oder Häupter von dem Hopffen genommen/dann weil alles Getraid/sonderlich aber der Wäitzen / eine verstopffende Natur und Eigenschafft hat / so eröffnet der Hopffen dieselbige wieder: Und weil das Wasser im ersten Grad kalt und feucht ist / so muß ihme der Hopffe / der in secundo gradu, oder andern Grad / und noch etwas drüber warm und trucken ist/seine Kälte und Feuchtigkeit benehmen. Daß also das Bier zu Erhaltung deß menschlichen Lebens / gar eine liebliche gesunde Correspon-

denz

dentz und Verwechselung der Qvalitäten bringet. Mag man also wol schliessen/ daß das Bier nächst dem Wein das beste Getränck/ und ist die Kunst/ dasselbige zu brauen/von GOtt dem Menschen aus sonderlicher Güte und Gnade geoffenbahret/ daß dannenhero kein Zweiffel / die Mältzer und Bierbräuer-Kunst ist eine ehrliche/ herrliche / nutzliche und nothwendige Profession und Handthierung / deren sich kein Mensch/wer er auch seyn mag/ zu schämen/ massen sich solcher Kunst/wie vermeldet/ Anfang Könige und Fürsten bedienet / und zu ihrer Unterthanen Nutzen und Aufnehmen gebraucht haben. Man muß aber zum Bierbrauen des allerbesten Getraid nehmen/ das wol reiff ist worden / seine volle dicke Körner hat / das auf gutem Lande gewachsen ist/ und nicht fremde Feuchtigkeit bey sich hat / das in trockenem warmen Wetter eingesammlet ist / an bequemen Orten trucken gelegen und recht ausgedoret ist. Wann man von neuen Gersten brauen will / die erst in die Scheuren kommen/da sagen etliche/man muß dieselbe zuvor ein Weil rösten/ und treugen oder dören lassen; Aber man schüttet sie nur im Namen GOttes in den Böttich / und decke sie mit Decken wol zu / und lasse sie also einen Tag drey oder vier liegen / so zeucht sich die Feuchtigkeit der Gersten in die Säcke / alsdann möcht ihr die Gersten kühnlich brauen. Das beste Wasser zum Bier ist Bronnen-Wasser/ fliessend Wasser Regen-Wasser/ und bisweilen auch das Wasser/so aus den Seen geschöpffet wird/ sonderlich aber ist darauf zu sehen/daß das Wasser fein sauber/ lauter/ rein und zum Trincken tauglich. Man nimt auch wol zuweilen saltzige Meer-Wasser/oder die aus den Bergwercken fliessen/und eine metallische Art und Schärffe an ihnen haben/oder kalchichte Wasser/daraus aber werden schädliche ungesunde Bier/ die billich zu meiden seynd. Der Hopffe soll fein klebend seyn/und einen guten Geruch haben/der wol gelegen/ und recht verwahret ist / daß nicht Lufft oder Regen zu ihn kommen mögen. Dann ein solcher Hopffe bringet gut Bier / eröffnet was verstopffet ist /reiniget das Geblüt/hindert alle Fäulung im Leibe/und treibet die Biliosische Feuchtigkeiten aus. Dieser muß auch recht und lange gnug / doch auch nicht zu viel im Bierbrauen gesotten werden/und bestehet hierinnen die meiste Kunst deß Bierbrauens/da muß man auch zusehen und fleissig mercken/wie lang ein jeder Hopffen das Sieden leiden und ausstehen kan / daß er nicht zu rohe bleibe / und auch nicht mit übrigen Sieden seine natürliche Kräfften verliehre/etlicher wird zwey/ dritthalb / bis in drey Stunden gesotten. Und muß diese Kunst deß Bierbrauens an einem jeden Ort fast anders gelernet werden / dann ein jeglich Land und Refier hat seine sondere Art und Eigenschafften/man kan nicht an jeden Ort Kehlheimer/Amberger/ Böhmisch/ Weydauer/Othromtisch/Torgisch/ Zerbster/ Bernauisch/ Wolisch/Laubnisch/ Breßlauisch Bier oder Schöps / Hamburger und Lübischer Bier / Braunschweigische Muhm/ Rostocker-Oel/Lübecker Israel/Embeckisch Bier/Dantziger Doppel-bier/u. a. m. brauen / wann man gleich Hopffen / Getraid/ Wasser und Bierbrauer von denselben Orten herholen lässet/der Himmel und die Lufft müssen auch etwas darbey thun/ nächst GOtt! So ist auch viel an eines jeden Orts Maaß / Lufft / GOttes Gnad/ Geschenck und Gab gelegen / an dem gehören so und so viel Scheffel oder Metzen

Hopffens/auch so viel Getraides/an einem andern Ort mit so viel/oder auch mehr/so muß man auch Acht auf die Zeit und Qualität der Luft geben/dann wann man brauen will/ so muß es nicht zu kalt und nicht zu warm seyn/ ists zu kalt/ so frieret die Gerste/ ists zu warm / schlägt der Sommer in die Faß / und wird das Bier leichtlich sauer. Das Torgauer/ Hamburger/ und Lübische/ ingleichen das Zerbster Bier haben fast vor allen Bieren den Preiß / doch gehet das Dantziger Doppel-Bier in Preussen/ diesen und allen andern vor. Der mehrer Theil Nieder-Teutschen trincken Bier/ auch bisweilen Wein/der ihnen von dem Meer/oder über Rhein zugeführet wird/wie auch die Schotten/Engelländer/Böhmen/Niederländer/Schweden/Dähnen/Moscowitter/Preussen/Lithauer/Chur- und Liefflander. Ranzovius de Sanitate tuenda cap. 8. schreibt erstlich vom Bier insgemein/ und dann sonderlich vom Hamburger Bier/als folget : Das Bier soll aus guter Frucht und recht gesotten werden/ lauter/ nicht gar zu neu/ noch zu alt/ also/ daß es einen Geschmack/ der aus dem Essig sticht / überkommen habe. Das Bier nehret die Nerven / machet eine gute Farb/ fleust leichtlich aus dem Magen und Därmern / zu warmer Zeit ist es am allernützlichsten/mildert und stillet den Durst/u. a. m.

Das Hamburgische Bier aber das / daß es wol nähret und wärmet / so hat es auch eine sonderliche Krafft/wegen deß Hopffens zu heilen. Daß es auch der allergesundeste Getranck den Einwohnern dieser mitternächtigen Gegend sey / zeiget die herrliche Farbe / schöne Gestalt/ und unversehrte Constitution. Dann selten wird den unsern das Podagra zugefüget / zu Zeiten aber thut der Schnupffen / die Engbrünstigkeit / und der Nieren Kranckheit sie afficiren und beleidigen. Wann sich aber einer mit Biertrincken überladet / werden ihm folgende Schäden daraus erfolgen/dann er wird erfahren / daß dardurch das Hauptwehe und kalte Kranckheit entspringen : Also/daß auch die Füllerey deß Biers schädlicher sey/als deß Weins/ vornemlich an diesen Orten / da die Phlegma, Cathar , und die Flüsse überflüssig vorhanden. Sonsten ist das Ubertrincken deß Weins beschwerlicher und schädlicher/ weder deß Biers. Dieweil aber sehr viel und mancherley Gattungen und Eigenschafften deß Biers sind/so soll ein jeder seiner Natur vernünfftig warnehmen / und selbige in Obacht haben/damit er Bier/welches ihm am allermeisten nutz/gesund und gut ist/gebrauche und trincke. Bis hieher Ranzovius.

Etliche erfahrne und hochgelehrte Männer hab ich das Schönberger und Rostocker Bier sehr rühmen hören. Das Dantziger Doppel-bier soll denen/ so geronnen Blut bey sich haben/ zur Artzney dienen. So weiß ich auch/ daß sich einige vornehme Männer / so mit dem Stein behafft / bey dem Zerbster-Bier sehr wol befunden haben. Humelius schreibet/ das Bier ist gesund und gut/ doch mehrentheils im Sommer/ dieweil es ziemlich kühlet/ und verletzet nicht die Nerven/ wie der Wein; Item/so speiset und nähret es auch zugleich/dargegen zwar Tobanus vermeinet.

Renibus ac nervis, cerebroque hic noxius humor, &c.

Alten Leuten/ welche sonsten im Abgang sind/ und bey denen die Kräffte zu welchen beginnen / ist wol das Bier schädlich / weil es zu sehr kältet / darum sollen sie

kühlen

kühlen Wein trincken. Den Bier-Tranck verwirfft der Egyptische beruffene Medicus Dioscorides gantz und gar / als ungesund / und der den Aussatz gebähre. Es muß aber sonder Zweiffel eine andere Art Bier/als die unserige gewesen seyn.

Es ist aber alles Bier warmer und feuchter Art / wiewol eins mehr/als das andere/denn je bitterer/je wärmer/von wegen deß Hopffens/ ja auch deß Pechs/darum macht es auch trocken/ und bringet dem Haupt und Leibe mehr Beschwehrung/ dann der Wein/wann man sich damit überladen thut. Demnach/wer ein schwach Haupt und kalten Magen hat/soll sich vor starcken Bier hüten.

Vors beste Bier wird das geachtet / welches aus gutem frischen Wäitzen oder Gersten-Maltz/ und reinen / reiffen schmackhafftigen Hopffen und fliessenden Wasser/ recht und wol gekocht wird / reine vergöhren hat / und fein klar und helle worden/ nicht zu alt oder jung/nicht sauer/dicke/müchend oder dergleichen gebrechlich ist/dann welches gar sauer worden/ das schadet dem Magen/ Nieren und Senn-Adern/ und gebiehret böse Feuchtigkeit im Leibe. Daß aber noch zu jung / und nicht recht vergohren / oder sich erläutert hat / macht gleich/ wie das nicht gnugsam gesottene / viel Winde/und Grimmen/die Colicam/den Stein/Harn-Winden/Verstopffung/und dergleichen Beschwehrungen/ darum soll es mittelmässiges Alters seyn / und andere vorangezogene Eigenschafften an ihm haben/ alsdann folget dieser Nutz daraus/ wo mans mässig trincket daß es den Durst löschet / wol nähret / gute Farbe gibt / den Leib stärcket/öffnet/reiniget/und wegen deß Hopffens auch den Urin und Menses fördert / und von der überflüssigen Gall etwas mit durch den Stuhlgang ausführet/ so gibt es auch den Säugmüttern viel guter Milch und Nahrung.

Es haben aber die Wäitzen-Bier/ wann sie nicht gar zu leicht und dünne seynd/ mehr Wärme bey ihnen/ als andere / und geben bessere Nutriment, dann die Gersten-Biere.

Das 11. Capitel.

Woher das Bier eigentlich seinen Ursprung / was es für ein Getränck / was eigentlich für Stücke zu Bereitung eines guten Biers von nöthen / auch von dessen Unterscheid und Schaden / so nicht fleissig und recht damit verfahren und umgegangen wird.

Es ist einmal wahr und bleibt darbey/daß das Bier ein guter und sehr alter Getranck aus Geträidig/(so zu Maltz gemacht) und Hopffen in Wasser gekocht / zur Nahrung und Auffenthalt deß Menschlichen Leibes / so/ wie gemeldt/erstmals die Griechen/oder/wie andere wollen/die Egyptier erfunden haben sollen / welches vor längen Zeiten / auch bey vielen Völckern üblich und im Gebrauch gewesen/ ehe man den Wein allda gehabt und gepflantzet hat/ sonderlich aber in den kalten und Mitternächtischen Ländern.

Dann massen aus den Historien erhellet / so sind erst bey Käyser Domitiani Zeiten/

Google

Zeiten/welcher nach Christi Geburt Anno 82. nunmehr vor 1600. Jahren zum Regiment kommen/Weinstöck in Teutschland/sonderlich am Rhein-Strom/gepflantzet worden: Daß also das Bier eine lange Zeit/bey unsern Vorfahren/den alten Teutschen/deß Weins Stell ersetzt/auch von etzlichen Vinum Hordeaceum oder Gersten-Wein genennet worden: Massen dessen Aristoteles und Suidas Meldung thun.

Es ist aber das Bierbrauen eine herrliche Kunst/ und ein subtiles Inventum; mitten aus den Kern der Philosophiæ gezogen/ derohalben auch damit recht umgegangen seyn will; und so man damit nicht recht umgangen/ läst sichs alsobald zur Stund spühren und mercken an dem Geschmack deß Biers/ dann er geräth davon nicht wol/ und sonderlich/ wo das Maltz allzusehr gedörret/ oder im Dörren verbrannt wäre/ so bekommt das Bier eine Feuer-rothe Farb/ und einen unartigen Nachschmack/von dem Brand und Versäugerung; auch thut solcher Getranck dem Hirn schaden/und steigt einem leichtlich in den Kopff/ist auch sonst in viel Wege dem Leib und der Natur deß Menschen schädlich und ungesund.

Zu Bereitung oder Verfertigung eines rechtschaffenen guten und gerechten Biers gehören eigentlich folgende fünff wesentliche Stücke/als nemlichen:

1. Ein guter Hopffen
2. Ein gut Maltz } so rechtschaffen seyn soll/wie sichs gebühret.
3. Ein gut Wasser/und dessen nicht zu viel.
4. Ein guter Himmel oder Lufft.
5. Und dann ein erfahrner und fleissiger Bräu-Meister/ der an ihme nichts erwinden lasse/so viel zu Verfertigung eines guten Biers gehöret.

An welchem Ort nun eines und das andere von diesen fünff Stucken ermangelt/ daselbsten kan gewiß kein ausbündig-rechtschaffen gut Bier gebräuet werden/ daher/so mancher Ort/ so manch Bier und Unterscheid desselbigen erfolget. Darum man zur Naumburg nicht Torgisch/und wiederum zu Torgau nicht Naumburgisch Bier; Zur Weyden nicht Neuenmärcker/zu Neuenmarckt nicht Weydauer Bier; Zu Altdorff nicht Herspruckter/ und zu Herspruck nicht Altdorffer Bier/ nicht allein ratione loci, oder deß Orts/sondern auch ratione deß Luffts und deß Wassers/weil ein jedes seinen Unterscheid hat/brauen kan; wie bereits im vorhergehenden Capitel weitläufftigere Meldung geschehen.

Etzliche Bier/sonderlich die von Gersten-Maltz gebrauet worden/da man sonst in andere Wege nicht recht mit umgangen ist/ haben die Art an ihnen/ daß sie einem gleichsam vor der Brust und Hertzen liegen/ nicht gern hinunter wollen/ einen aufgeblasenen Leib machen/ die Colic oder das Grimmen im Leib/ deßgleichen die kalte Piß verursachen/ und sonderlich hilfft zu solchen jetzt/ angezogenen Beschwerungen sehr/wann einige Geld-gier und geitzige Bier-Wirth oder Schencken/ das Bier im Keller mit Wasser fälschen und vermengen.

Die Biere so von wegen einer dicken und feurigen Röthe dunckel seynd/ oder hart gepicht/ thun dem Haupt oder Brust Schaden/ von wegen der Schärffe äufsteigender Dünste. Die dicken Biere tringen langsam durch/liegen einem für dem

Her-

Hertzen/und machen eng um die Brust/blehen auch den Leib auf durch wütende Winde. Seynd den Nieren und Blasen schädlich / verursachen Beschwerung deß Urins. Und die Bier auch/welche wegen Mangel am Holtze nicht wol am Hopffen gekocht / oder wegen harter Kälte nicht zur Gnüge vergohren / oder zu frühe gefasset hätte / solche Bier werden selten klar. Die saueren Bier aber verfehren die Nieren und Senn-Adern/ thun dem Nabel leid machen / und erregen auch böse Feuchtigkeit in deß Menschen Leibe. Die bittern Biere nehmen weg / und heben auf die Verstopffung / erregen den Urin / und erleuchtern auch bisweilen den Bauch. Die leichten und dünnen Biere / sind kalter und feuchter Natur. Die starcken Bier sind heisser Natur / doch nicht zu sehr / wie ein ziemlicher Wein / und geben die starcken Bier mehr Nutrimenta, Fleisch und Blut / dann die geringen / leichten und dünnen Biere thun / was denn ferners eines guten Bier Natur und Eigenschafft sey / wird unten gemeldet werden.

Das III. Capitel.

Wie und welcher Gestalt man allerhand Maltz zum Bier bereiten und machen soll.

Wer gut Bier brauen will/ der muß das allerbeste Getraidig/ das wol reiff ist worden/ feine volle dicke Körner hat / und auf gutem Lande gewachsen/ ist auch recht dürre gemacht / und trocken eingebracht worden / nehmen. Dann wann einer neue Gersten flugs so nicht ausgedörret/brauen wollte/ derselbige würde es nicht treffen/daher kommts/daß offt so viel von der neuen Gersten/ wann man sie flugs vom Tenn herein schüttet / und nicht erst auf dem Boden abdorret / oder recht dürre macht (derowegen man sie recht im Wachsen fortbringen kan) die Biere verderben. Und da man nun die Gersten erstlich in den Bottich schafft/ soll man Wasser ziemlich doch / sonderlich wann es kalt ist/ damit sie im Bottich nicht aufriere / übergiessen/ und da es warm/ so wässert sie in 2. oder 3. halb/ und da es kalt in 3. oder 4. halb Tagen/die alte jährige Gersten/ weil sie lang gelegen /und sehr dürr worden / muß vier Tage im Wasser stehen / Schaaftunger Gersten / thut auch eine Nacht eher weichen/man muß sie auch nicht zu lange wachsen lassen. Winter-Gersten muß man auch nicht so lang als die andern wässern lassen / und von dem Böttich wol abschelen / kurtz wachsen lassen / fleissig mit dem Umbrechen warten / und etwas hart dürren. Waitzen darff man auch nicht über zwo Nacht / oder einen Tag und eine Nacht im Wasser stehen / auch nicht lang wachsen lassen. Er brauet sich noch eines so hoch/als die Gersten. Es ist aber das brandichte Korn zum Maltz besser als das andere / alldieweil es etwas vollkommenere Körner hat / soll auch hart gedörret / und wann man solch Maltz will mahlen / zuvor genetzet werden. Man darff auch den Waitzen nicht so dick / wie die Gersten an die Scheuben setzen. Es soll auch der Waitzen vom Felde fein vollkommen an Körnen / wol dürre / recht reiff/ nicht feucht oder naß einkommen seyn. Habern weicht in einer Nacht / auf den

muß man besonders Achtung geben / daß er nicht warm wächst / wann er warm will werden / so muß man ihn immer / damit er nicht lang wächst / durcheinander bringen / auch nicht so dick an die Scheuben setzen / und nach dem Wachsen soll er bald auf die Darre gebracht / und hart gedörret / aber vor dem Mahlen nicht / wie oben von dem Waitzen gemeldet / gentzet werden. Man merket aber an allem jetzo angezogenen Geträidig genugsame Wässerung daraus / so man mit den zweyen Däumen die Körner etwas biegen oder brechen kan. Es soll auch die Gersten genugsam wässern / dann sonst kan man sie im Wachsen / alldieweil sie sehr trucken / nicht aufhalten. Wann man die Gersten oder Waitzen nach genugsamer Wässerung letzlich vom Bottiche wol abschelet / so wird das Bier nicht sauer. Da auch die Gersten auf dem Bottiche gedohren hätte / und dieselbige ohne Mittel zum Brauen gebraucht / so würde kein Bier über acht Tag alt / daß es nicht verdürbe. Solchen aber vorzukommen / soll man das Wasser vom Bottiche abziehen / und ein frisch Wasser darauf schlagen / und etwan eine Stunde oder zwo darüber stehen lassen / so zeucht sich der unreine damals überkommene Dunst heraus / und ist die Gefahr hinweg. Begebe sichs auch / daß zur Zeit der Mältzung sich gar grosse Kälte verursachte (da man gleichwol auch über den Bottich-Brätter / oder diesen mit Erbsen-Stroh wol bedeckt haben sollte) so soll man die Gersten bald nach genugsamer Wässerung / aus dem Bottiche / damit sie nicht anfrieret / wann ihr das Wasser entzogen / schaffen / und auf einen runden Hauffen oder Kegel / so hoch als man kan / an einem Ort / da es nicht zu kalt ist / schütten / und mit groben Tüchern / Feder-Betten und Erbsen-Stroh wol zudecken / und einen Tag oder dreye also liegen lassen / und hernacher an die Scheuben / jedoch etwas höher / als im Herbst oder Frühling / setzen / und ihrer / wie sichs gebühret / fleissig mit Wartung pflegen / und auch jederzeit / es sey wann es wolle / daß die öberste Gersten / so an der Scheuben lieget / allezeit hinunter gewendt oder gebrochen werde / damit sie im Wachsen auch hernacher kommen kan. Wäre aber die Gersten im Bottiche angefroren / so soll man sie mit siedend-heissem Wasser aufthauen / und / wie gemeldt / zu recht setzen.

Die auf dem Felde aber etwas ausgewachsene Gersten hat auch ihre sonderliche Art / dann sie gieret auf dem Bottich noch leichter / dann die andere / und wann sie ja göhren thät / muß man sich / obgesetztem Unterricht nach / verhalten / und vom Bottich mit frischem Wasser fein abschelen. Wann man aber solche Gersten weichen thut / so muß man auf die sehen / die auf dem Felde nicht gewachsen hat / daß dieselbe genugsam weiche / dann die auf dem Felde gewachsene weichet eher / dann die andere. Solche Gersten muß man mältzen im Herbst / wann es warm / und auch im Frühling warmen Tagen / so kan man mit ihr desto besser überkommen / dasselbige Maltz muß man ein wenig desto härter dörren / und die Keimen mit den Händen alle wol abreiben / so kommt der böse Geschmack / was auf dem Felde ausgewachsen hinweg. Und so man solch Maltz will mahlen / soll man es eine Stunde oder drey zuvor / daß es sich nicht zu Staube mählet / besprengen / alsdann giebt es gut Bier / und nicht so viel Hefen. Wann auch etwan ein Maltz aus Verwahrlosung / wie offt geschiehet / schimm-

schimmlicht würde/so muß man solches/wann es nur genugsam gewachsen hat/etwan auf einen Diel-Boden tragen / und lassen rechtschaffen dürre werden / und auf den Boden hin und her einmal oder drey worffen / stäuben und segen / wie man kan / so kommt oder stäubt der Schimmel heraus/so mag man es alsdann unter ander Maltz mengen/und wol brauen/man darff sich derowegen für keiner Gefahr befürchten.

Wann ein Maltz Grase-keimicht worden wäre.

SO menget man unter den Gebrau-Maltz / das etwan anderthalb Erfurdische Malder hat / einen halben Weimarischen Scheffel Hopffen / und lässet denselben im Maltz mahlen/also mit herunter lauffen/so nimmt der Hopffen den Grasekäumichten Geschmack an sich/und kan derselbige nicht ins Bier kommen.

Wann einer für sein Haus ein sonderlich gantz Gebräu / gut Bier/ daß es ander Leut wol für ein fast fremd oder ausländisch Bier trincken / brauen will.

SO nehmet sechs Theil Gersten / zwey Theil Habern / und ein Theil Waitzen Maltz / jedoch daß der jedes insonderheit / wie oben erwähnt / gemältzet und gemahlen werde / und brauet zusammen in GOttes Namen/ihr werdet/ob GOtt will/ wol ein gut Bier bekommen. Wer wickichte Gersten hat / der nehme sie auch mit darunter / so hält es den Geschmack fein. Man soll auch alles Maltz nicht zu klein mahlen/dann sonst gehet die Würtz nicht gern durch.

Wer ein gut Waitzen-Bier will machen oder brauen.

SEr nehme zwey Theil Gersten-und ein Theil Waitzen-Maltz / jedoch ein jedes vor sich/wie auch obberührt gemältzt und gemahlen/und gebe ihm auch einen guten Hopffen / und koche ihn zu recht / wie sichs gebühret. Allein die Waitzen-Bier halten sich im Sommer/nicht so wol/als im Winter.

Das IV. Capitel.

Was in dem Brau-Hause vor Aufmerckung zu haben / und in Acht zu nehmen/wie auch daselbsten mit dem Brauen/ Bier-Fassen und dergleichen soll umgegangen werden.

WEil ein jeder Ort sein sonderlich Brau-Zeug gebraucht/Gewohn-und Gelegenheit/wie viel man allda brauet/auch ein sonderlich Wasser hat/weiß ein jeder also/wie viel er Hopffen/Maltz/Wassers und dergleichen bedürffig/selbsten am besten/und wann ich ihme auch lange wolte sagen/welches das beste Wasser zum Brauen wäre/ so würde er doch (wann ers an seinen Ort nicht hätte) dahin nicht fahren/ und es muß sich ein jeder / durch Göttlichen Segen/ seines Orts Wassers / was für Bier daraus gebrauen wird / begnügen lassen. Aber gleichwol hat auch ein jeder Braumeister gerne seinen sonderlichen Kopff und

Art/dann wie ich gesehen/so haben etliche das Maltz/so bald es aus der Mühlen kommen / in den Bottich geschüttet / und die aufgesottenen Pfannen mit Wasser darauf geschlagen. Andere haben es also gemacht / daß wann die erste und andere Pfanne deß aufgesottenen Wassers ausgeschlagen worden / so hat man das Maltz oben auf das gesottene Wasser geschüttet/ welches dann auch / wie ichs erfahren/ viel besser ist dann das Maltz legt sich sonsten unten zu hart im Bottich an/daß mans mit dem Umrühren nicht so wol überwältigen kan. Dannach haben sie die andern Pfannen/ so viel vonnöhten/fort aufgesotten / auch darauf geschlagen / und dann wol umgerühret/und gemeuschet / und ist an dem Menschen auch gar sehr viel gelegen / dann wann es nicht recht wol und mit Fleiß also eine ziemliche Weile/von etlichen Personen umgerühret / und gemeuschet wird / so kan sichs nicht recht ausbrauen / und bleibet also dann viel Krafft in den Träbern. Man soll auch die Meusch und den Hopffen nicht lassen anbrennen/auch nicht allzu grün Holtz zum Brauen nehmen.

Vorzukommen / daß das Bier nicht aufstosse und verderbe / oder daß einem lose Leut oder böse Nachbarn keine Schalckheit oder Bubenstück beybringen mögen.

NEhmet nur Dosten / Hypericon, Hartenhain genannt / und Wiedertrodt / oder Daurant/jedes ein Handvoll/leget solches auf die Stellhöltzer/unter das Stroh/ so verdirbt kein Bier.

Oder wann ihr etwas mercket / daß euch jemand eine Schalckheit im Brauhause möchte gethan haben / so waschet anfänglich die Bottich-Böden mit Heu-Saamen fein rein aus / oder schlaget nur die Reiffe von den Bottich-Böden / und waschet sie fein sauber und rein/und schlaget sie wieder auf/ so werdet ihr nechst GOtt wol wieder gut Bier brauen : Wer ein Lager-Bier will brauen / der muß ein paar Scheffel Hopffen mehr / als sonst nehmen. Es soll auch der Hopffen im Bierbrauen recht und lang genug gekocht/oder gesotten werden/doch nicht zu sehr/ auch nicht zu wenig / darum muß man sehen / wie lang ein jeder Hopffen das Sieden leiden und ausstehen kan / daß er nicht zu rohe bleibe / und auch nicht mit übrigem Sieden seine natürliche Krafft verliehre. Der August-Hopffen kocht auch eher / als der under. Welches Jahr der Hopffen nicht wol reiff wird / pfleget man die Würtz desto eher anzugiessen / aber solcher Gestalt soll man Achtung auf den Hopffen haben / und nicht ein allzugroß Feuer unter die Pfanne machen/ damit er nicht anläufft / und das Hopffen-Mehl mit der Würtze verbrenne. Auch muß man fein säuberlich rühren/ das es nicht an die Pfanne pleusche. Wann er nun eine gute weile gesotten / so soll man dessen ein wenig in ein Schüsselein giessen / ists Sach / daß er genug gekocht hat / so werden kleine Bläsgen / und in der mitten eins einer Linsen groß / und da sich die kleinen neben demselben halten / so ist der Hopffen genug gekocht / im Fall sichs aber nach jetzo gesetzten Unterricht nicht also ereignete / so muß man den Hopffen noch ein wenig / daß es nicht pleusche / rühren. Wann man die Hopffen-Würtze sieden thut / läufft das Mehl in die Höhe/ so soll man einen Strohwisch nehmen/ und in eine Gelten scheumen / und dasselbige auf den Stell-Bottich wieder schütten / damit das

Mehl

Mehl die Pfanne nicht verunreinige / alsdann kocht der Hopffen desto ehe / und das Mehl läufft mit dem Hopffen nicht an / in der Pfannen wird auch das Bier nicht trübe. Wann das Gebräu ziemlich groß ist / so mag man eine halbe Gother-Metze Saltz in den Hopffen / wann man ihn siedet / thun / so kocht er desto eher / und wird auch von solchen das Bier gesund / dann das Saltz macht es lauter. Item / wann man ein stück Hartz / oder ein Pfund Gehl-Pech in die Hopffen-Seihe / so das Bier angegossen wird / werffen / und damit sieden thut / so krieget solch Bier einen feinen hartzigen Geschmack / wird fein frisch / und macht truncken. Es dienet aber nicht für die Kinder / oder die jenigen / so ein schwach Haupt haben. Auch wann man solcher Gestalt eine Metze Staub-Mehl (welcher das Beste ist vom Habern) mit dem Hopffen kocht / solch Bier macht auch truncken / und wird schmackhafftiger. Wie aber der Hopffen soll gar gesotten seyn / müsset ihr acht haben / wann sich derselbe im Sieden setzet / und hat eine Bier Farbe / daß man sich im Hopffen / der in ein Schüsselein gegossen ist / besehen kan / gleich wie in einem Spiegel / so hat er genug gekocht / und alsdann seine rechte Krafft und Geschmack.

Dem Bier zu rechter Zeit Hefen zu geben.

Wollt ihr gut Bier machen / so gebet dem Bier nicht zu heiß / auch nicht zu kalt / last es sich in der Jähre nicht erbrechen / und füllet die Faß / wann sie wollen schaal werden / so bleiben die Bier nicht stumpff / seher auch zu / daß ihr gute frische Hefen habt / dann mit losen Hefen kan man ein Bier auch leichtlich verderben. Da sichs aber zutrüge / daß etwan die Hefen sauer / oder unrein wären / und man sie nicht anders haben könnte / so soll man kalt Wasser darauf giessen / und umrühren / so vergehet der böse Geschmack / darnach warm Bier aus dem Bottiche / und Staub-Mehl untereinander in die Hefen gerühret / so werden sie gar gut.

Belangend aber das Bier-Fassen / so ist es besser / daß es eine Stunde zu schnell / als zu spat / so es bald soll getruncken werden / geschehe / aber wann es lang soll liegen / so mag man es lassen wolkässig werden / alsdann hält es sich desto besser. Wann man das Bier / nachdeme man ihme hat Hefen geben / zugedecket ist / so wird es desto eher zu fassen / man soll ihme aber ein Lufft-Loch lassen; Da es warm gehren thut / so wird es gesund; Dann es läutert sich fein aus / und wird nicht trübe. Man soll auch die Faß nicht alsobald voll füllen / auf daß sich die Hefen sencken / dann wann sich die Hefen oben anhengeten / so würde das Bier nicht alt.

Das V. Capitel.

So ein Bier im Bottiche nicht gehren will / item / in den Fassen im Keller nicht aufstossen will / oder schaal worden wäre / wie man es darmit machen und vornehmen soll.

Sträget sich offtmals zu / daß / wann man einen Bier-Hefen gibt / und dasselbige gar zu kalt ist worden / auch über das die Hefen etwan nicht gar frisch seynd / so will das Bier im Bottiche nicht gehren. So nun solcher

Gestalt also ein Bier nicht gehren will/ so nehmet ein gar neu ungebraucht Pflug-Schaar/ machet es gar sehr wol heiß/ lasset es gemach im Bottich sincken. Oder nehmet grosse Kiesselsteine/lasst sie auch gar wol heiß werden/und thut dieselbige in den Bottich/decket das Bier feste zu/und lasset es stehen/daß sichs wieder erwärme. Oder giesset das Bier aus dem Bottiche/und reiben denselben wol mit Dosten/und machet in der Brau-Pfannen auch ein Theil Bier ein wenig warm/ und giesset es alles zusammen in den Bottich/so wirds wol wieder gehren. Man kan noch ein wenig frische Hefen darein thun/ es schadet ihm nichts/ so ist man der Sachen desto gewisser. Es hat auf eine Zeit meiner Junckern einer zu Kelbra/ deme ich gedienet/ ein Bier drey gantzer Tage/nachdem es Hefen bekommen/im Bottiche gestanden/und gar nicht gehren wollen/so habe ichs mit jetzt-erzehlten Stücken fortbracht/daß es wol gegohren hat/hernacher gar sehr gut Bier worden ist.

Wann ein Bier in den Fässen nicht aufstossen will/ wie ihme zu helffen sey.

SO ein Bier gegen dem Sommer lang liegen soll/so ist es ihm zwar nicht gut/daß es gar bald und geschwinde aufstösset. Wann man es aber je haben will/ daß es bald aufstossen soll/ sonderlich/ wann man bald darvon trincken will/ so nehme man nur desselbigen Biers ein paar Stübichen/ und mache es warm in einem Kesselein (doch daß es nicht siede) und giesse es wieder hinein in das Faß/ so stösts auf. Oder nehmet nur rein gemahlen Maltz/ thut es in ein rein Gefässe/ giesset Bier darein/ rührt es durcheinander/ und giest es also ins Faß/ so wirds auch bald aufstossen. Oder thut das gemahlene Maltz in ein Tüchlein/ und hängt es also hinein. Oder/ nehmt Birckene Aschen/grünen Hopffen/ein wenig Saltz/ein neu in einen Schüsselein gequirlt frisch Ey/ Waitzen-Meel/ oder gestossene Waitzen-Körner/ in einem Tüchlein in das Faß gehängt. Oder/nehmet ein Stück von einem frischen Rettich/ schneidet das viereckicht/und hänget es an einem Faden ins Faß/so stöst das Bier auf und wird gut. Oder nehmet gerädene Aschen/ ein wenig Saltz/ und frische Hefen/ durcheinander geschlagen/ solches in das Faß geschüttet/ und umgerührt. Ist ein Bier schaal worden/ so giesset eine Wasser-Kandel voll Würtz in ein Fäßlein/ füllet das Bier darauf/so wird es von Stund an aufstossen.

Wann jemand sauer Bier/ so nicht aufstossen will/ wie ihm zu helffen.

SO nehmet zu einem Naumburgischen Faß/ Krafft-Meel/Weitzen-Meel/ weissen Senff/ Büchen Aschen/ jedes ein halb Pfund/ und eine Hand voll Saltz/ temperirt es untereinander/ thut es in das Faß zum sauren Bier/ so stöst es frisch auf/ will es aber je noch nicht aufstossen/ so giesset heiß Pech in das sauere Bier. Oder nehmet Habern mit dem Stroh/ wann er in der gelb reiff ist/ und schneidet Büschelein/hänget sie darein/so stöst das Bier wieder auf/und gehret wie ein junges Bier.

Es pflegen auch bisweilen böse Leute einem andern die Biere zu bezaubern/ daß sie gar nicht aufstossen wollen.

WAnn ihr vermercket/ daß euch ein solch loß Stück wäre bewiesen worden/ so leget nur ein abgelegte Schlangen-Haut/ die die Schlange selbst abgestreifft hat/unter das Faß/und werffet oben eine Schnur mit Corallen hinein/ so wirds bald aufstossen und göhren. Es schadet den Corallen nichts. Doch sollen es reine Corallen seyn/ die nicht mit Schweiß/ wann sie auf bloser Haut getragen/ beſudelt und beschmutzet seyen. Zu den Fässern/ wann dieselbigen nicht gepicht seynd/ muß man auch sehen/ daß sie recht ausgewaschen werden/ und die Biere darnach nicht einen Schmack gewinnen. Und so die Faß etwan müchend wären/ kan man sie mit siedend-heissem Wasser fein rein ausbrühen/ auch mit Hobel-Spähnen und Wermuth wol ausbrennen/ und denn darnach rein auswaschen/ und ihnen also hierdurch den bösen Geschmack benehmen. Item Spähn von Kühn-Bäumen-Holtz in die muchtzende Faß gethan/ bringet das Bier zu einem guten Geschmack/ man mag solche dünn-geschnittene Spähn auch wol sonst ins Bier thun/ sie verderben es nicht.

Das VI. Capitel.

Auf was massen ein gut Lager-Bier zu machen/ auch wie das Bier im Keller aufzufüllen/zu halten/zu warten und zu kosten/auch wie sein Geschmack und Farbe seyn soll.

WElcher ein währ-haffiig Lager-Bier machen will/ der muß/ wie auch oben im dritten Capitel Meldung gethan/ Hopffen genug nehmen. Darneben so muß man das Bier auch nicht zu schnell fassen/ jedoch auch auf dem Bottiche nicht lassen schaal werden. Nach dem Bier-Fassen/oder wann man es im Braun-Hause fasset/ so füllet die Faß voll bis an drey quer Finger breit/ und nehmet Leinwand/ ziehet dieselbige durch zerlassen Pech/ damit bedecket die Spünde daß keine Lufft darein kommt/ und am grünen Donnerstag füllet alsdann das Bier auf. Es ist auch daran gelegen/wann man ein Bier in gute Faß thut/wanns gute Lufft und gute Keller hat/ die fein tieff und kühle seynd/ darzu die Lufft nicht wol kommen kan/ dann sonderlich die auf-und anstossende warme Lufft thut dem Bier grossen Schaden/und machet mit der Zeit Essig daraus/ dann solche warme Lufft resolvirt und löset auf deß Biers natürliche Hitze/ dardurch alle Dinge regieret und erhalten werden; Wann nun dieselbige natürliche Hitze resolvirt und hinweg ist/ so wird das Getränck allgemach sauer und gar zu Essig. Item die Bier/ so in gepichten Fässern liegen/ tauren allezeit länger/ werden nicht so bald als andere vitiirt und corrumpirt/oder zu nichten/und verderben/ als die in schlechten Fässern liegen/ allein/ daß sie leichtlich in den Kopff steigen denen Leuten/ die ein hitzig schwach Haupt haben. Daß man die Faß nicht alsobald aus dem Bräuhause voll füllen soll/ ist auch oben im dritten Capitel vermeldet. Wann sich dann die Heffen ein wenig gesetzt/

so

Digitized by Google

so mag man mit dem Füllen nachfolgen / und immerdar voll halten / alle Tage erstlich mit frischen Bier eine Zeit lang / bis so lange es nicht mehr Hefen auswirfft/ hernacher aber mit gutem frischen Brunn-Wasser die Faß voll / auch dieselbigen täglich rein halten. So man ein Faß mit Bier auffüllet / daß es über lauffet / dasselbe Faß überwindets in 14. Tagen nicht. Wann die Faß in den Kellern gar zu nahe an den Mauren liegen / so schmäcket das Bier bisweilen gar Erdenzig / darum muß man die Faß nicht gar zu nahe an die Mauren legen.

Wolt ihr ein Bier kosten und einschencken / und dasselbige von einem Faß oder andern Gefäß in ein Glaß giessen oder lassen.

SO lasset es gleich mitten in das Glaß lauffen / so behält es seinen Gest / und gleichen Geschmack / lasset ihr aber das Bier an den Seiten und Rande anlauffen / es sey ein Glas oder Kandel / so schmäckt es von Stund an schaal / und behält seinen Gest nicht / und ist nicht so gut und schmackhafftig / als wann es frisch gelassen wird / doch wissen etliche Schencken gar wol / die sich solcher Künst und Vortheils deß Einschenckens in die Bier-Maas gebrauchen / daß man sie dieses nicht lehren darff / es ist auch ihr Schad nicht in Einnehmung deß Gelds / aber in Verantwortung deß sen gegen GOTT / und in Gedeyung ihrer Güter / weil sie ihren Nächsten also defraudiren / werden sie es heut oder morgen / wie ihnen diese Kunst bekommen wird / wol erfahren. Wollt ihr auch / daß ein Bier fein grau werde / so nehmet Obermännig / thut sie in eine Kandel / giesset Bier darauf / lassets eine Nacht stehen / und deß Morgens giesset es in ander Bier / darvon ihr bald trincken wollt.

Von dem Geschmack der Biere.

DEß Geschmacks halben ist unter den Bieren ein gar grosser Unterscheid / dann über den gemeinen Geschmack aller Biere seynd etliche Bier süsse / etliche ein wenig bitter / etliche zum Theil scharff / etliche haben einen weinlichten Geschmack / sonderlich unter den weisen Bieren / fürnemlich / wann sie über die Hälffte gelegen haben / etliche schmäcken / als wären sie gesaltzen / die Biere exsiccireren sehr und erregen mehr den Durst / als daß sie ihn stillen sollten.

Von der Farbe deß Biers.

DJe Biere empfahen ihre Farbe von dem Maltz oder Hopffen / und je besser die Gersten gedörret / und der Hopffen reiffer ist / und je länger er kocht / je besser Farben die Biere bekommen / und hitzig werden / und man kan also von wegen der Farbe urtheilen / welche Bier starck oder nicht starck seyen / als nemlich: Daß die Biere / so eine gute Farbe haben / starcker temperatur und Art seyen / die andern aber / so nicht so gute Farben haben / nicht so starck befunden werden.

Vom Geruch der Biere.

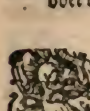
DJe Biere haben alle einen gemeinen Geruch / wie auch einen gemeinen Geschmack / dardurch sie von andern gekochten Wassern und Säfften unterschieden werden. Uber diesen gemeinen Geruch haben sie auch noch etliche sonderliche

Qua-

Qualitäten/daraus ein grosser Unterscheid zu ergreiffen/dann man findet etliche Biere/die einen gewürtzten Geruch und Geschmack haben/ gleichwie die auserlesene Turgischen Biere/item das Dantzger/und Lübische rothe Bier; Und diese Bier/ ohn daß sie wol nutriren und alteriren/ stärcken sie auch das Hertz und Gehirn deß Menschen.

Das VII. Capitel.

Wann ein Bier muchentzend / oder nach den Fassen abschmack / oder wann es pichentzig / und zu sehr nach Peche schmäcket/ oder von dem Führen trübe worden wäre / item / daß es auch nicht Sommerentzig werde/und sich verkehre/wie dasselbe alles abzuwenden seye.



ES ist einer Hauswirthin eine grosse Schande / wann sie aus Faulheit ihre Faß nicht rein hält / abschmäckend und stinckend werden lässet / und also etwan ein gut Bier/das mit vieler Mühe / und grossem Unkosten gebrauet worden / durch solche stinckende Faß verderbet. Wann dann nun es also wäre versehen worden / so muß man dannoch gleichwol den Leuten helffen / (wie dann solches die Christliche Liebe erfordert / seinen Nächsten aus Nachtheil helffen zu bringen) damit einem Schaden abzukommen / und Nutz dargegen gestifftet werde.

Wann dann nun also ein Bier nach dem Faß stincket.

SO nehmet Reinfarnkraut/Wachholderbeer/Heiligen Geists Wurtzel und rothe Benedicten Wurtzel eines so viel als das andere/und drey frische Eyer / hängets oder legets alles miteinander ins Bier-Faß. Oder nehmet eine kleine Hand voll Weitzen-Körner / hängt sie in einem Tüchlein ins Faß / so wirds wol schmäcken. Oder / nehmet ein heiß Gersten-Brod aus dem Ofen / brechets voneinander / legts auf den Spund/so lang bis es kalt wird/thut es drey oder viermal/es hilfft.

Wollt ihr / daß ein Bier nicht Pechentzend oder nach Pech schmäcken soll / so bereitet die Faß also.

WAnn ihr die Faß zurichten und pichen lasset / so zerlasset darinnen das Pech / und wann es wol heiß worden ist / giesset ein halb Mösel Würtz darein / und lasset es also umrühren/das benimmt dem Pech den Geschmack.

Wann ein Bier durchs Führen oder Fortbringen trübe worden ist.

SO nehmet nur eine Hand voll gebrandtes Saltz / werffets in ein oder zwey Mas Wasser / und giesset das mit einander ins Faß / rühret es mit einem Stecken untereinander/ lassets also über Nacht ruhen / so wirds darnach fein lauter und lustig zu trincken. Man kans auch einem Wein thun/ehe man ihn anzapfft/oder werffet nur eine Hand voll reinen Sand darein.

Digitized by Google

Daß ein Bier in der Fasten oder im Sommer nicht Sommerentzig werde.

SO nehmet Kienen-Holtz / und schneidet darvon Spähn / etwan einer Spannen lang/und eines Fingers breit/werffet sie auf das Bier/dieweil es gantz warm ist/ so benimmt es ihm das Sommerentzen / und ist ein gut Stück / lässet das Bier auch nicht sauer werden.

Das sich ein Bier nicht verkehre.

NEhmet Linden-Blätter/ Nuß-Blätter und Beyfuß/eines so viel/als deß andern/ und halb so viel Wermuth/hängets ins Bier. Oder leget schöne weisse Kieselsteine aus einem klaren fliessenden Wasser hinein.

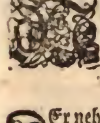
Wenn sichs aber schon verkehret hat.

SO gebrauchet das heisse Gersten-Brod allermassen / wie kurtz zuvorn in diesem Capitel gedacht worden/so offt/bis es wieder zu recht kommet. Dann das heisse Gersten-Brod / wie erwähnt / zeucht den heffigen Abschmack und bösen Dunst an sich / daß ein Bier wieder zu seiner rechten Krafft kommt / und eine gute kräfftige Stärckung kriegt/nicht anderst/als wann einer etwan einem etwas Krafft-losen Bier mit geröstetem Brod/so mit Muscaten berieben / (so man jetzt aus einer Kannen trincken will) zu Hülffe kommen wolte/welches dann nicht allein einen bessern Geschmack/ sondern auch eine Stärckung und Krafft/von einer andern Specie herbekommt.

Das VIII. Capitel.

Wie man ein Bier gut / frisch / klar/ lieblich/ gutes Geruchs/ schmackhafftig/ Item/ daß es auch schmäcket/ wie ein Wein / machen soll / und wer nicht viel Gehülffen hätte / doch gleichwol viel Wochen von einem Faß / daß es nicht verderben möchte/ trincken könnte.

Ein Bier frisch zu machen.



NEhmet Buchene oder Birckene Aschen/die fein klein geräden seyn/wie viel Eymer Bier/so viel Hände voll Aschen/ machet es dicke mit dem Bier aus dem Faß/wie Brey/darnach giesset es also in das Faß/rühret es wol um/ und lasset es ruhen/so wirds fein frisch.

Wer ein Bier will schön lieblich und klar machen.

SEr nehme Saltz und Heffen von dem Bier das er bereiten will/ schlage und rühre es wol untereinander / und lasse das Bier aus dem Fasse darauf/und rühre es wol durcheinander / und lasse es ruhen / darnach fülle er das Faß darmit voll/ (dann es muß im Eingiessen ein wenig leer seyn/ daß man es umrühren kan) so ist es recht.

Wolle

Wollt ihr / daß ein Bier lieblich zu trincken seyn.

SO hänget nur ein halb Pfund rothe Benedicten-Wurtzel mit wilder Salbey darein.

Dem Bier auch einen lieblichen Geruch und Geschmack zu machen.

Hänget nur in einem Säcklein Viol-Wurtz ins Faß. Oder nehmet gestossene Nägelein/gedörrete/zerschnittene Lorbeern/ jedes ein halb Loth / hängets in einem Säcklein ins Faß.

Schmackhafftig Bier zu machen.

Hypericon, Hartenhayn genannt / im Mayen gesammlet / und ins Bier gethan/ macht ein schmackhafftig und mannlich Bier. Ist auch beneben gut vor deß Bier Mattigkeit.

Einem Bier einen guten Geschmack zu machen wie ein Wein.

NEhmet ein Faß / da erst Beer-Wein ist ausgeschencket worden / und lasset von Stund an Bier darauf füllen / so bekommt solch Bier einen Weinschmack von den Beeren/und wird schön lauter/und gar gut zu trincken.

Daß ein Faß Bier frisch und eines Schmackes bleibe / weil man davon trinckt.

WAschet Benedicten-Wurtzel fein sauber und rein / lasset sie abtrucknen / leget sie ins Faß / und richtet dasselbige auf / so bleibets gut bis auf die Neige/ und wird nicht sauer. Oder werffet etliche abgetreugte Spilling darein. Oder nehmet Haven-Butten-Dornholtz / schabet die Rinden ab / und hobelt Spän darvon/ dürret sie auf einem Tuch in der Stuben / oder in der Sonnen / und werffet sie hernach ins Faß/so behält das Bier seinen Geschmack / und lässet es nicht kanicht werden. Oder nehmet vor drey Pfenning Lorbeern / scheelet die äusserste Haut darvon/ hänget sie in einen leinen Tüchlein ins Faß. Oder/wann ihr ein Faß wollt aufthun / so thut nur Saltz in ein Tüchlein/ leget es über den Spund / und spündet es zu. Oder vermachet es mit einem frischen Läimen / also über dem Saltz / so bleibets gut / weil ein Tropffen darinnen ist. Oder hänget Centauream, Bertram und Odermennig hin-ein/diese drey Kräuter bewahren/nächst GOtt/ das Bier vor Säure und allen bösen Zufällen. Wie ichs dann sonderlich an den Ordnung der Odermennig erfahren/ da derselben ein Büschelein in ein klein Faß gethan / und man darvon getruncken/ wie man aber die Odermennig heraus gethan / so hat sie gar sauer gerochen. Aber das Bier hat immer wolgeschmäckt / und an deme hätte man nicht die geringste Säure vermercket. So man dann nun alle vierzehen Tage andere Odermennige ins Faß hängete/ so ist die Kunst desto gewisser. Oder / nehmet Hopffen / ein frisch Ey/ und von einem neuen Topff / so nicht glasurt ist/ die Scherben klein zerschlagen / und ins Faß gethan. Etliche nehmen ein frisch Ey / das an dem Tage / da man ein Faß

anzapffen will / geleget ist / und lassens in das Faß Bier hinein stecken / und machen darnach den Spund oben mit frischem Lemmen wol zu / so bleibet das Bier frisch und gut. Etliche nehmen eine starcke Sommerlatte von Hollunder / stecken solche zum Spund hinein in das Faß / und den Spund zugemacht mit frischem Lemmen / das Bier verwirfft sich nicht / wird auch nicht Sommerentzig / noch abschmackig / oder sauer / so lang man darvon trincket / und bleibet beständig. Es stecken auch etliche Pfirschken-Laub ins Bier / das befördert den Urin / und nimmt die Würme im Leibe hinweg.

Will man aber lang / als acht oder zehen Wochen / von einem Faß trincken / daß es seinen Geschmack soll behalten.

SO nimmt man ein Sieb voll Hopffen / sieber den gantz rein / zapffet aus dem Faß / 10. oder 12. Kannen / thut den Hopffen in das Faß / machets von dem ausgezapfften Bier wieder voll / setzet das Faß auf den Boden; Wann ihr nun wolt Bier heraus lassen / so machet oben in Faß ein Lufft-Löchlein / und darein ein Zäpfflein / das ziehet aus / daß es Lufft hat / und wann ihr das Bier heraus gelassen habt / so stopfft es wieder für / damit keine Lufft darein kommen kan / so bleibt das Bier gut.

Etliche nehmen drey oder vier Händvoll Hopffen / in ein drey-eymerig Faß / spünden daß Faß zu / und setzen es auf den Boden / und zapffen es unten an der Seiten an / und lassen ihm oben auf dem obersten Boden ein Lufft-Loch / so bleibets Bier gut / bis auf den letzten Trunck. Oder nehmet vor sechs Pfenninge Hirsch-Zungen aus der Apothecken / Cardobenedicten-Kraut vor drey Pfenninge / ein frisch Ey / ein wenig Hopffen / eine Hand voll rein Stroh kurtz geschnitten / etwan anderthalb Spannen lang / werffet alles miteinander oben zum Spunde hinein / lasset dem Bittner den Spund zumachen / setzet es auf den Boden / und trincket also darvon / so bleibet der letzte Trunck so gut / als der Erste / man muß aber oben auf dem Boden deß Fasses ein Lufft-Loch lassen / und darmit umgehen / wie kurtz zuvorn gelehret worden.

Das IX. Capitel.

So ein Bier sauer werden wolte / oder allbereit sauer worden wäre / vom Blitz oder Donner beschädiget wäre worden / wie ihme zu helffen / daß es gleichwol nicht verderben möchte / sondern wol zu trincken.

FAß ein Bier sauer wird / kommt von mancherley Ursachen her. Offt wird ein Bier im Brauhause auf den Träbern durch Verwahrlosung / offt im Sommer / wann man nicht gute frische Keller / (wie oben allbereit gemeldet) hat. Item / wann man ihm zu wenig Hopffen gegeben / auch dasselbige nicht satt / oder gnugsam hat kochen lassen / oder wann es gar zu alt wird / oder man es sonsten mit der Wartung nicht recht hält / oder wann es aus Regen-Wasser / sonderlich wie LevinusLemnius meldet / wäre gebrauet worden / bald sauer / es kan daselbige

selbige auch wol fœmina menstruata, (wann sie es etwan füllet/oder darmit/es sey im Brauhause oder Keller/umgehet) verursachen.

Wann im Sommer / sonderlich aber im Ende Julii / oder im Augusto das Bier sauer wird.

SO nehmet ein neu gelegt Ey / und stechet zu ringst herum kleine Löchlein mit Nadeln hinein / leget geschehlte Lorbeern darzu / ein wenig Hopffen / und Gersten-Körner / thut es miteinander in ein Säcklein/und hänget es nur oben zum Spund-Loch hinein / so wirds nicht sauer / weil seiner ein Tropffen ist / es sey Gersten- oder Weitzen-Bier. Oder hänget ein neugelegt Ey / und Nuß-Laub von welcken Nuß-Bäumen/oben zum Spund hinein ins Faß/dasselbige mit frischen Laimen/unter dem Limen aber Saltz auf den Spund auf ein Tüchlein gelegt/zugeschlagen.

Wie man ein Bier / das grob / sauer / und härtlich ist / gut und zu trincken lustig und lieblich machen soll.

NEhmet gestossenen Weitzen / vermischet denselben mit guten frischen Hefen/eben desselbigen Biers/und giesset es miteinander in das Faß. Oder hänget den zerstossenen Weitzen mitten in das Faß/so wird es hübsch und süß.

Wie ein Bier/das sauer worden/wieder zu recht zu bringen.

NEhmet Viol-Wurtzel/Nägelein/Lorbeern/Ingber/Muscat-Nuß/Entian/Calmus eins so viel als deß andern/ein wenig gröblich zerstossen/in ein Säcklein gethan/und ins Faß gehänget. Oder/gebrauchet das mit dem heissen Gersten-Brod/wie oben allbereit gemeldet. Item Benedicten-Wurtzel / wilde Salbey / Dosten/ Hartenhayn / Bertram / Scordium / und Odermennig ins Faß gehänget. Oder/ nehmet auf einem Eymer Bier ein Pfund Kreiten/und zwey Händvoll Saltz/stossets untereinander / und lassets in einer Pfannen wol heiß werden / giesset alsdann daran ein Mas lauter Brunn-Wasser / und rühret es wol zusammen / darnach giesset es in das sauere Bier / und rühret es mit einem Stecken wol im Faß untereinander/ so wird es wieder süsse.

So auch ein Bier auf dem Bottich sauer worden / und schon in die Faß gefüllet wäre.

SO werffet eine Handvoll oder zwo Saltz / und auch so viel Asche hinein / und giesset eine Kanne oder zwo Wasser darzu in das Faß / rühret es unter einander / und verspünder daß Faß wol / sonst lieffe es alles heraus / und lasset es versaussen.

Hättet ihr ein Bier das nicht aufstossen wolte.

SO nehmet ein Wasser-Kandel voll Würtz / auf ein Fäßlein gegossen / und das sauer Bier darauf gefüllet. Oder/gerädene Asche / ein wenig Saltz / und frische

sche Hefen/ durcheinander geschlagen/ in das Faß gethan/ und umgerühret. Oder gebrauchet der oben gedachten zweyer unterschiedlichen Kunst-Stück/ zum ersten vom Krafft-Wäitzen-Meel/ weissen Senff ꝛc. Zum andern von gelb-reiffen Habern.

Daß der Blitz oder Donner das Bier nicht beschädige.

Stehets Bier in einem grossen Donner-Wetter im Brau-Hause/ so kan man den Bottich mit Brettern zudecken/ reine Tücher darauf legen/ und ein wenig Saltz/kleine Kieselsteine und Lorbeer-Blätter/wer sie haben kan/darauf streuen. Ist aber das Bier in den Fässern in den Kellern/(welches dann deß Wetters wegen nicht also gefährlich ist/ und man wolte sich auch etwan dieser Gefahr besorgen) so möchte man dieses jetzo angezogene Stück auch gebrauchen/ so darff man sich natürlich derowegen nichts förchten. Dann das hat GOTT der Natur eingepflantzet/ daß sich starck wider schwach zu legen schämet/ also schlägt der Donner nicht in die schwachen Lorbeer-sondern gerne in die starcken Eich-Bäume. Das erfähret man auch an dem Löuen/ daß er sich eher an etwas Starckes/ als an etwas Schwaches wachen thut.

Im Fall aber das Bier vom Donner wäre beschädiget worden.

So muß man das Bier abziehen/ und auf andere Faß/ welche gar rein ausgefegt/ und ausgekratzet/ (wann es eichene Faß wären/aber Tännene frisch auspichen) und darnach mit dem Wasser/ darinnen Thimian/ Lorbeern/ welscher Nußbaum-Blätter/Fenchel/Wacholder-Beer gekocht/auswachsen/schlagen/ so kommt die Gefahr hinweg/und hat man sich alsdann derentwegen nichts zu befürchten.

Das X. Capitel.

Von den vornehmsten/ besten und berühmtesten Bieren/ so vor andern in Preiß und Ehren gehalten und getruncken auch hin und wieder an andere Oerter verführet werden/ samt derselben Nutzen und Eigenschafften.

Hamburger Bier.

Wir wollen dieses Orts den Anfang von der alten Sachsen Bier machen/ da dann vor andern das Hamburger (dessen bereits im ersten Capitel Meldung geschehen) berühmt ist. Es wird aber solch Bier aus Wäitzen gebrauen/ und wegen seiner Tugenden und angenehmen lieblichen Geschmacks überall hoch gehalten/dann es näret wol/gibt oder gebieret gut Geblüt/machet eine schöne lebhaffte Farb/ziehet auch eine schöne subtile glatte Haut/ wann man sich öffters damit wäschet; Solch Bier ordinari getruncken/verhütet den Stein/lindert und öffnet sanfft den Leib/sonderlich da es warm mit frischer Butter genossen und früh

früh Morgens getruncken wird. Es ist ein sehr gesundes Bier/ wann es mässig gebraucht wird / wird es aber überflüssig gebracht / bringet es ein kupffern Gesicht. Wann diß Bier gar zu alt wird/ verlieret es seine Krafft / massen dann alle Weitzen-Bier zu thun pflegen.

Lübecker Bier.

LUbecker Bier/welches sie ihr Israel nennen/ hat fast einerley Wirckung und Tugend mit dem Hamburger Bier / ohne daß solch Lübisches schwachen Köpffen dienstlicher ist/als das Hamburgische.

Lüneburgisch Bier.

LUneburgisch Bier / ist denen Bieren in der Marck und in Pommern / am Geschmack / Tugend und Wirckung / ziemlich nah verwandt / ohne daß es etwas dünner und leichter ist.

Goslarisches Bier.

DAs Goslarische Bier ist auch köstlich / schmecket im Anfang süß / aber wann es alt wird / schmecket es endlich wie ein Wein / nähret und wärmet wol / bringet auch ein gut Geblüht ; Man machet gar gute gesunde Suppen davon / so fast den Wein-Suppen nicht ungleich.

Rostocker Bier.

ROstocker Bier oder Oel ist gar ein gesund Sommer-Bier / das man in warmen Sommer-Tägen nützlich und beqvem triucken kan.

Einbeckisch Bier und Braunschweigische Mumme.

DJe Braunschweigische Mumme / wie auch das Einbeckische Bier / mögen wol Geschwister miteinander seyn / dann sie sind beede gute Sommer-Bier / haben viel Hopffen / auch gleichen Schmack und Wirckung ; Doch ist das Einbeckische Bier am Geschmack etwas lieblicher ; Es sind zwey kühlende Bier / nähren nicht sonderlich / sind dünn und subtil / dringen durch und machen den Urin ganghafftig/ füllen auch das Haupt nicht also mit Dünsten/wie sonst die andern thun.

Es sind rechte Sommer-Bier / die auch denen Febricitanten zuträglich / angenehme und sehr gesund seynd. Die Mumme zwar bekommt aus dem Wasser / daraus sie gebrauet wird/ eine kalchicht-steinichte Materi/ daß man leichtlich den Stein davon bekommen/ oder / so man ihn bereits hat / auftrührisch machen kan. Wiewol das Einbeckische fast eben der Art ist ; Und weil das dritte Theil Korn zu diesem Bier der Wäitzen ist / also hat es den Vorzug für andern Gersten-Bieren / gibt auch gut Nutriment, dringet leichtlich durch / und erreget den Urin / wegen seiner Substanz, die nicht so gar starck ist / und wann einer das Fieber hat / so ist demselbigen Menschen kein Bier lieber und angenehmer / ja auch gesünder / als eben diß Einbeckische Bier.

Broihane.

DAs ist ein sonderlich gut Bier von Wäitzen ; Solche Bier werden sonderlich

zu Hanover/ Hildesheim/ Göttingen und andern Orten mehr gebrauen/ so süsses Geschmacks/ starcker Substanz, und gutes Nutriments sind/ und wann man solche Bier warm oder in einer warmen Stuben trincket/ schleichen sie fein und wol hinein und machen gar sehr truncken/ darum man solches auch mit massen/ aber nicht mit Viertels und Halb-stübigens Kannen-Maaß trincken soll.

Der alte Claus.

DJe Brandenburger haben ein Bier/ das nennen sie den alten Claus/ darum daß es faule schläfferige Leute machet/wie die alten pflegen zu seyn/ ist aber sonsten ein gut Bier.

In Pommern hat es auch sonsten unterschiedliche gute Bier gehabt/ als Strahlsundische/Kohlbergisch/Stettinisch/Bartisch u. a. m.

Gustrauer Bier oder Gustrowischer Knysenack.

GUstrauisch Bier/oder Gustrowischer Knysenack/wird aus Gersten gebrauet/und wird mehr Gersten darzu genommen/dann zum Bernauischen Bier/ aber hingegen weniger Hopffen; Ist ein gar starck Bier/ sonderlich/ so mans knollich hinein saufft (darum nennet man es Schnys in Nacken/ oder Schmets in Nacken) aber wann man es mit Vernunfft und mässig trincket/ so ist es ein gar gesundes Bier wider den Stein.

Spandauisch Bier.

SPandauisch Bier ist fein lauter und rein/ hat einen guten lieblichen Geschmack/ nähret wol/und treibet den Urien/machet auch ruhig und sanfft schlaffen; Deßgleichen ist das Böltznitzische Bier/auch ein gut rein lauter Bier.

Ruppinisches Bier.

RUppinisches Bier seynd zu Ruppin nichts besonders/ so man sie aber führet/und lässets klar werden/ so werden sie gut und wol geschmack/ und je weiter man sie führet/und wieder klar werden lässet/je besser sie auch werden.

Beitzenburger Bier.

ZU Beitzenburg/im Lande zu Mechlenburg/hats auch ein starck Bier/ das sie Birh den Karl/oder heiß den Kerl/nennen/weil es die Kerl so hart auf den Kamm beist/ daß sie gar toll in den Kopff werden.

Pohlnische Bier.

IM Königreich Pohlen/ hat es mancherley weise Bier/ die sehr gut seynd/ den Durst stillen/wol nähren/und auch gut Geblüt verursachen.

Preussische Bier.

IN Preussen hat es auch viel gute Bier/sonderlich aber das Dantziger-Bier/(deßen auch schon droben im ersten Capitel Meldung geschehen) welches man/ was seine Süre/ Hitz und Stärcke anlanget/ nicht unbillich einem Wein vergleichen möchte; Dann ein Untz dieses Dantziger Doppel-Biers ist stärcker und kräfftiger/ dann zwey Maaß anders gemeines Gersten-Bier; So man aber solches Bier unmäs-

mässig und offt gebrauchet / oder sich darinnen ersäufft / so kan es in dem Menschen viel Kranckheiten erregen / dann es erwärmet nicht nur den Menschen / sondern erhitzet das Geblüt allzusehr / daß man gar roth unter dem Angesicht wird / bringet Arterische und Podegrische Kranckheiten / trieffende Augen / verursachet Cruditates, und andere Ungelegenheiten mehr / eben fast wie der Wein.

Dantziger Bier.

Es soll das Dantziger oder Dantzker Bier unter allen ausländischen Bieren das vornehmste / stärckeste und beste Bier seyn / massen Herr Knaustinus solches eine Könige aller Gersten-Bier nennet / als welches einen guten Geschmack / gute Substanz, gut Temperament, Nutriment, und Nahrung dem menschlichen Leibe / wann es mässig getruncken wird / bringet / wie dann zwar auch alle andere Bier mässig / nicht aber mit Müssen und Maassen / das ist / mit Quartieren und Stübichen / halben und gantzen Kannen auf einen Trunck sollen getruncken werden; Für dem jetztbemeldten Bier ab sollen sich die Febricanten hüten / dann es wegen seiner Stärcke solcher Menschen Leibe sehr erhitziget.

Königsberger- / Elbinger- und Thorner-Bier.

Zu Königsberg / deßgleichen zu Elbingen und Thorn in Preussen / hat es auch gut und gesund Bier / so einen anmuthig und lieblichen Geschmack / auch dem menschlichen Leib gar dienstlich und ersprießlich ist. In Littauen / und ferner hinein gegen Moscau hat es zwar auch ziemlich gute Bier / ausser daß etwas unfläthig damit umgegangen wird / auch die unter dem Maltz befindende Doll-Körner sehr bald truncken / und den Kopff doll machen.

In Schlesien werden sonderlich vor andern Bieren hoch geachtet / Breßlauisch- / Laubenisch- / Goldbergisch- / Strignisch- / Schweinisch / und Saganische Bier.

Breßlauisch Bier oder Schöps.

Breßlauisch Bier / so insgemein der Schöps genannt / ist ein Wäitzen starck Bier / das gewaltig nutriret und nähret / daß also / wer desselben viel und offt trincket / gemeiniglich wenig isset / dann man isset und trincket gleichsam von solchem Bier / wie dann dicke und fette Leute davon (sonderlich die zur Fettichkeit geneigt seyn) werden. So man aber dessen zuviel trincket / oder es nicht gewohnt ist / steiget es einem gewaltig im Kopff / und füllet das Haupt so voll Dünste / daß deß andern Tages alles mit einem umgehet.

Wollauisch Bier.

Wollauisch Bier ist auch vorzeiten ein gut und hoch geachtet Bier gewesen / aber weil bey dieser bösen trüben Welt-Zeit / alles auf die Neige gehet / geringer und schlimmer wird / bis es endlich gar über und über gehet / also gehet es mit dem guten Bier auch; Die Leute sind allzu eigennutzig / geitzig und vortheilhafftig / wollen und mögen kein gut Bier mehr / ihrem Nächsten und Neben-Christen zu gut und Nutzen / brauen / ob sie es schon können; Zum Theil sind sie auch zu verdrossen / mö-

gen nicht mehr solchen Fleiß / Mühe und Aufsicht auf das Brauen wenden / wie sie vorzeiten gethan.

Laubenisch Bier.

LAubenisch Bier / wann es recht gut / und auf den alten Form (von gutem Schrott und Korn) ist / so ist es ein gesund und wol-nährend Bier / das gute subtile Spiritus gibt / und die natürliche Wärme fein lieblich vermehret / man hielt es vor diesem vor das beste Bier in Schlesien / man schenckets auch zu Breßlau im Schweinischen Keller aus / und wird sonsten auch weit verführet.

Goldbergisch Bier.

GOldbergisch Bier / dessen ist zweyerley / das beste und das mittelmässige / das beste mag wol unter die vornehmste Bier deß gantzen Schlesien gezehlet werden / dann es schmäcket / nähret und wärmet wol / und ist fein rein und klar / das andere aber hat nicht so gute Kräffte.

Strignische Bier.

STrignisch Bier ist gar ein trübes Bier / wie eine Leim-Lauge / und schmäcket schier wie ein Wein / daß es auch etliche Fremde öffters vor Wein getruncken haben. Ist gar ein gesund Bier / um der Terra sigillata willen / die alldar / nebens etlichen andern Edelgesteinen reichlich gefunden wird. Derowegen man auch niemalen / oder aber gar selten / erfahren / daß die Pest oder andere gifftige Kranckheiten da grassiret hätten / gibt demnach an solchem Ort feine gesunde und alte Leute; Dann Terra sigillata ist ein edel / köstlich / gesund Ding / massen die Gelehrten bezeugen / welche der vortrefflich hochgelehrte und berühmte D. Johannes Montanus erstmahlen daselbst erfunden.

Schweinisch Bier.

SChweinisch Bier ist auch herrlich / gut / schmackhafftig Bier / allein daß es etwas brandig schmäcket / kommet vielleicht her / daß sie das Maltz zu sehr dörren.

Saganisch Bier.

SAganisch Bier ist auch ein gesund Bier / sonderlich denen Leuten so den Stein haben / denen vergehet alles Reissen und Schmertzen davon.

Glogauisch Bier.

VOr Jahren hat man zu Groß-Glogau in der Schlesien auch ein gar köstlich gut Gersten-Bier gebrauet / das am Geschmack fast dem Dantziger Bier nicht ungleich gewesen / soll aber dieser Zeit nicht mehr so gut seyn.

Etliche Sächsische Weis-Bier / so man Gosen nennet.

SOßlar / Quedlingburgk / Halberstadt / Aschersleben und Werningeroda / brauen ein weises Bier / Gosen genannt / so auch gut Nutriment und Nahrung geben / erwärmen auch wol / und machen gut Geblüt / auch feist / so man fein viel trincket.

In Thüringen / welches ein gar fruchtbar / herrlich / und reich Korn-Land ist / findet

findet man auch mehrentheils rechte gute und gesunde Bier / so wol als auch in der Marck/und im Land zu Meissen und Sachen.

Naumburger Bier.

SOnderlich aber ist das Naumburger Bier berühmt / da man ihm dann Gersten die Grütze/ und recht gut Malz gibt / auch mit Fleiß brauet ; Darum nähret und wärmet solch Bier wol aber es pflegt wegen seiner Güte sehr in den Kopff zu steigen / wann man dessen zuviel trincket/ massen sich dann die nassen Bier-Brüder blind voll darein sauffen.

Erfurdter Bier.

DEßgleichen haben auch die Erfurdter ein gut / gesund und wolschmäckend Bier / das ein schöne Farb hat/und vor andern Bieren dem Leib eine gute Nahrung gibt.

Torgisch Bier.

TOrgisch und Bolgerisch Bier / sind zwar nicht sonders starck / aber doch gesunde Bier/nähret wol/riechen und schmecken gut / stärcken auch alle Glieder. Sonderlich ist das Torgische Bier nicht nur wegen mittelmässiger Stärcke/ sondern auch an der Güte ein trefflich Bier / dann es hat einen guten Geschmack / und gibt gut Nutriment, Aliment, Nahrung / auch Krafft den vornehmsten Gliedern am Menschen/ massen es einen Geschmack und Geruch nicht anderst hat / als wäre solch Bier gewürtzt / welcher nun etliche Kräuter / so zur Artzney dienlich / mit Bier kochen oder sieden will/derselbige kan ihme Torgisch oder Naumburgisch Bier/welches er am besten haben kan/hierzu nehmen und gebrauchen.

Gothisch und Neustädter Bier.

DJese Bier werden in Thüringen sehr getruncken / es sind auch gute vollkommene Bier / welche den menschlichen Leibern gute Nahrung Aliment und Nutriment geben.

NB. Insonderheit ist zu mercken / daß das Gothische Bier den Calculosis (oder denen / so mit den Stein-Schmertzen behafft seynd) das Naumburgische Bier aber den Podagricis, trefflich wol dienet.

Zerbster Bier.

GEmachet die Fürstlich-Anhaltische Stadt Zerbst nicht wenig berühmt das herrlich/weit und breit beruffene Sommer-Bier/so allhier gesotten / und seiner Gütigkeit wegen/sehr weit verführet wird. Von diesem Zerbster-Bier nun / wird bey denen delicaten / reichen und vornehmen Personen / sonderlich bey den Edel-Leuten und Studenten sehr viel gehalten/daher das Sprichwort entstanden:

Zerbster Bier und Rheinischen Wein/
Darbey wollen wir lustig seyn.

Solch Bier ist gleichfalls gutes Geschmacks / und nähret wol / allein wer sich im

Urin nicht richtig befindet / der lasse solch Bier lieber zu frieden / oder trincke es ja nicht offt und viel/ dann es kan machen/ daß der Urin scharff und brünstig wird/ auch die Harn-Winde verursachet / oder daß er sonst schwerlich von dem Menschen gehet. Diß Bier treibt auch den Stein/der in den Röhren nicht fort will/gewaltig von dem Menschen/wann mans öffters teincket.

Freybergisch Bier.

DAs Freybergische Bier / ist ein herrlich / köstlich / gut und gesund Bier / dann es wird mit grossem Fleiß/ aus guter Gerste gebrauen/gibt zwar viel/ aber doch seine subtile Dünste/ stösset gewaltig auf/ treibet den Urin/ und leidet nichts Unreines in der Blasen ; Wiewol es aber aus trüben / unfreundlichen Wassern/gleichwie auch das Wittenbergische/gebrauet wird/so lassen sie es doch hernach lange/als etwan bey zwey oder drey Wochen/nachdem es gebrauen worden/in dem Bottich stehen und erkalten/ da stösset es gewaltig auf. Sie rühren alle Tag mit einer Schupffe wieder wol durcheinander/allein je öffter sie das thun/je mehr und höher es gieret und gusstisset/darnach bringen sie es erst in die Fässer.

Wittenbergisch Bier.

DAs Wittenbergisch Bier / wann es recht gebrauen / und Materien genug darzu genommen wird/ daß es nicht zu dünn bleibet / ist kein uneben / sondern ein gutes und gesundes Bier. Aber es gehet ihme zuweilen / wie andern guten Bieren mehr/ daß sie den alten Ruhm und Ruff verliehren / wann ihnen bisweilen der Hals allzulang gedehnet/wenig Maltz und nicht viel Hopffen darzu genommen wird ; Obs darum der Guck-Guck heisset / ist mir unbewust ; Deßgleichen wird in unterschiedlichen / auch zum Theil vornehmen Städten in Hoch-Teutschland gar schlecht und gering Bier gefunden/daß man sich keines Kopffs-Wehes darbey zu besorgen ; Deßwegen man auch Spotts-weis solche Bier-Brauer nur Wasser-Färber zu nennen pfleget ; Von solchem ihren geringen Bier aber ist nicht unbillich das Sprichwort erwachsen :

Wasser-reich und Hopffen-arm/
Ist ein Bier/daß GOtt erbarm!

Wurtzisch Bier.

DAs Wurtzische Bier ist auch ein gut/gesund und berühmt Bier/ darbey man sich gar wol befindet.

Nauisches Bier.

DAs Nauische Bier/so Zitzenille genennet wird/ist auch ein gut/aber darbey starck und dick Bier/darum das Sprichwort davon lautet :

Wer Zitzenille trincken will/
Der muß drey Tage liegen still/

Wal-

Walterhausisches Bier.

Um Beschluß wollen wir auch deß Walterhausischen Biers gedencken / dann daß selbe ja so gesund und gut (wann anderst im Brauen / oder in Zubereitung dessen recht damit umgegangen wird) als etwan sonsten einig gemein Stadt Bier (keines zwar verachtet) aus denen Ursachen / weil die Lufft / das Wasser / und anders / so zu einem guten Bier gehörig / allhier (GOtt Lob) ja so gut seynd / als sonsten anders / wo / darzu das Wasser dasselbst / daraus die Bier gebrauet werden / aus Wald-Quellen (die dann gut gesund Bier geben) zusammen rinnet / und wann ein Bier an diesem Ort nicht gut / ist niemand / meines Erachtens / hieran schuldig / oder Ursacher / als der vielleicht selbst das Bier nicht gut / sondern dünn / schlecht und gering haben will / und also deß Wassers / (wie leider an vielen andern Orten mehr auch zu geschehen pfleget) zu viel nimmt.

Es werden auch sonsten in vielen Städten / Dörffern / Adelichen Ritter-Sitzen und Brau-Höfen hin und wider in Thüringen / Meissen und Sachsen / gute Bier gebrauen / welche alle dieses Orts in specie zu erzehlen / unser Buch zu groß / auch dem Leser verdrießlich machen möchte: Wann dann solches nicht nöthig / auch unsers Vorhabens nicht ist / hiervon allein ein weitläufftig Buch zu schreiben / sintemalen wir noch ohne das / zu Beschleunigung dieses Wercks / noch viel in der Feder haben; Wird demnach ein jeder Brau-Verständiger und Bier-Kunst-Liebhaber / an seinem Ort / was ihm dißfalls zu thun oder zu lassen / auch wie der Sache zu nehmen oder zu geben / dergestalt selbst sein Gelegenheit zu beobachten / das Mittel zu treffen / und in Acht zu nehmen wissen.

Wird also meines Erachtens genug von denen fremden oder ausländischen Bieren / wie auch von derselben Natur / Art und Eigenschafft geschrieben.

Das XI. Capitel.

Von den vornehmsten und gebräulichsten Kräuter-Bieren wie dieselbigen zu machen / und worzu sie dienen / nützlich und ersprießlich seynd.

Kann ein Bier gebrauen / und also schlecht / daß nichts darein gethan / getruncken wird / so dienets dem menschlichen Leibe zur Nahrung. So aber Kräuter / Wurtzeln und dergleichen darein gethan werden / so dienets mit zur Artzney. Derohalben kan ihm ein Hauswirth gar leichtlich und ohne sonderlichen Unkosten ein Bier medicinalisch machen / und zwar ein solches / so wider die jenigen Leibs-Beschwehrungen / darzu er von Natur geneigt / oder allbereit am Halse hat / dienet / zurichten / und gebrauchen / dardurch er dann manchen Pfenning / so er sonsten in die Apothecken geben müste / ersparen kan. So man dann nun ein Kräuter-Bier machen will / so soll man die Kräuter oder Wurtzeln dörren / und nicht grün / (dann grüne Materialien können wegen ihrer Feuchtigkeit leichtlich das Bier verderben) nehmen / und also wann ein Bier vergohren hat / ins Faß thun / oder das

Bier über die Kräuter göhren lassen/wann es rein vergohren / das Kraut / (welches fein Büschel-weis in ein Faß gehänget seyn soll) wiederum heraus genommen / mit frischem Brunn-Wasser rein abgewachsen / und dasselbe an einem Schnürlein wiederum ins Faß gehänget / wer es starck haben will / der kan noch ein wenig von frischen Kräutern darzu thun.

Rosmarin-Bier.

DAs stärcket und kräfftiget alle vornehmste Glieder deß Leibes/als das Hertz/Gehirn / und die Geister / nimmet hinweg alle Verstopffung im Leibe / fördert die Menses, machet Lust zum Essen/und ist ausbindig gut den Melancholicis.

Hirsch-Zungen Bier.

DJeses ist den Melancholicis/und denen/die an dem Miltz einen Mangel/und das Quartan-Fieber haben/trefflich gut.

Scordien-Bier.

WEil das Scordium ein edles Kraut/ und seiner Krafft und Wirckung nach / von Zeiten/wie dann noch/ in grossem Werth gehalten/ habe ich ihme an diesem Ort die dritte Stelle gönnen wollen. Es dienet aber dieses Kraut nicht allein darzu / daß es das Bier/ wann es darein gethan wird/ (wie oben angezogen) vor der Säure bewahret/sondern es ist auch solch Bier gut wider Gifft/Colicam oder Grimmen/Lung und Leber Gebrechen/den kalten Magen/Kindbetterin/ und fördert auch darneben der Weiber Blödigkeit.

Lavendel-Bier.

DAs pflegt man gemeiniglich nur aus der Lavendel-Blühe zu machen/solches stärcket gewaltig das Haupt/das Marck im Rückgrad / und der Nerven die darvon entspringen. Es ist auch ein köstlich Ding wider den Schlag/ schwerrn Gebrechen/ Gicht und Lähme/ sonderlich sollens die Ammen trincken / die da Kinder träncken / so zum schweren Gebrechen geneigt seynd/oder demselben albereit am Halse haben.

Melissen-Bier.

MAchet aus traurigen melancholischen Leuten frölich Leute/stärcket das Hertz und die lebendigen Geister/und ist den Frauen sehr gesund und nutzlich.

Nelcken-Bier.

WAnn die Nelcken sonderlich rechtschaffen und gut seynd/so stärcket solch Bier das Hertz/das Gehirn/und alle Glieder/sonderlich den Magen hilfft es wol zur Däuung/ist auch gut vor alle kalte Krancheiten deß Haupts.

Alend-Wurtzel Bier.

IST gut vor der Brust-Gebrechen/ das Keichen/das Lenden-Wehe/ und fördert den Frauen ihre Zeit.

Braun

Braun Bethonien Bier.

SOlches ist gut dem Haupt / der Brust / und den Nerven / benimmt die Verstopffung der Leber / und den Stein der Bieren / befördert den Weibern ihre Zeit. Ist denselben auch gut / wann ihnen die Mutter erkaltet / oder sie im Leibe verschleimet wären.

Wachholderbeer-Bier.

MAn kan der Wachholderbeer Krafft in mancherley Wege ins Bier bringen. Etliche nehmen gedörrete Wachholderbeer / zerstossens in einem Säcklein / wann man dem Bier Hefen gibt / im Bottich gehängt. Oder / wann der Büttner im Pichen zum andernmal ein Faß aufbrennet / so werffen sie etwa in ein Faß eine Handvoll derselben. Item / Wachholderbeer zerstossen in ein Tüchlein gebunden und ins Faß gehängt / wann das Bier vergohren hat. Solch Bier dienet wider Gifft / die Kranckheit der Nieren und Blasen / und treibet gewaltig die Menses.

Lorbeer-Bier.

MAn pfleget geschehlte Lorbeern auch in einem Tüchlein ins Bier zu legen / solch Bier stärckt das Haupt und Magen / eröffnet die Leber / zerbricht und treibet aus den Stein der Nieren und Blasen / macht sehr schwitzend im Bade / und ausserhalb desselben getruncken.

Wermut-Bier.

WEr ein gut Wermut-Bier machen will / der nehme Wermut / die gut und fein gedörret ist / und lege sie im Brauhause / wann man das Bier gemacht hat / in einen Stotz oder Kübel / und gieß warm Bier (so viel man Wermut-Bier machen will) darauf / und decke es wol zu / und wann es Zeit ist / so gibt man ihm Hefen / und lässet die Wermut darinnen liegen / und wol durcheinander vergöhren / darnach füllet man das ins Faß / darinnen es bleiben soll / und leget weisse häfelne Spän darein / und lässet es wol darüber göhren / darnach füllet mans alle Tage / Morgens und Abends / so viel man getruncken hat / so hat man alle Tage ein gut Wermut-Bier. Auf diese Weise kan man auch wol Salbeyen / Kirschen und andere Kräuter Bier dergleichen machen und zurichten. Es stärcket aber das Wermut-Bier den Magen / macht Lust zum Essen / treibet die Bilem durch den Urin ab / vertreibt die Verstopffung der Leber und Miltz / tödtet die Würmer / fördert die Menses, löschet den Durst / machet schlaffen / ist gut wider die Trunckenheit / Gelbsucht / Hauptweh / Wassersucht und Febres.

Salbeyen-Bier.

SAlbeyen-Bier stärcket das Haupt / und Magen / und alle Glieder / die vier Spann- und Senn-Adern haben nimmt das Zittern der Knieschreiben und andere Glieder weg / ist gesund der Brust / Nieren und Blasen / treibet den Urin / vertreibet den flüssigen Leib / stärcket die wackelende Zähn / und macht / daß sie fest stehen / fördert die Menses.

Beyfuß-Bier.

DAs Beyfuß-Bier wird also gemacht: Nehmt Beyfuß mit den Stängeln / eine gute Nothdurfft / nachdem das Faß groß oder klein ist / und waschet ihn erst / wann er ja nicht rein wäre / thut darzu fichtene Spän vom Tischer geholet / ein paar Hände voll Wäitzen / eine Hand voll Habern samt dem Stroh / also daß das Faß von der Materie das vierdte und fünffte Theil voll werde. Füllet zum erstenmal gut Bier darauf / das noch jung / aber dannoch vergohren / und lauter worden ist / lasset es eine Zeitlang liegen / zapffets an / und trincket darvon / füllet es wieder zu mit allerley Neigen vom Bier / wann ihr wollt / so stöst es doch wieder auf / und wird wieder schmackhafftig zu trincken / und je länger man darvon trincket / je besser es wird und schmäcket. Man kan die stumpffen und schalen Neigen nicht besser anlegen / dann daß man ihnen so mitfahre. Wann ihr ein Stübichen drey oder vier darvon getruncken habt / so füllet anders darein / dann man muß gleichwol das Bier nicht gar abtrincken / und darnach erst ander Bier darauf giessen. Das Beyfuß-Bier ist gut den Weibern / dann es dienet wider die Unfruchtbarkeit / die von übriger Feuchtigkeit herkommt / befördert die Menses, stärcket und reiniget die Mutter / und treibet die secundinas und todte Frucht aus / benimmt das Hauptweh / zerbricht den Stein in den Nieren und Blasen.

Poleyen-Bier.

DAs ist ein gesund Bier / und hat eben die Krafft / wie das Beyfuß-Bier / vertreibet darneben auch mit den Schnuppen und kalten Husten / stärcket den Magen / vertreiber die Winde / machet Lust zum Essen / und nimmt die innerliche Schmertzen der Eingeweide hinweg. Man kan den Qvendel auch also zurichten / hat eben die Wirckung / sollen beyde / wann sie blühen / eingesammlet werden.

Hysop-Bier.

DJeses hat auch der vorigen beyder Krafft und Wirckung. Es reiniget auch die Lung / die Brust / tödtet die Würm im Leibe / stillet das Zahnwehe / und das Sausen der Ohren / machet eine gute Farbe deß Angesichts.

Sauer Kirsch- oder Weichsel-Bier.

IM Sommer ist diß ein nützlich Bier / dann den warmen Magen ists lieblich und angenehm / und hat eine schöne Farb / und einen lieblichen Geschmack / wann die Kerne mit den Kirschen in einem steinern Mörsel oder Reib-Topffe zerqveischet / und also in das Bier gethan werden / so wirds ein durchdringend Bier / das den Urin forttreibet / und fördert den Stein zum Ausgang.

Schleen-Bier.

DJeses kühlet gar sehr / soll auch in der Hitze deß Sommers nur gebraucht werden / allein nicht zuviel / etwan einen Trunck nach der Mittags-Mahlzeit.

Hasel-

Haselwurtzel-Bier.

IST den Wassersüchtigen gesund / dann es treibet den Harn und das wässerige Geblüt durch die Blase aus. Item / es ist auch gut den Gelbsüchtigen und Podagrischen Leuten / dann es nimmt den Tartarum, der sich zwischen die Gelencke gelegt hat/weg/das nicht Gries und Stein daraus werden kan.

Benedicten-Wurtzel-Bier.

WAnn man diese Wurtzel ins Bier thut / so hält sich dasselbige (wie oben angezogen) nicht allein wol / sondern es dienet auch wol den Phlegmaticis, den wassersüchtigen und gelbsüchtigen Menschen.

Folgen noch etliche andere Medicamenta, so man vom Bier bereiten kan.

Ein vortrefflich herrlich und guter Getranck von Bier / für die Schwind- und Wassersucht.

NEhmet Aland-Wurtzel / Hirsch-Zungen / Salbey / Isop / Ehrenpreis / Lungen- Leber- und Meelbeer-Kraut / jedes eine gute Hand voll / und in einem paar guten Stübigen Bier / schier auf halb eingesotten / alle Morgen und Abend einen starcken warmen Trunck davon gethan. Oder obberührte Kräuter zusammen in ein Klein Fäßlein gethan/jung Bier darauf gefüllet/und darüber göhren lassen / und obbemelter massen gebraucht/ist trefflich gut.

Ein bewährt Stuck / so einem das Hirn schwindet / oder so jemand ein schwach Gehirn hätte.

DEr soll nehmen Hirn-Kraut / und Augen-Trost im Bier gesotten / und darvon Abends und Morgens einen warmen Trunck einnehmen / auch das Haupt mit solcher Decotion wachsen / und die Kräuter auch warm auf den Abend ums Haupt binden/und deß Nachts liegen lassen/ist ein herrlich bewährt Stuck.

Ein Getränck vom Bier / wann ein Mensch wund im Leibe wär/ zu gebrauchen.

NEhmet Sanickel / heydnisch Wund-Kraut/Winter-Grün/Bethonien/Waldmeister / Hirsch-Zungen und Ehrenpreis / jedes eine Hand voll im Bier eine Stunde gesotten/Abends und Morgens jedesmal 4. Löffel voll warm davon getruncken/es ist bewährt.

Ein ander sehr guter und bewährter Wund-Tranck.

NEhmet Sanickel / Sinngrün / Ehrenpreiß / Erdbeer-Kraut / Beyfuß / Isopen / Brombeer-Blätter / spitzige Wegbreit / Salbey / Gänserich / jedes eine kleine Handvoll/mit dem aller besten alten Bier / wie sichs gebühret/ gekocht / Abends und Morgens 5. Löffel voll warm davon getruncken/ist ein bewährter Wund-Tranck.

Für das Reissen in dem Rucken und das Podagra.

Frische gestossene Lorbeern mit frischer Butter in einem warmen Bier frühe eingenommen/machen schwitzend/ und legen das Reissen im Rücken. Item dieses dienet auch vor das Podagra/ zween Morgen nacheinander im letzten Abnehmen deß Mondes/ und am dritten Tage gepulverte Senff-Körner gleicher Gestalt eingenommen/ und die Füsse vier Tage nacheinander/alle Tage zwo Stunden in einem Rost-Mist gesetzet. Gestossener Ingber in warmen Bier genossen/ nimmet alle Crudidates und Undäuungen deß Magens hinweg. Zimmetrinden gestossen/ in warmen Bier gebrauchet/ hilfft auch der Däuung deß Magens/ und wann einer seinen Magen mit Wasser trincken sehr verletzt hätte/ sonderlichen im Sommer/ so bringens ihn auch wieder zu recht. Kram-Kümmel gleicher Gestalt mit warmen Bier eingenommen/ benimmt alle Winde/ Aufblähung und Schmertzen deß Leibs/ auch die Colicam Passionem, wann sie von Winden herkommt. Gestossene Bibenell offtermals und etliche Morgen in warmen Bier / auch mit Butter feist gemacht/eingenommen/ist gut für die Lenden-Sucht/für das Grimmen/ bösen Husten/ und gibt Linderung dem Stein in Nieren und Blasen. Wer deß Tages weit gereiset/und sich sehr übergangen hätte/ der wasche die Schenckel mit warmen Bier/ das ziehet die Müdigkeit alle aus/nicht allein den Menschen/ sondern auch den Pferden. Es wird auch die rothe und grüne Salben/ welche wider das Fallen und geliefert Blut/ so im Leibe ist/ gebraucht wird/ mit warmen Bier eingenommen. Wann man das Angesicht offt mit Wäisen-bier wäschet/ so wird dasselbige schön und klar. Deß Biers Eigenschafft ist auch/ daß es Helffenbein schön weis machet/ wann man es darein leget/oder darmit wäschet.

In Summa/ man kan alle Tugenden deß Biers auf einmal nicht beschreiben/ ich habe allhier nur die besten/ gebräuchlichsten und mir bekannten Stück notirt/ wer etwas mehrers hiervon zu wissen begehret/ der mag sich bey andern Authoribus erkundigen.

Diß wäre also genug von der Bier-Kunst/ und was darzu gehörig beschrieben; folget nun auch etwas von der Bier-Essig-Kunst/ wie nemlich derselbe anzustellen/ zu bereiten/ auch auf mancherley Weis ausserlich und innerlich zu nutzen und zu gebrauchen sey.

Das XII. Capitel.

Von der Bier-Essig-Kunst.

Wie derselbe recht anzustellen und zu bereiten sey.

Weil wir dieses Orts von dem Bier nach Nothdurft gehandelt und geschrieben/ das Bier aber/wann es gar zu alt wird/ bey unfärem oder Donner-Wetter gebrauen/oder sonst nicht recht der Gebühr und Kunst nach/ damit verfahren worden/ auch wann es in warmen Orten und übel-verwahr-

wahrten Kellern lieget/von sich selbst zu Essig zu werden pfleget; Als wollen wir deß Bier-Essigs (weilen man nicht aller Orten Wein-Essig/davon bereits droben zu End deß Buchs vom Weinbau zur Gnüge erörtert worden/haben kan) allhier auch etwas Meldung thun; Sintemal aber das Bier nicht allezeit von sich selbst zu guten Essig wird/sondern vielmehr demselben durch gewisse Mittel geholffen werden muß/demnachfolget ein nutzlich bequemer Unterricht/auf was Art und Weis man den Bier-Essig anstellen/bereiten und machen soll.

Man nimmt das Bier und siedets/lässets hernach kalt werden/und legt Sauertäig und geröste oder gebrannte Erbsen darein/so hat man bald guten Essig. Oder man werffe in ein Fäßlein/darinnen das Bier göhret/eine Hand voll Wäitzen-Körner/Rinden von Bircken-Holtz/gebehet Brod/und ein Stücklein Myrthen/so wird aus dem Bier guter Essig.

Wann einer einen Essig auffüllen wollte/und etwan kein Bier hätte/so nehme er nur so viel nöthig/Regen-Wasser gar ein wenig gewärmet/und füll den Essig damit auf/das macht auch Essig/(dieses dienet nur für arme Leut/die Reichen haben wol satt Bier) wann man etliche Stücklein frische Gersten-Brod in Essig wirffet/so kan man in zweyen Tagen einen starcken scharffen Essig haben.

So man behend einen guten Essig machen will.

NEhmet gebähet Brod/leget es in Essig/nehmets heraus/lässets wieder trucken werden/das thut etliche mal nacheinander/wann ihr darnach das Brod in Bier leget/wird er von Stund an zu Essig.

Oder nehmet die Körner aus den Weinbeeren/nachdem sie ausgepresset seynd/zerreibet sie mit starckem Wein-Essig/lasset sie trucken werden/reibet sie wiederum mit Essig/und lasset sie abermals trucknen/das thut offt/darnach verwahret diese zubereitete oder präparirte Körner/und wann man alsbald Essig will haben/so leget solche Körner in Wein/Bier oder Wasser/so wird Essig daraus.

Diese Stück dienen sonderlich darzu/wer über Land reisset/und hat solche bey sich/so kan er zur Noth allweg Essig haben. Item gestossene Pfeffer-Körner in einem leinen Tüchlein in Essig gehängt/macht ihn bald sauer und scharff.

Item: In Eil guten scharffen Essig zu machen.

MAn lege nur glühende Stein/glühende Ziegel/glüenden Stahl in den Essig/oder werffe Rettich-Wurtzel/unzeitige Schlehen oder Pflaumen darein/und laß den Spund oben offen. Oder setze das Essig-Fäßlein vier Tage lang in die Sonnen/und werffe ein wenig Saltz darein/oder man nehme Pertram-Wurtzel/schneide sie klein/lege sie einen Tag und Nacht in sauren Wein-Essig/und treuge sie darnach wieder/und wann sie gar trucken und dürre worden ist/so nehmet auch so schwer und viel Weinstein/stossets mit einander zu Pulver/wickelt es in ein wenig Sauerteig/und machet ein Küchlein darvon/und leget es ins Bier/so wird in wenig Tagen guter Essig darvon.

Das Essig-Gefäß muß nicht gar voll gefället seyn/sondern etwas leer gelassen

werden. Wann ein Essig gut ist / und wird nicht gebraucht / so verdirbt er. Will man aber / daß er nicht verderben soll / so muß man ihn absieden in einem Topff / so bleibt er darnach allezeit gut.

Guten scharffen Essig zu machen.

MAn bache Sauerteig im Back-Ofen / und leg ihn in gewärmet Bier / vermacht hernach den Spund wol / so bekommt man guten Essig zu allen Dingen.

NB. Wann man gedörrte Meer-Rettich-Wurtzeln pulverisirt in Essig thut / das macht ihn bald scharff.

Schwachen Essig scharff zu machen.

MAn lege oder hänge Sauerteig in einen bösen oder schwachen Essig / er wird starck und gut / man setzt ihn dann hinter den Ofen oder zu der Wärme / wohin man will / so bleibet er gut.

Das XXIII. Capitel.

Von deß Wein- und Bier-Essigs Tugend / Krafft Würckung sonderlichen Artzney-Nutzen und Eigenschafften.

DEß Essigs Natur und Temperament ist kalt und trucken / fast durchtringend / zucht zusammen / macht Lust zum Essen / stärcket den Magen / verzehret und treibet aus die schleimige zähe Feuchtigkeiten deß Magens eröffnet deß Miltzes und der Leber Verstopffung / dienet wider den Gifft / und wehret der Contagion oder gifftig-pestilentzische Seuche und der Fäulung / darum er in Sterbens-Läufften in vielem Gebrauch seyn soll. Er stillet den Fluß deß Leibes und deß Geblüts / ist gesund denen / so Lethargiam oder die Schlafffsucht haben / und die von Sinnen kommen seynd / auch wehret ein Trunck Essig dem Schluchtzen oder Aufstossen / und der Geruch dem Niessen / ist auch gut vor das Brechen / dienet sehr zum Gehör / dann er öffnet die Gänge oder Wege zum Gehör und schärffet das Gesicht. Sonsten aber muß gleichwol in Nutzung desselben eine rechte Maas gehalten / und er nicht zu offt und viel gebraucht werden / dann heraus kan dem Haupt / Gehirn / Augen / der Brust / Lungen / Leber und andern Gliedern / sonderlich auch den Nerven und Senn-Adern / vielfältige Beschwerung entstehen. Wer derhalben kalter / trucckener oder phlegmatischer Natur / oder vom Leibe fast magey ist; Item / wer eine schwache Lunge / Lebern / Magen / Senn-Adern / Husten / Brust-Siechen oder das Podagram hat / der soll den Essig meiden / oder doch selten gebrauchen. Auch schadet er / wann er gar zu scharff ist / den Zähnen / wann man aber kleine Rosinlein / oder Weinbeerlein darinnen aufwallen lässet / schadet er nicht so sehr.

So viel sey in genere, oder insgemein von dem Essig gemeldet: Nun folgen auch in specie, oder insonderheit / etliche auserlesene und bewährte Arcana oder Kunst-Stücke deß Essigs / wie derselbige mit etlichen Zusätzen innerlich und äusserlich / deß menschlichen Leibern und Gliedmassen zum besten / kan genutzet und gebrauchet werden.

In-

Innerlicher Gebrauch deß Essigs / zur Zeit der Pestilentz / ein gut Remedium.

NAn nehme welsche Nuß-Kern geschelet/Wachholderbeer und Rauten/jegliches ein Loth / zusammen klein præparirt / darvon auf einen Abend ein wenig / und nicht mehr / als man auf künfftigen Morgen gebrauchen will / in Essig gebeitzt / und frühe einer Castanien groß nüchtern / ehe man aus dem Haus gehet / eingenommen/ so ist man denselbigen Tag sicher vor der Pest / und aller Contagion. Folgenden Morgen mag mans wieder also machen / doch ists besser mit Bibenell / Angelica/ Liebstöckel/ Rauten ꝛc. auch also über Nacht in Essig gelegt und gebeitzt / umgewechselt : Dann man darff nicht immer ein Stück hinder einander her gebrauchen / damit es die Natur nicht gewohne.

Ringelblumen-Essig/in Pest-Zeiten sehr nützlich zu gebrauchen.

NAn stelle einen Essig mit abgezupfften Ringelblumen an; Darvon nehme man in Pest-Zeiten / oder so sonst die Lufft contagios und vergifftet ist / Morgens und Abends einen Löffel voll ein / so hat man nächst GOtt ein gewiß und gut Præservativ.

NB. Fast gleiche Krafft und Tugend wird auch dem Rauten-Essig zugeschrieben.

Vor das kranke und geschwollene Milz.

DJol-Wurtzel mit Essig gesotten/ und davon getruncken / hilfft dem krancken und geschwollenen Miltz. Oder der Safft von Merrettich im Essig gesotten/ und öffters ein wenig darvon getruncken/ist auch gut darfür. Kreß-Saamen mit Essig getruncken/ nimmt die Gelbsucht von dem Miltz / machet auch selbiges wieder gesund und frisch.

Wider die verstopffte Leber und Miltz.

REttich-Safft mit Honig gesotten / mit ein wenig Essig vermischt und durchgezwungen/ist ein guter Getranck zu der verstopfften Leber und Miltz.

Einen Appetit oder Lust zum Essen zu erwecken.

EIne Gallart oder Sultze von guten Essig gemacht / abgewürtzet mit Galgant/ Calmus und Ingber / und öffters davon genossen / verbessert den Magen / und bringet wieder Lust zum Essen.

Für Blut-Auswerffen.

NJüntzen-Safft mit Essig vermischt / getruncken / benimmt das Blut-Auswerffen.

Für dem Durst/in grosser Hitz.

ESsig mit kalten Wasser vermischt / und zu Morgens nüchtern darvon ohngefehr drey Löffel voll getruncken/löschet den Durst.

Für Enge der Brust und kurtzen Athem.

Meer-Zwiebeln-Essig öffters ein Löffel voll genützet/ ist ein herrlich Remedium für das Keichen und die Engbrüstigkeit.

Für die Würmer und Spul-Würm.

Knoblauch in Essig gesotten/ mit Honig-Wasser vermischet und getruncken/ vertreibet allerhand Würmer im Bauch. Deßgleichen Körbel-Kraut-Safft nüchtern mit Essig getruncken/tödtet die Würmer und Spul-Würmer im Leibe.

Für geronnen Blut im Leib oder Magen.

So jemand geronnen Blut/ oder geronnen Milch im Magen hätte/ der trincke einen guten Trunck warmen Essig/so wird er bald wieder genesen.

Für die Bauch-Würmer der Kinder.

Den Kindern/ welche von den Würmen gekräncket sind/ mag man bisweilen ein wenig Essig einflössen/der zertrennet und tödtet die Würmer.

Oder so man ein wenig gebrannt Hirschhorn in dem Essig zerlässet/ und den Kindern eingibt/ist kaum ein heilsamer Artzney wider die Würme anzutreffen.

Ein köstlich Remedium für einen blöden Magen.

So jemand einen blöden Magen oder keinen Lust zum Essen hat/ der nehme einen Brosam Brod klein zerrieben/ Calmus ein Quintlein gleichfalls klein zerrieben/ beedes mit etlich Löffel voll Hollunder-Essig wol angefeuchtet/ und Abends/ so man schlaffen gehen will/genossen/man wird Wunder erfahren.

Wider den Bauch-Fluß/roth und weise Ruhr.

Wider allerley Gebresten/ so zu viel Flüssen/ sonderlich aber zu der Bauch-Ruhr ein gewiß Experiment; Man siede Krebs in Wein-Essig/ stosse hernach derselben Schaalen zu Pulver; Dieses Pulver gebe man hernacher dem Patienten Morgens und Abends ein Quintlein schwer in einem warmen Trunck Wegrich-Wasser oder roth gewachsenen Wein ein/ so wird es bald bessern. NB. Es muß aber kein Fieber vorhanden seyn.

Folget vom äusserlichen Gebrauch deß Essigs.

Für die Aberwitz und Phantasey im Haupt/ für das Fieber/ denen die grosse Hitz haben/ auch welchen das Essen nicht schmecket: Nehme man Essig und Saltz zusammen/und reibe dem Patienten inwendig die Hände/deßgleichen die Fuß-Sohlen wol damit/ist sehr gut für alle erwähnte Beschwernisse.

Ein nutzlicher Rauch in Sterbens-Läufften.

Avenzoar will/ daß man zur Zeit der Pestilentz/ Essig auf heisse Ziegelstein giessen/und das Haus oder Zimmer darmit beräuchern soll.

Für gar bestiges Nasenbluten.

Man netze Tücher in Essig/ und lege dieselben über die Stirn/ auch oben auf den

Wür-

Würbel deß Haupts / und wann es nicht will nachlassen / so hänge man (Salva venia) die Pudenda oder Schaam in Essig / und halte damit etwas an / probatum est. Ist ein Arcanum so offt geholffen / wann sonst nichts hat helffen wollen.

Ein bewährt Mittel zu dem blöden Magen.

SO jemand einen blöden Magen / und keinen Lust zum Essen hat / oder die Speise nicht behalten kan / der nehme ein Maaß guten rothen Wein / ein halb Maaß Wein-Essig / Mastix ein Loth / sied es zusammen / darnach netze man einen Bad-Schwamm darein / trucke ihn zwischen zweyen Tellern aus / und lege ihn warm auf den Magen / doch daß solches nüchtern geschehe.

Haar / wo man die nicht haben will / zu vertreiben.

MAn nehme der kleinen Spitz-Mäuse / brenne sie zu Pulver / aus diesem Pulver oder Aschen und Essig eine Lauge gemacht / damit bestreiche man den Ort / da die Haar zuvor abgeschoren sind / sie wachsen entweder gar nicht / oder ja sehr langsam und wenig.

Für grosse Hitz in den Gliedern.

ROsen über Nacht in Essig liegen lassen / und hernach über die hitzigen Glieder gelegt / mindert die Hitze und den Schmertzen.

Für das wilde Feuer / oder Rothlauff.

BEer-Wurtzel / Saltz und Essig durcheinander gestossen / und mit Tüchlein aufgelegt ; Item Sauerampffer und Haus-Wurtz zusammen gestossen / mit Essig vermischt / und auf das Rothlauff / wilde Feuer / oder das entzündete Glied gelegt / es hilfft / probatum est.

Item Coriander Safft / Magsamen-Blätter / Burtzel-Kraut / Teschel-Kraut Safft mit Essig vermischt / und auf S. Anthonius Feuer gelegt / es hilfft.

So man sich verbrannt hat.

KÖnigs-Kertzen Blätter zerstossen / mit Essig vermisch / und auf ein verbrannt Glied gelegt / ziehet den Brand aus und heilet.

So jemand von einem giftigen Thier gebissen worden.

GEstossenen Senff-Saamen gemischt mit Essig / und gestrichen auf den vergifften Biß / es heilet.

Item / Essig warm über Knollen oder geschlagene Mähler geleget / zertheilet und vertreibet dieselbigen / deßgleichen Essig mit Honig vermischt und über gelegt / vertreibt die braun und blaue Flecken oder Streichmasen / und zertheilet das geronnene Blut.

NB Essig warm mit Tüchern übergelegt / dienet wider alle um sich fressende Geschwär / wider das Rothlauff oder fliegende Feuer / Grind / Geflechte / Räudigkeit / Grätze / Finger und Zahn-Geschwär.

Für

Für hitzig-schmertzliche Geschwulst ein bewährt und gewiß Remedium.

WAnn einem Menschen ein Fuß/ Bein oder Arm vom Hauen/ oder daß sich einer in eine Waffen wund gestossen/gar sehr zerschwollen wäre / und er darvon grosse Wehtagen und Hitze hätte / der nehme ein halb Stübichen oder halb Seidlein rechten guten sauren Bier-Essig von lauterm Bier gemacht / und klare Weitzen-Kleyen darzu / so viel sich leiden will / darein gerühret / damit wol gekocht / und also warm man es erleiden kan / auf ein wüllen Tuch gethan und über die Geschwulst gelegt/ das zeucht die Geschwulst in einer Nacht hinweg / und legt sich aller Schmertzen und Geschwulst. Probatum est.

NB. Mäyenblümlein-Rosen-Holler-und Holbeer-Essig / seynd eine sehr gute und nothwendige Haus-Artzney/deren man sich im Nothfall mit Nutzen bedienen kan.

Diese deß Essigs jetzt-angezogene wenige Remedia oder Hülff-Mittel / habe ich kürtzlich hierbey fügen wollen / damit desselben Tugend/ Krafft und Artzney-Nutzen / hieraus nur etlicher massen angedeutet und erlernet werde. Dann so man allen Nutzen und Stücke / worzu der Essig / so wol bey Menschen als Viehe gebrauchet werden kan/beschreiben wollte / würde solches allein einen grossen Tractat abgeben/aber wir befleissigen uns der Kürtze / um mit überflüssiger Weitläufftigkeit niemand verdrießlich zu seyn / wollen es also bey diesen erwähnten Arcanis oder Secretis bewenden lassen ; Massen auch bereits oben / bey Beschreibung deß Wein-Essigs/eines und andern/nach Nothdurff./ Meldung geschehen.

Deß

Auf die Tafel gibt
Hie der Koch sich übt.
Hie der Zinngiesser klebt.

Deß

Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst-

und

Wunder-Buchs

Siebender Theil/

Vom

Kochen.

Wie man nemlich auf unterschiedliche Art und Weise allerhand Fleisch/ Wildpret/ Geflügel/ Fisch/ Eyer/ und Garten-Speisen wolgeschmäcklich zubereiten solle.

Das I. Capitel.

Von dem Ochsen-Stier- oder Rind-Fleisch/ wie solches auf mancherley Art und Manier bereitet und zugerichtet werden soll.

Einen gantzen Ochsen-Kopff zu kochen und zierlich zu bereiten.

I.

Schneidet ihn samt den Hörnern und der Haut ab/ setzet Wasser in einem Kessel auf/ brühet den Kopff darinnen/ wie man die Füsse zurichtet/ daß das Haar rein davon komme. Wann er nun sauber bereitet ist/ so setzet ihn im Wasser zu/ verfäumet ihn wol/ werffet ziemlich viel Saltz darein/ lasset darmit gar sieden; Ziehet ihn dann auf ein sauberes Bret/ lasset ihn kalt werden/ säubert ihn wol aus; Wann ihr nun wolt auf eine Tafel oder Tisch geben/ könnet ihr ihn mit schönen und wolriechenden Kräutern und Blumen schmücken/ auch mit Gold und Silber zieren. Wann er also kalt/ so ist er gut zu essen/ stehet auch schön für ein Schau Essen/ sonderlich so die Hörner schön vergüldet und umwunden werden.

NB. Es

NB. Es muß aber ein Rosen- oder Himm-Beer oder gemeiner Wein-Essig mit Ingber / Pfeffer und Saltz / oder wenigst ein Mustert oder Senff beygesetzt werden.

Einen gepressten Ochsen-Kopff zu bereiten.

2. Lasset den Kopff in Stucken zerhauen / leget ihn in ein Wasser / setzet ihn zu und lasset ihn wol sieden / verfaumet ihn sauber / und thut ihn aus der Brüh / lasst ihn wol kalt werden / und hebt die Brüh darvon auf. Nehmet zween Kopff von einheimischen Schweinen / die zulegt seynd / setzt sie in Wasser zu / und lasst sie wol sieden / auch Schweinen-Ohren ein paar oder zehen / ziehets aus der Brüh / und lasts kalt werden / schneidet sie fein klein mit dem Fleisch vom Ochsen- und Schweins-Kopff / lasset es wiederum mit der Rindfleisch-brüh / da der Kopff innen gesotten / aufsieden / mischet frischen klein geschnittenen Speck / gestossen und gantzen Pfeffer / der zerklopfft ist / darunter / lasst es damit sieden und versaltzt es nicht / so wird es wolgeschmack. Nehmet darnach Majoran / Salbey / und allerley wolschmeckende grüne Kräuter / thut sie darein; wann es gesotten ist / thut es von dem Feuer / und schüttet es in ein sauber Tuch / bindet es zu / so fleust die Brüh davon hinweg / presst es wol / so wird es kalt und hart / thut es darnach heraus / schneidet Stücken oder Schnitzen darvon / leget sie zierlich in eine Schüssel / bestreuets mit Ingber / Pfeffer und klein-geschnittenen Citronen-Schalen / giesset dann guten rothen oder weissen Wein-Essig darüber / es ist ein herrlich Essen.

Ochsen- oder Rind-Maul.

3. Das Ochsen-Maul / wird in Pfeffer / Mandel- oder Aepffel-Gescharb eingemacht.

4. Oder es wird / nachdem es wolgesotten / mit Nagelein und Zimmet gespickt / auf dem Rost getrucknet / und ein sauerlicht Ingber-brühlein mit Butter / gebrannten-Meel / und gerösteten Speck-Krüben darüber gemacht.

5. Man mag auch eine süsse Brüh / mit Zusatz Rosinen / geschehlten Mandeln / Ingber / Pfeffer / Zimmet / ꝛc. darüber machen.

6. Das Rindmaul wird auch wie gemein Rindfleisch gekocht / und mit Essig / Senff / oder eingemachten Gurcken aufgetragen.

7. Oder man zerschneidets / machets in ein sauerlichte Zwiebel-brüh ein / mit Zusatz / Kümmel / Ingber und gelber Gewürtz.

8. Oder wol weich gesotten / kalt werden lassen / alsdann in kleine Schnitzlein zerschnitten / mit Oel / Essig / Saltz / Ingber / Pfeffer / klein geschnittenen Zwiebeln oder Citronen-Schalen / als einen Salat bereitet / ist ein köstlich gut Essen.

Ochsen- oder Rind-Zungen.

9. Die Rind-Zunge wird erstlich wolgesotten / hernach mit kalten Wasser abgekühlt / die grobe Haut abgeschehlt und wol gesäubert / dann mit Speck / Zimmet und Nägelein gespickt / und am Spieß oder auf dem Rost gebraten / hernach von geröste-

röſten Brod / oder gebranten Meel / Jngber und Pfeffer ein ſäuerlicht Brühlein oder Salſe darüber gemacht/mit Zuſatz ein wenig geſtoſſener Wachholderbeer.

10. Oder wann die Zunge gar geſotten / die Haut ſauber davon iſt / ſo macht man dann von geriebenen Brod oder gebrannten Meel mit geſottenem Wein und Zucker ein ſüſſes Brühlein daran / mit Zuſatz Roſinlein/geſchölten Mandeln / kleinen Weinbeerlein/Jngber/Pfeffer/Zimmet/u. a. m.

11. Oder man ſiedet die Zunge wol / thut die Haut davon / ſchneidet oder halbierts voneinander/doch daß ſie am Hintertheil beyſammen bleibe/ſpickets mit Zimmet und Nägelein / truckets oder röſtets dann auf dem Roſt / bereichets wol mit Butter / oder trauffet Speck darauf / machet dann eine Brüh oder Salſe darüber/ wie vorgemeldt/oder nach Belieben auf andere Manier.

12. Oder man dämpffet die Zunge / nach dem ſie geſotten und gereiniget / in Fleiſchbrühe/friſcher Butter/gelb Gewürtz und Muſcatenblühe. Man mags auch mit Lemonien ſäuerlicht-gelb bereiten.

13. Wann ſolche Zungen zuvor etzlich Tag in Eſſig und Saltz gebeitzet / hernach auf Wildbrät Art/mit Wachholderbeeren / oder wie vorgemeldet/ zugerichtet werden/ſollen ſelbige noch beſſer und geſünder ſeyn.

14. Ochſen-Zungen abgeſotten / geſchehlet / in breite Schnitten und Stücken geſchnitten/ eine Salſe mit Pfeffer-Kuchen/ Wein/ kleinen Roſinlein und Gewürtz abbereitet/iſt auch ein delicat und gut Eſſen.

Ochſen-Zungen in ein Mandel-Geſcharb eingemacht.

15. Wann die Zungen geſotten und gereiniget / ſo ſchneidets von einander/ legets auf einen Roſt / und bräunets wol ab / ſchneidet Mandeln klein / machets in Wein oder Rindfleiſch-brüh ab / thut ein wenig Eſſig/ Saffran / Pfeffer/ Zimmet und Zucker darein/daß es ſüß wird/ſamt kleinen ſchwartzen Roſinlein und ein wenig eingebrannten Meel / laſſets darmit ſieden / daß es nicht zu dick / auch nicht zu dünn wird/ſchneidet darnach die Zunge darein/oder legets ſo gantz auf das Geſcharb/es iſt ein gut und wolgeſchmack Eſſen.

Rind-Zungen in Kräbn oder Meer-Rettich/zu kochen.

16. Schabet den Meer-Rettich rein / und ſchneidet ihn fein klein / thut Mandeln darzu / reibets mit einander in einem Reib-Tiegel wol ab/ thuts in einen Stollhafen oder Keſſelein / laſſets in einer Hennen-oder Fleiſch-brüh miteinander aufſieden/ſo wirds ſchön und weiß/ thut Marck oder Rind-Fett darein/ ſo wird es wol geſchmack davon ; Wann nun die Zunge nach Gebühr geſotten und geſäubert iſt / ſo ſchneidets voneinander / richtet den bereiteten Meer-Rettich erſtlich an / leget die Zungen darein/ begieſſets mit Rind-Fett / ſchauet verſaltzets nicht / ſo iſts ein zierlich gut und wolgeſchmack Eſſen.

Zungen auf Polniſche Art zu kochen und zu bereiten.

17. Wann nun die Zunge mehr beſagter maſſen geſotten und geſäubert iſt :

So

So schählet Aepffel und Zwiebel/ hackets klein; Nehmet dann lauter Butter in ein Pfännlein/machet sie warm/und thut die Aepffel und Zwiebel darein/ schweissets ziemlich/ nehmet ein wenig Meel/ gestossenen Pfeffer/ gestossenen Saffran/ klein und grosse Rosinen darein; Nehmet ferner Rindfleisch-brüh und Essig/ so wird es fein säuerlicht; Schneidet die Zunge voneinander/legets auf einen Rost/ und bräunets auf beyden Seiten wol ab/ thuts dann in das Gescharb/ lassets einen Wall damit auffiedem so wird es gut und wolgeschmack.

Geräucherte Zungen.

18. Die Zungen frisch gesaltzen/ und im Rauch gedörret/ alsdann wol gesotten/ist kalt und warm ein gut Essen.

19. Man pflegets auch Schnitten-weis/ wie Knackwürst auf den Schüssel-Rand/um den Sulat zu legen.

NB. Auf bisher erzehlte Art und Manier/ können Hirschen-Reh-Schwein-Schaaf-Kälber-und andere Zungen zugerichtet und bereitet werden.

Rind-Fleisch gut und wolgeschmack auf mancherley Art und Manier zu kochen und zu bereiten.

20. Rind-Fleisch in Stücken zerhauen/ eine Stund lang im frischen Wasser liegen lassen/ dann ferner aus kalten/ hernach aus warmen Wasser wol und rein gewaschen/ und in einen grossen irrdenen oder wol verzienten küpffernen Topff oder Hafen zugesetzt/das viel Brühe habe/wol verschäumet/dann sittlich gesaltzen/ und ferner sieden lassen; Wann es eine Stund lang gesotten/ so schöpffet die beste Brüh herunter/und giesset Bier/oder Essig/ oder Wasser darauf/ nachdem ihr es mit einer Salse oder Zugemüß bereiten wollet/ damit es wieder voll werde/ lassets ferner sieden/damit es recht wol weich wird.

NB. Man kan zu dem Fleisch etliche geschälte Lorbeer/oder eine gantze Ingber-Zähe/ oder eine Muscaten-blume werffen/ so wird Fleisch und Suppe desto wolgeschmacker. Wann man das Fleisch unter währendem Sieden aus den Hafen thut/ und im kalten Wasser abkühlet/ so soll es weisser und mürber werden; Wann man aber Sauer-oder Buchampffer darbey kochet/so wirds gelinder.

21. Uber wolgekocht Rindfleisch pfleget man/ im Anrichten/ grünes Peterstl-Kraut zu streuen.

22. Oder man reibet Meer-Rettich/ vermischt solchen mit abgegossener fetten Fleisch-brüh/und giessets also über das Fleisch.

23. Oder man vermischet den Meer-Rettich mit kalten Essig/ und setzet ihn in einem Schüsselein besonders neben das Rind-Fleisch.

24. Man mag auch wol gesottenen Reiß/ mit fetter Fleisch-brüh angemacht/ über das Fleisch schütten.

25. Oder man pfleget gantzen Lauch/ samt den Zwiebeln/ so darbey gesotten/ darauf zu legen/ oder gantz gesottene gelbe Ruben/ wann sie noch jung seynd.

26. Oder

26. Oder man richtet weisse oder gelbe zerstückete oder gar abgerührte Ruben darüber.

27. Auch pfleget man geviertelten oder gehackten Kohl / mit Fleischbrüh und Gewürtz wolgeschmack gekocht/darüber zu richten.

28. Etliche pflegens auch mit gekochten Nudeln aufzugeben / sonderlich zur Sommers-Zeit.

Fleisch mit einer Salbey-Brüh.

29. Wann das Rindfleisch gnug gekocht ist / so seihet die Brühe ein Theil davon / giesset ein wenig Essig daran / thut Salbey-blätter darzu / würtzets ab mit Ingber und Pfeffer/so ist es gut.

Rindfleisch in einer Brüh:

30. Kochet das Rindfleisch wie gebräulich ist / wann es fast gar gesotten / so seihet das meiste Theil der Brüh herab / giesset etwas Wein daran / würtzets mit Ingber/Pfeffer und Nägelein/ röstet ein wenig Rocken-Brod im Schmaltz / giesset etwas Hollunder-oder andern Wein-Essig darzu/ lassets miteinander aufsieden und richtets an.

Rindfleisch in gantzer Gewürtz gekocht.

31. Setzet das Rindfleisch mit Wasser zu/saltzets was recht ist/bindet Ingber/ Pfeffer/ Muscaten-blüth/ Lorbeer/ Cordamömlein alles unzerstossen zusammen in ein Tüchlein/und hängets in den Hafen/lassets gemach sieden/bis auf ein halb Maas so wird die Brüh schön braun / ihr müst aber das Fleisch wol verfäumen / richtets an mit seiner eigenen Brüh oder Sode/und gebts auf den Tisch.

Rindfleisch mit Meer-Rettich und Mandeln.

32. Wann das Rindfleisch gar gesotten / so nehmet Krän oder Meer-Rettich/ und abgezogene Mandeln / so viel euch recht dünckt / stosset oder reibet jedes besonders/lassets in guter fetter Fleisch-brüh aufsieden/thut Ingber/Pfeffer und Muscatenblüh daran/richtets über das Fleisch.

Rindfleisch mit Peterſil.

33. Nachdem das Rindfleisch rein gewaschen / setzet mit etlich Lorbeern / oder einer gantzen Ingber-Zähen zu / wann es ein Stund gesotten / so leget die rein gemachten Peterleins-Wurtzel samt dem grünen Kraut darzu / lassets ferner sieden/ bis es gar / sehet daß ihrs recht im Saltz treffet / richtet dann das Fleisch in eine Schüssel und den Peterlein darüber/es ist eine gute Haus-Speis.

Fleisch mit Peterſil auf eine andere Art.

34. Siedet Peterſil-Wurtzeln fein weich / treibet gehacktes Peterſil-Kraut mit einer Fleisch-brüh durch / thuts in ein Häfelein/ lassets sieden/thut Butter / ein

wenig Cordamömlein/Ingber/Pfeffer und Muscatblüth daran/saltzets/richtets alsdann über das gesottene Fleisch.

Rindfleisch in einem Zwiebel-Geschärb oder Salse.

35. Nehmet ein gut fettes Stuck Rindfleisch/ siedet es nicht allzuweich / trucknets wieder ab / legets auf einen Rost und bräunets ab; Dann röstet klein gehackte Zwiebeln im Schmaltz oder Butter/ giesset Fleisch-brüh/ Essig/ Pfeffer und Nägelein daran/lassets einen Sud thun/und richtets über das Fleisch.

Rinds-Ribben in einer braunen Brüh oder Salse.

36. Beitzet ein Ribb-Stuck von vier / fünff oder sechs Ribben acht Tag lang in guten Essig/ hernach saltzets/ würtzets mit Pfeffer und Nägelein/ lassets an einem Spies gemach braten; Dann bähet ein Rücken-Brod / so ziemlich Rinden hat/ schneidet zween Aepffel und zwey ziemlich Zwiebel-Häupter darzu / lassets in halb Wein / halb Fleisch-brüh sieden / bis alles fein weich worden / treibets durch einen Durchschlag / daß das Weisse darvon kommt / darnach thut alles in einen Seyher/ giesset ein wenig Malvasier / oder sonst süssen Wein daran / treibets noch einmal durch/streuet Tryfaneth/Ingber/Pfeffer/Nägelein und Cordamömlein darein/lassets noch einen Wahl aufthun / richtets dann in eine Schüssel/ und leget den Ribb-Braten darauf/es ist ein herrlich Essen. NB. So ihr wollet/möget ihr den Braten mit kleinen gefärbten Confect Körnlein bestreuen.

Rindfleisch auf Wildbret-Art eingemacht.

37. Rindfleisch frisch eingesaltzen / dann mit halb-gestossenen Wachholderbeeren und Essig eingepeitzt/kan wie Wildbret eingemacht oder gebraten werden; Man machet ein Brühlein oder Salse darüber von geriebenen und in geschmeltzter Butter geröstem Brod / wenig Essig/mit halb gestossenen Wachholderbeeren / Ingber/ Pfeffer abgewürtzet.

38. NB. Dergleichen Rindfleisch / so etzlich Tag in Saltz/ Essig und Wachholderbeer gebeitzet worden/kan auch im Pasteten gegeben werden.

Ein köstlicher Rindbraten.

39. Stosset ein wenig Wachholderbeer und Feld-Kümmel/thuts in Essig mit Saltz / und beitzet den Braten darein/ lasset ihn über Nacht darinnen liegen / wann ihr ihn nun wollet braten/so stecket ihn an/bratet ihn fein gemach ab/ damit er durchaus gar wird / wann er gebraten ist / so richtet ihn auf die Schüssel / giesset etwas Fleisch-brüh darüber/und bestreuets mit Zimmet. Also essens die Pohlen / Ungarn und Teutschen gern.

Uberblieben Rindfleisch eingemacht.

40. Das Rindfleisch klein geschnitten oder zerhacket / kan man in einem Tiegel oder Stollhafen/ mit halb Fleisch-brühe/halb Essig/Ingber/Pfeffer/Saltz/ geschweisten Zwiebeln / oder klein geschnittenen Citronen- oder Pomerantzen-

Scha-

Schalen/oder auch mit einer Hand voll Capern kochen lassen; Auch mag man/ so es mager/klein zerhackten Speck oder sonst gehackt Fett darunter thun/ und ein wenig Meel daran brennen. Es ist ein gut annemlich Essen.

Auf der gleichen Art mag auch allerley kalt Gebratens bereitet und zugerichtet werden.

Ein gefüllter Rind- oder Ochsen-Magen.

41. Nehmet frischen Speck/und ein wenig Zwiebel/ hackets wol durcheinander/ schlaget dann ohngefehr acht oder zehen Eyer daran/ rührets wol durcheinander mit Butter und wolschmäckenden grünen Kräutern/ machets mit Gewürtz ab/ gelb oder nicht; Thut die Füll in den Magen/ nähet oder speltet ihn zu; Nehmet darnach eine gute Rindfleisch-brühe/ Petersilien-Wurtzel und grüne Kräuter/ siedet ihn damit ab/so ist es ein gut und wolgeschmack Essen.

Ochsen- oder Rind-Magen gebeaten.

42. Füllet den Magen mit Eyern/ Castanien/ auch etwas von Lungen und Lebern darunter gehacket/alsdann gesotten/ und wann er fast gar/ alsdann am Spies/ oder auf dem Rost gebraten/und mit Ingber bestreuet.

43. Oder den Magen wol gesotten/ alsdann ein Gefüll folgender Gestalt gemacht/Castanien oder Maronen angequellt mit heissem Wasser/dann geschehlt/ und ferner etwas weicher sieden lassen/ alsdann klein zerschnitten/ und zu einem guten Theil wolgeschweister Zwiebeln gethan/mit Zusatz Ingber/ Pfeffer und Saltz/ den Magen damit gefüllet/und alsdann in Butter geprägelt und aufgegeben.

Rinder-Magen gefüllet und geprägelt.

44. Nachdem der Ochsen- oder Rind-Magen wol geputzt und gesotten/ wird selbiger mit wol durcheinander gehackten Lungen/ Lebern/ Speck/ geschweisten Zwiebeln und wolschmäckenden Kräutern/ mit Ingber/ Pfeffer und Saltz abgemachet/vermischet und gefüllt/dann in Butter gebraten. NB. Also mag man auch Kälber oder Schaafs-Wänstlein oder Mägenlein füllen.

45. Also mag man auch eine Füll von Ochsenhirn/ mit Zusatz Gewürtz und Kräuter machen/den Magen damit füllen/und auf besagte Art bereiten.

Gesotterner Ochsen-Magen.

46. Schneidet den Ochsen-Magen durchaus auf/ reiniget und waschet ihn wol/ lasset das Fett darbey/ leget ihn/ nachdem er gnug gesotten/ auf einen Rost/ bräunet ihn ab/ begiesset ihn mit frischer unterlassener Butter. Und wann ihr ihn anrichtet/ so beträufft ihn wiederum mit frischer Butter/ streuet klein-geriebenen Parmesan-Käs darüber/ oder machet eine saure Brüh/ mit Fleisch-brüh/ Essig und ziemlich Ingber darunter/ gebts fein warm auf den Tisch/ es ist eine gute/ wolgeschmacke Haus-Speis.

Rin-

Digitized by Google

Rindere Kaldaunen/Kuttelfleck/Wammen/oder Sulzen zu kochen.und zu bereiten.

47. Kuttelfleck / Kaldaunen oder Ochsen-Wammen / nachdem sie zuvor gar sauber gebrühet/geputzet/und wol gesotten / werden alsdann in Stücken geschnitten/ in eine Schüssel mit ihrer eigenen Brüh gerichtet / gewürffelte Semmel oder Wecken im Schmaltz wol geröstet und darauf gebrennet ; Der Schüssel-Rand soll wol mit Saltz und Ingber/deßgleichen die Kuttelfleck bestreuet werden.

48. Man pfleget auch / nachdem sie weich gnug gesotten / aus der Suppe zu ziehen/und eine ziemliche dicke Ingberbrühe darüber zu machen.

49. Sie werden auch / nachdem sie weich gnug gesotten / klein wie Rubschnitz zerschnitten/ und in einem Stollhafen / mit Essig vermischter fetter Fleischbrüh / geschweisten Zwiebeln/ Ingber/ Pfeffer und Saffran/ auch nach Belieben mit wenig gebrannten Meel und Zusatz frischer Butter bereitet / so sind sie gut und wolgeschmack.

50. Man mag auch Kümmel mit klein-gehackten Petersil-kraut / mit Zusatz Ingber und Pfeffer nehmen/und besagter massen bereiten ; Aber die Zwiebeln müssen darvon gelassen werden.

51. Oder : Es werden die Kuttelfleck in ziemliche Stücke zerschnitten/auf dem Rost gebraten/mit Schmaltz oder Butter bestrichen und gesaltzen/hernach ein sauerlicht Ingber-brühlein mit gebrannten Meel / gerösteten Speck-Krüben / oder geschweisseten Zwiebeln darüber gemacht.

Kaldaunen oder Kuttelfleck auf eine andere Art mit Zwiebeln zugerichtet.

52. Nehmet Speck und Zwiebeln / hackets klein / weichet etliche gebähete Schnitten Weck in Wasser / druckets wol aus / und thut sie unter den Speck und Zwiebeln/nehmet dann gute Rindfleischbrüh/lasset es damit sieden / machet die Brüh mit Pfeffer / Saffran / auch mit wolschmäckenden grünen Kräutern ab / lasset damit sieden / und versaltzet es nicht / so wird es gut und wolgeschmack / daß es wol für eine Haus-Speis passiret.

Gebratene Ochsen-Nieren in Zwiebeln eingemacht.

53. Nehmet die Nieren vom Ochsen / waschets / reibets wol mit Saltz / und steckets an den Spies / bratets gar an der statt ; Schneidet dann Zwiebeln klein darzu/lassets mit Rindfleischbrüh aufsieden/so kommt der starcke Zwiebel-Geschmack hinweg / schüttets auf einen Durchschlag / und machets mit gestossenen Pfeffer und guter Rindfleischbrüh/die fett ist/ab; nehmet dann die Nieren vom Spies/schneidets Stückweis/ thut die Zwiebeln/ samt dem/ was von den Nieren getrauffet ist / darunter lassets damit sieden / so wird es braun und wolgeschmack. Also essens die Bauren auf den Dörffern gern.

Ochsen

Ochsen- oder Rinder-Miltz.

54. Ist ein Essen vor gemeine und nicht für delicate Leute. Das Ochsen-Miltz wird geschwöllt / ausgehölt oder ergriffen / und mit nachgesetzter gemeiner Eyerfülle / oder mit Zusatz grüner Kräuter gefüllet / alsdann gesotten / hernach auf dem Rost allgemach gebraten / und mit Butter oder Speck beträufft / auch wol mit Pfeffer und Saltz bestreuet.

Folget die gemeine Eyer-Füll.

55. Nehmet grüne oder dürre klein-gehackte Zwiebeln / oder grünen Schnittlauch / Peterſil und dergleichen wolſchmeckende Kräuter / ſchweiſſets in Schmaltz oder Butter / thut Eyer / Saltz / Jngber / Pfeffer darzu / ſamt gelb Gewürtz / ſo viel als nöthig / und laſſets über dem Feuer in einem Pfännlein / doch allzeit wol gerühret / ziemlich dick werden.

56. Oder: Man nimmt Peterlein allein / klein zerſchnitten / in Butter geröſtet / zerrührets mit Eyern / klein wenig Semmel-Meel / machets ab mit Saltz / Muſcatnuß oder Muſcatblüht / gelb Gewürtz oder Saffran / und machets über dem Feuer / wie gemeldt / recht an. Diß giebet ein Füll zu allerley Sachen.

NB. Man füllet mit dergleichen Gefüllen allerley / was man will / Kalbs- oder Schaafs-Brüſte / Rinder-Mägen / Afftergärm / Kälber- oder Schaaffs-Wänſtlein / groß und kleine Miltz / Gäns / Hüner / Endten / u. a. m. Deßgleichen Stockfiſch und andere Brat-Fiſche / Kappis oder weiß Kraut / Köhl / Mangolt / Lattich ausgehölte Eyer / Semmeln oder weiſſe Läiblein / u. a. m. wie an unterſchiedlichen Orten gemeldet wird.

57. Man mag auch die Miltzen mit gehackten Lungen und Lebern / grünen Kräutern mit Eyern vermiſcht und abgewürtzt / füllen / hernach in einem Tiegel oder Stellhafen mit ein wenig Schmaltz dämpffen oder prägeln.

Gedärme von Rindern.

58. Man kan den Afftergarm / gleichwie zuvor vom Magen gemeldet / füllen / und in Schmaltz oder Butter / nachdem er weich geſotten / röſten.

59. NB. Dergleichen kan man auch mit den Wänſtlein von Kälbern und Schaafen verfahren.

60. Die übrigen Gedärm ſind anders nicht zu gebrauchen / als daß mans nebens den Kuttelflecken ins Saltz ſchneide / hernach klein ſchnitzele / und für das Geſind mit den Kuttelflecken koche.

Rinder-Lebern und Lungen.

Leber und Lungen / iſt ein grobe / harte und aulge Speis / tauget allein für grobe arbeitſame Leute / oder mag für Treſcher / Taglöhner / Schnitter und dergleichen Geſind / Knecht und Mägde / zubereitet und gekocht werden.

61. Rind-Lebern mag man mit dem Fleiſch oder ſonſt allein ſieden / man muß ſie nicht zu lang ſieden laſſen / ſie wird ſonſt hart und ungeſchmack.

62. Man kans auch zu Stücklein ſchneiden / mit Eſſig / Pfeffer und Nägelein / oder auch mit geſchweiſten Zwiebeln dämpffen.

63. Man mag auch Stücker von der Leber/ gleich einer Kalbs-Leber/schneiden/ selbige mit Speck spicken und braten/so lässets sich noch wol essen.

Rinder-Lungen.

64. Man kan die Lunge gleichfalls klein wie Kuttelfleck zerschneiden lassen/ und mit Zwiebeln / Essig und gebrannten Meel / Saltz / Pfeffer und Jngber eine Brüh darüber machen/so kan es das Gesind gar wol geniessen.

65. Auch kan man davon klein hacken und ein Lungen-Muß mit Zusatz Kräuter und Gewürtz daraus machen.

NB. Wo man viel Gesind hat/ so daß/ wann man schlachtet/ Würste mancherley Gattung in Vorrath bereitet und gedörret werden/da ist am besten/daß geräuchert oder man Lungen und Lebern unter die Würst hacke / dergestalt mögen sie am besten und nutzlichsten angebracht werden.

Rinder-oder Ochsen-Füsse.

Rind-oder Ochsen-Füsse müssen wol gewässert / lang und viel gesotten / auch ziemlich gesaltzen seyn ; Wann sie wol gesotten/soll man sie wieder in kalt Wasser legen so werden sie weiß.

66. Ochsen-Fuß können auf alle Arten und Manier gekocht und bereitet werden/als droben vom Ochsen-Maul gemeldet worden.

67. Oder wann sie wol weich gesotten/ so schneidet mans zu schnitzlein/und machet von geschweisten Zwiebeln/ Fleischbrüh und ein wenig Essig/ eingebrennt Meel/ gelb Gewürtz und Saltz/ein saurlicht Brühlein darüber ; Man mag auch an statt der Zwiebel/Kümmel darzu nehmen.

Ochsen-Füß sauer eingemacht mit Zwiebeln und Aepffel-Geschard.

68. Nehmet Aepffel und Zwiebeln / hackets wol durcheinander / schweissets in Butter / thuts dann vom Feuer/machets mit Gewürtz / Pfeffer / Jngber und Saffran an/ zerlässets mit Fleischbrüh / giesset Essig darunter / und brennet Meel darein/ thut auch kleine Rosin-oder Weinbeerlein darunter/ lässets sieden/und wann die Füß gesotten seyn im Wasser / so säubert sie / thuts in das Geschard/ lässets damit sieden/ so ist es gut und wolgeschmack.

Ochsenfüß einzudämpffen.

69. Wann sie gar gesotten seynd/ so legt auf einen Rost / bräunet sie ab / nehmet Ungarische Pflaumen oder Zwiebeln/ ein wenig Wein-Essig / und Rindfleischbrüh / Zucker/ Pfeffer und Saffran/ lässets darinnen dämpffen / es wird ein lieblich und sehr wolgeschmack Essen.

Ochsenfuß in schwartzen Pfeffer.

70. Machet lautere Butter heiß in einer Pfannen / röstet die Ochsenfüß/ nachdem sie gar gesotten / darinnen/ daß sie fein braun/ aber nicht schwartz werden/ thut sie

in einen Pfeffer / der wol angemacht ist / er sey süß oder sauer / wie vorhin vermeldet ist / Pfeffer zu machen / lassets darmit sieden / so werden sie gut und wol geschmack.

71. Ochsenfüß abgesotten / und kalt in Senfft / der mit neuen süssen Wein abgemacht / den Senff durch ein hären Tuch gestrichen / und über die Füß gegossen / ist ein delicat und gut Essen.

72. Deßgleichen können Ochsenfüß abgesotten / und kalt mit Essig und grünem klein gehackten Petersilienkraut aufgeben werden.

73. Oder gleichwie vom Ochsenmaul vermeldet / wol weich gesotten / zu kleinen Schnitzlein geschnitten / und dann mit Oel / Essig / Saltz / Pfeffer / kleingeschnittenen Zwiebeln / oder Citronen-Schelffen bereitet.

74. Man kan auch ein gepreßtes davon machen / zu Schnitten schneiden / und auf gleiche Art zu richten.

Aus den Ochsen-Schwantz ein gut Essen zu bereiten.

75. Setzet den Ochsen-Schwantz zu in Wasser / und lasset ihn gar sieden / hebet die Brühe davon auf; Alsdann nehmet gelbe Ruben / schneidet sie voneinander / qvellets in Wasser / und kühlets mit frischem Wasser wieder aus; Nehmet darnach obgemeldte Brüh / ein wenig ungesaltzenen Speck und Zwiebeln / hackets durcheinander mit grünen Kräutern / thut alles zusammen in die Brüh / lasset den Schwantz nochmalen damit sieden / thut gestossenen Pfeffer darein / so wird es ein gut und wolgeschmack Essen.

Das II. Capitel.

Von dem Kalbs-Fleisch insgemein / wie solches auf mancherley Art und Manier bereitet und zugerichtet werden soll.

Kalbs-Kopff.

76.

Kalbs-Kopff soll wol gewässert / gekrüniget / gesotten / auf den Rost abgetrocknet in der Platten oder Schüssel oben voneinander gethan / mit heissen Schmaltz oder Butter begossen / und mit Ingber und Saltz bestreuet werden.

77. Man mag auch die gesottene Füß / oder das Gekröß darzu legen.

78. Oder es wird über den gesottenen Kalbs-Kopff eine säuerliche Brüh mit wenig gebrandtem Meel und Ingber / auch gewürffelt-geröstem weissen Brod und Speck / angemacht / sonderlich / wann man die Haut / als an den Füssen / massen in Ungarn und Pohlen gebräuchlich ist / daran lässet; Also ist es ein delicat und gut Essen.

Kalbs-Kopff gut und zierlich abzusieden.

79. Nehmet den Kalbs-Kopff mit samt der Haut / brühet ihn mit heissem Wasser / als man pfleget die Füß zu brühen / schauet / verbrüht ihn nicht / so wird er schön

weiß-setzet ihn im frischen Wasser zu/thut ziemlich Saltz darein/lasset ihn darmit sieden/verfäumet ihn fleissig; Und wann ihr ihn verfäumt habt/so leget ein Stuck frischen Speck darein/so wird die Brüh und der Kalbskopff desto weisser; Wann er nun ohngefehr eine Stund gesotten hat/so ziehet ihn aus in ein kaltes Wasser/säubert ihn wol samt der Zungen/thut ihn dann in einen saubern verzienten Kessel oder Hafen/seihet die Brüh wiederum darauf/lasset ihn samt dem Speck ferner sieden/siedet ihn nicht zu weich/daß ihr ihn fein gantz könnet anrichten. So siehet er fein weiß/und ist gut/auch wolgeschmack; Ihr könnet ihn wol mit Ingber und Saltz bestreuen.

Kalbs-Zungen in Zwiebeln und Aepffel-Geschartz.

80. Nehmet Zwiebel und wolgeschmackte Aepffel/wol durcheinander gehackt und geschweist/oder in Butter geröst/nehmet dann Rindfleischbrüh und Essig darzu/daß fein säuerlich wird/thut darein kleine schwartze Weinbeerlein/Pfeffer und Saffran/lassets darmit sieden; Wanns genug gesotten/so versuchets/obs lieblich ist/ihr könnets nach eurem Gefallen süß oder sauer machen; Nehmet dann etzliche Kälber-Zungen/nachdem ihr selbige gesotten und auf den Rost abgebräunet/schneidets in das Geschartz/oder halbirts nur; Wann ihrs wolt süß machen/so nehmet darzu Zucker und süssen Wein/ihr möget auch ein Handvoll Kappern darzu thun.

Geräucherte Kalbs-Zungen.

81. Geräucherte Kalbs-Zungen/trocken abgesotten kan man also warm/oder kalt zum Salat aufgeben/mit Ingber und Saltz bestreuet.

82. Ihr möget auch die Zungen/so nicht geräuchert seynd/spicken mit Speck/nachdem sie geqvelt und abgesäubert seyn/und also braten lassen; Ihr könnets auch spicken mit Zimmet und Nägelein.

83. Ein Kälber-Zung ist nicht groß/darum könnet ihr drey oder vier nehmen in eine Schüssel/gesotten oder gebraten/könnet allerley Pobrat/Salsen oder Brühe/darunter oder darüber machen/es sey gelb/schwartz/grau/süß oder sauer.

84. Oder könnet ein Geschartz darunter machen/von Mandeln oder Aepffeln.

85. Ihr möget auch etzliche Kälber-Zungen in einem Pfeffer zurichten/mit einem Hüner-Schweiß.

86. Könnet auch die Zungen kochen/gelb oder weiß/fein säuberlich/auch mit gesaltzenen Limonien/sie sind auf beide Manier gut.

87. Man kan sie auch halbiren und bachen/wie bey den Kälberfüssen soll vermeldet werden.

Kalbs-Leber. Ein Gehacktes davon in Netzlein gebraten.

88. Die Kalbs-Leber wird geschwölt und gehackt/und mit der Brühe/darin selbige gesotten/samt geklopfften Eyern/geriebenem weissem Brod/oder geschweisten Zwiebeln/auch einem guten Theil gehackten Speck/oder sonst Fett oder Marck/würtzets mit Saffran/oder/so ihr wollt/mit Ingber/Pfeffer/dann wol mit Milch-

raum

raum vermischt / in ein Netz genehet / und am Spieß gebraten / oder in Schmaltz gedämpffet.

89. Oder man mag mit diesem Leber-Gehäck / Lattich / Mangolt / auch andere Sachen mehr füllen / und in Schmaltz oder Butter dämpffen lassen.

90. Man mag auch wolschmäckende Kräuter / Petersilien / an Statt der geschweisten Zwiebeln aber / Rosinlein darzu nehmen.

91. Oder man streichet diß Gehäck dick auf ein Nätzlein / rollet oder wicklet es übereinander / bindets oben und unten zusammen / und brätet selbiges am Spies oder auf dem Rost / aber nicht zu lang / sonst wirds gar dürr und hart.

92. Oder es wird die Kalbs-Leber also frisch zu stücklein geschnitten / mit Meel und Saltz bestreuet / oder darinnen geschwungen / und dann hurtig aus Schmaltz oder Butter gebacken / und warm mit oder ohne Brühe aufgegeben.

93. Oder wird also zu ziemlichen Stucken geschnitten / mit Speck gespicket / gesaltzen / gepfeffert / in Netzlein eingeschlagen / und am Spies mit Butter wol getrauffi gebraten / doch nicht zu lang / damit sie fein mürb und safftig bleiben.

94. Oder besagter Massen in Stücke geschnitten / mit Fleischbrüh / ein wenig Essig / Saltz / Ingber / Pfeffer / und Nägelein in einem Stollhaffen gedämpfft / aber nicht lang / damit es nicht hart wird.

Ganz-gebratene Leber.

95. Spicket die Leber wol mit Speck und Salbey / bestreuets mit Saltz / steckets an Spies / bindets fein an / daß nicht herabfalle / schauer verbrennets nicht / wann das Netz braun und die Leber gar ist / so ziehet das Netz herab / ist es aber nicht schwartz oder verbrandt / so möget ihrs wol daran lassen; Machet eine braune Brüh darzu / von einem Kinder Braten abgegossenen / oder von dem so von der Leber getrauffi ist / nehmet ein wenig Essig darunter / und gestossenen Pfeffer / sehet zu / daß ihrs nicht versaltzet / lassets auffieden / und wann ihr die gebratene Leber anrichtet / so giessets darüber / es ist gut und wolgeschmack. So können auch / auf alle Arten / Schaff-Geis- auch Schweins-Lebern bereitet werden.

Kalbs-Lungen.

96. Waschet und kochet sie erst in Wasser mit Saltz: Darnach nehmet Petersilien / Zwiebeln und andere wolriechende Kräuter / hacke sie klein / und wann die Lunge gesotten / thut sie in einen Stollhafen / mit den Kräutern und Zwiebeln / auch etwas von ihrer Brüh / thut darzu Butter / Weinbeer-Safft / Gewürtz und Saltz; lassets also eine kleine Weile sieden / tragets alsdann auf mit gebäheten Brod-Schnitten.

Lungen-Muß zu bereiten.

97. Die Lunge geschwöllt und abgesotten und klein gehackt / hernach in einem Tiegel oder Stollhafen mit Fleischbrühe / geschweisten Zwiebeln / Saltz / Ingber / Pfeffer und nach Belieben auch gelb Gewürtz und Rosinlein oder Weinbeerlein darunter gethan / und also kochen lassen.

98. NB. Man kan rohen Speck oder sonsten Fett/ wie auch wolschmäckende Kräuter/als Peterlein/Majoran/Rosmarin/Mangolt/ꝛc. darunter hacken. Oder man schweisset Zwiebeln in Butter/ und wirfft solches Gehäck also angemacht darein/und lässets prägeln; Wann maus anrichten will/ mag man auch etzliche frische Eyer darunter rühren.

Lungen-Muß auf eine andere Art zu bereiten.

99. Nachdem die Lunge gesotten und klein gehackt worden/ so röstets im Semmel-Meel im Schmaltz/ thut zerschlagene Eyer/ Ingber/ Pfeffer/ Saltz und kleine Weinbeerlein daran/ mit guter Fleischbrühe abgemacht. So man will/mag man auch allerley grüne wolschmäckende Kräutlein/ gehackte Mandeln oder Zucker/ mit ein wenig Essig oder Wein darunter thun.

Lunge ganz zu kochen.

100. Siedet die Lungen/ häutets ab/ thut die Aederlein fleissig heraus/ legts in einen Stollhaffen/giesset halb Wein/halb Fleischbrüh daran/ so ihrs säuerlicht wolle haben/ möget ihr auch Essig nehmen/ reibet dürren Roßmarin darein/ saltzets/ würtzets mit Ingber und Pfeffer/ thut Bachschmaltz darzu/ setzets auf Kohlen/ lässets kochen/ letzlich thut ein wenig gesottene Nägelein darein/ rührets wol untereinander/ daß es sich nicht anleget.

Lungen auf eine andere Manier klein geschnitten zu kochen.

101. Wann ihr die Lungen gesotten habt/ daß sie fast gar ist/ so schneidets klein länglicht/fast wie die Kuttelfleck/ schneidet Zwiebeln klein/ schweissets in Butter/und wann sie geschweißt seyn/ so rühret ein wenig Meel darunter/ thut also die Zwiebeln unter die Lungen/giesset eine gute Rindfleisch-Brüh darein/ rührets mit einem Koch-Löffel wol durcheinander/ und lässets darmit sieden. Ihr könnets süß oder sauer/ gelb oder braun machen/es ist auf allerley Manier gut.

Auf ein andere Art.

101. Wann die Lunge über halb gesotten/schneidets in Stücklein oder Schnitzlein/ röstets in Schmaltz/ thuts in einen Tiegel/ giesset halb Wein halb Fleischbrüh daran/würtzets mit Ingber/ Pfeffer/ Saffran/ Saltz/ thut klein-zerriebene Majoran oder Roßmarin/setzets auf Kohlen/lässets prägeln.

Kalbs-Gling auf andere Art einzumachen.

103. Nehmet ein gantzes Kalb- (oder auch ein Schaafs-) Geling/ nemlich Lungen/ Leber/ Hertz und Miltzlein/ alles in Wasser gesotten/ sehet zu/ daß sichs nicht anlegt/ wie gar bald geschicht/ alsdann klein zerschnitten/ mit Wein oder ein wenig Essig/gebrannten Meel/ Ingber/ Pfeffer/ oder auch gelber Gewürtz/ auch nach Belieben mit Zwiebeln oder Kümmel ausgemacht und gekocht.

Kalbs-Lungen-Schmarn zu machen.

104. Nehmet Kälber-Lungen die gesotten und gar klein gehackt ist/ machets an mit Pfeffer/ Saffran/ Eyern und Saltz/ nehmet ein Pfannen mit heisser Butter/

und

und rühret das Lungen-Muß darein / rührets wol um / daß dick wird / wanns dick genug ist / so richtets an.

Lungen-Küchlein zu bachen.

105. Siedet die Lungen weich / hackets mit Peterſil und Weinbeerlein / thut Rosen-Waſſer / Mandeln / Zimmet / Ingber / Pfeffer und Eyer daran / rührers untereinander / machets rund / bachets in Schmaltz ein wenig gelind / nicht zu hart / machet eine Brüh darüber von Wein / Zucker / Roſinen und geröſteten Semmel-Meel; Es ist ein gut Eſſen.

Würſt von Kalbs-Lungen zu machen.

106. Siedet die Kalb-Lungen und hackets klein / ſchlaget Eyer daran / thut wol-riechende Kräuter und Rinds-Fett / ſo gehackt müſſen werden / auch gerieben Brod und gute Milch wol untereinander vermiſche darzu / füllets in Schwein- oder Schaaf-Gedärm / oder ſchlagets in ein Netz / und formirets als Würſte / ſiedets / legets hernach auf den Roſt.

Miltz. Kalb-Miltz umgekehrt zu braten.

107. Kehrt die Kälber-Miltz um / und beſtreuet ſie mit Pfeffer / Saltz und grünen Kräutern durcheinander / wenders wieder um / und leget es auf einen Roſt / und bratets geſchwind hinweg / begieſt mit einem Rind-Feiſt / und richtets darnach trucken auf eine Schüſſel an / und beſtreuets mit Pfeffer und Saltz / daß es fein warm kommt auf den Tiſch / ſo iſt es gut zu einem Trunck / ſonderlich wann man ſitzt bey einem kühlen Wein.

108. Oder es werden die Kälber-Miltzlein ergriffen / und gefüllt mit einer Eyer-Füll mit grünen Kräutern und Gewürtz vermenget; Oder / wie droben bey dem Rind-Miltz vermeldet / alsdann geſotten / auf den Roſt abgebräunt / oder in Butter geröſtet.

109. Man mags auch / wie bereits vermeldet / mit dem Gelüng einmachen.

Kalbs-Krös.

120. Kalbs-Krös wird in bloſem Waſſer wol geſotten / und mit Ingber und Saltz beſtreuet / oder auch mit heiſſer Butter begoſſen.

Kalbs-Krös auf unterſchiedliche Art zu kochen.

111. Nehmet das Krös und ſetzet es im Waſſer zu / laſſets ziemlich aufſieden / kühlt es darnach aus / und reibt es mit Saltz / klaubt die Drüß heraus / und waſchets aus vier oder fünff kalten oder warmen Waſſer aus / nehmet darnach eine gute Rindfleiſch-Brüh / und hacket grüne Peterſilien darein / brennt ein wenig Meel darein / auch gantzen Pfeffer / und wanns ſchier geſotten iſt / ſo nehmet friſche unzerlaſſene Butter / ſo wird es weis / ihr könnt es auch wol gelb machen oder ſauer. Wollt ihr es aber weis haben mit Eyern / ſo nehmet den Dotter und ein wenig Eſſig darunter / und ſtreichts durch ein hären Tuch / und nehmet eine gute Rindfleiſch-Brüh darzu / auch

auch ungeschmältzte frische Butter/lassets miteinander sieden/und hacket grüne Kräuter darein/werfft sie in die Brühe/und wann das Krös gar gesotten und ausgesäubert/ wie vorhin vermeldet ist/so thuts in die Eyerbrüh/lassets damit aufsieden/ so ist es gut. Also habt ihr dreyerley Kälber-Krös zu kochen.

Kalbs-Krös eingedämfft.

112. Das Krös wird wol gesotten / hernach in einem Stoll-Hafen in frischer Butter / oder sonst unzerlassenem Schmaltz / gutet Fleischbrühe / Jngber / Pfeffer/ Muscatenblüth/ oder auch Saffran / Salbey / Majoran oder klein-geschnittenen Peterlein gedämfft. Man kan auch kleine schwartze Weinbeerlein darein thun/oder an deren Statt Eyer-Dotter darein klopffen.

Würst von einem Kalbs-Krös zu machen.

113. Nehmet ein Kälber-Gekröß / thut die Drüsen hinweg / siedet das andere wol/ hackets klein/ schlaget vier Eyer daran / thut Milch / gerieben Brod / riechende gute Kräuter / und Saffran mit Saltz darunter / machets nicht zu starck / füllets in Rinds-Därm / lassets gemach sieden / und trücknet es in einer Pfannen / oder auf dem Rost.

Kälber-Wänst oder Mägenlein.

114. Diese werden wie Kuttelfleck in einer Jngber-Brüh bereitet.

115. Oder klein geschnitten mit Zwiebeln und Gewürtz säuerlicht eingemacht.

116. Oder gefüllet / gesotten und auf den Rost getrucknet oder in Butter gepregelt/als bey den Miltzlein vermeldet worden.

Kalbs-Prieselein und Euterlein.

117. Diese werden wol gesotten/ in ziemliche Stücklein zerschnitten/ und darüber mit Fleischbrühe/unzerlassenem Schmaltz oder frischer Butter/ Saltz/ Jngber/ Pfeffer/Muscatenblüth/Salbey/Majoran/Roßmarin oder klein-geschnittenen Peterlein ein Brühlein gemacht/und in einem Stollhafen sittlich gedämpfft.

118. Man mag sie auch im Netz einschlagen / an Spießlein oder auf dem Rost braten / mit Schmaltz oder Butter bestreichen / darnach vorgesetztes Brühlein darüber machen/nur mit Muscat-Nuß und Saffran.

119. Oder man macht ein süß Brühlein darüber / mit gesottenem Wein/wenig gebrannt Meel/Jngber/Pfeffer/Zimmet und Rosinlein.

Prieß- und Euterlein einzumachen.

120. Siedet die Prieslein in Wasser nur ein wenig/nicht lang/schneidet hernach Plätzlein daraus/ thuts in ein Häfelein/ gießt ein Fleischbrühe daran/ saltzts/ würtzts mit Pfeffer / Jngber / Muscatenblühe und Butter / lassets aneinander einpregeln/ ihr möget auch Petersilien / Majoran und Rosmarin darein thun / wann ihr wolle anrichten / thut noch ein wenig Butter daran / daß sie ein fein dick Brühlein bekommen.

Gebäck von Prieslein einzumachen und zu braten.

121. Siedet die Prießlein / hackets im Speck und Marck fein klein / thuts in eine Schüssel / schlagt Eyer darein / thut Semmel-Meel / Weinbeer / ausgekernte Rosin / abgezogen und länglicht-geschnittene Mandeln / Ingber / Pfeffer / Saffran / und ein wenig gestossene Muscaten darunter / schlagts in ein Kälbern Netzlein / machts rund / als ein Laiblein / thuts in einen Tiegel / darinnen Schmaltz sey / und lassets also braten / bis recht wird.

Prieslein delicat zu braten.

122. Nehmet die Priesel / legets in frisch Wasser / daß sich das Blut heraus zeucht / so werdens fein weis / quellets hernach im andern Wasser / bis sie fast weich seynd / doch daß sie nicht voneinander fallen / steckets darnach an höltzerne Spieslein / schneidet Scheiblein Speck darzwischen / ihr möget auch das Kalbs-Euterlein darzu nehmen / und miteinander braten / schauet aber / daß ihrs nicht verbennet / doch daß es fein braun wird; Wann ihrs nun wollet anrichten / so nehmet eine braune Brüh von einem Braten / mit einer Hennenbrüh übergossen / so wird die Brüh fein braun / giessets über die gebratene Priesel / auch über das gebratene Euterlein / so ist es lind und wolgemack / ist gut zu essen Krancken und gesunden / nehmet kein Gewürtz darein / weder Pfeffer noch Ingber / dann die Krancken essen nicht gern Gewürtz / sintemal es ihnen zu starck ist / wann man solche kleine Speiß viel würtzet.

Prieslein zu backen.

123. Siedet die Prieslein / wanns gesotten / schneidet Plätzlein daraus / röstets im Schmaltz / und legts in eine Schüssel / hernach thut Wein-Essig / Fleischbrühe / Pfeffer / Muscat-Blühe / Rosmarin / Majoran / und ein wenig Saffran daran / setzts auf ein Kohl-Feuer / lassets also einpregeln / daß sie gar werden.

Pries-Würstlein zu machen.

124. Siedet die Prieslein ab / hackts mit Hüner-Lebern / Majoran / Peterstlien / Marck und Speck klein untereinander / thuts in eine Schüssel / schlagt Eyer daran / würtzts mit Ingber / Pfeffer / Muscaten-Blühe / Cardomömlein / schlagts in ein Kälbern Netz / fein länglicht / wie Würstlein / thut ein wenig Schmaltz in eine Bratpfannen / lassets darinnen braten.

Kalbs-Nieren.

125. Kalbs-Nieren werden rohe / samt der Feiste / oder erst aus dem Braten von dem Tisch genommen / klein gehackt / mit Eyer / Saltz / Ingber / Pfeffer / Muscaten-Nüß vermischt / auf dünne Brod-Schnitten gestrichen / und in Schmaltz oder Butter gebachen / oder in einer Bratpfannen gebraten.

Ein ander Gebachens von Kalbs-Nieren.

126. Nehmet eine Nieren / samt dem Fetten / und hacket ihn klein / darnach nehmet das Gelbe von Eyern darunter / auch Zucker / Zimmet / ein wenig Ingber und

Muscat/ streichts auf ein Schnittlein Semmel/ und bachts/ so ihr wollet/ streuet auch ein wenig Trisanet darauf.

Einen kalten Nieren zu bachen.

127. Nehmet ein Nieren/ der von einem kalten Brätlein überblieben ist/ hackt ihn klein/thut ihn mit Semmel-Meel in eine Schüssel/ schlagt Eyer daran/saltzt ihn/ würtzts mit Pfeffer/Ingber/ Saffran/ rührts wol unteinander/ schneidet zwey oder drey Schnitten weiß Brod/ nachdem der Nieren groß ist/ streicht das Gehackte gehäufft darauf/legts in ein heiß Schmaltz/und bachets gemach ab.

Ein köstlich Nieren-Mus zu bereiten.

128. Hacket Nieren und Petersilien untereinander/ thut Butter/ geröst Semmel-Meel darzu/schlaget Eyer darein/ röstets noch einmal/mengets unter die gehackte Nieren/würtzets mit Saffran/Ingber und Muscaten-blühe/lassets aufsieden/ und gebets auf.

Raviolen von Kalbs-Nieren zu bereiten.

129. Nehmet den Nieren samt dem Fetten von einem Kalb/ hackts mit Peterlein/ Mangolt/ grün Kraut oder Spinat/ schweists in Butter/ nehmet gerieben Brod und Käs/ Zimmet/ Pfeffer; Machet dann einen Taig von Meel/ Eyern und Wasser an/ wälchert ihn gantz dünn/ thut dann das Gehäck auf den Taig/ formiret daraus runde oder viereckichte kleine Krapfflein/ legts dann in eine Schüssel mit Butter/ Ingber/ Pfeffer/ Muscaten-Blumen und etwas guter Fleisch-brüh/ setzets auf Kohlen/ reibet Parmesan-Käs darüber/ und saltzets. Oder ihr mögets mit klein-gehackten Mandeln bestreuen.

130. Man kan auch solche und andere Raviolen aus Butter bachen/ und mit Zucker und Zimmet bestreuen.

131. Deßgleichen mag man auch von Kalb- und Hennen-Fleisch/ deßgleichen von Prießlein/mit Hüner-Lebern und Mägenlein klein gehackt/vermengts/Raviolen machen/aber es muß ein gut Theil Rinder-Marck darbey seyn.

Küh-Euter.

132. Wir müssen allhier auch deß Küh-Euters nicht vergessen/ als welches/ wann es recht zugerichtet/ unter die stattlichsten Gerichte mag gerechnet werden. Diß kan man auch mancherley Art und Manier bereiten/als folget;

Küh-Euter eingemacht.

133. Setzt das Küh-Euter im Wasser zu/ lassets wol sieden/ ziehe's heraus/ und lassets kalt werden/ schneidets klein wie Kuttelfleck/ nehmet ein gute Rindfleisch-brühe/ ein wenig Essig/ frische unzerlassene Butter/ und ein wenig eingebrennt Meel/ in guter lauterer Butter/thuts unter das Euter nehmet auch gesaltzene Limonien/ und lassets damit aufsieden/so wird es wolgeschmack.

Küh-

Küh-Euter in Mandel-Geschard eingemacht.

134. Setzet Mandeln auf / ziehets ab / und hacket oder schneidets klein / röstets aus lauter Butter / thut sie in ein Kesselein oder Pfännlein / uehmet kleine schwartze Weinbeerlein / die sauber seynd / giesset Wein / Rindfleisch-brüh / und ein wenig Essig daran / und Zucker / machts mit Pfeffer und Saffran an / brennt ein wenig Meel in das Geschard / lassets damit auffsieden / zerschneidet das Euter / und bräunts auf dem Rost / und thuts in das Geschard / so wird es gut und wolgeschmack.

Küh-Euter in Pfeffer.

135. Schneidet das Euter / nachdem es abgesotten / in breite Schnitten / bräunets auf dem Rost ab / machets hernach ein in guten Pfeffer / es ist ein gut Essen.

Küh-Euter in Aepffel- und Zwiebel-Geschard.

136. Nehmet Aepffel und Zwiebel / hackt sie fein klein durcheinander / und schweists in lauter Butter. Nehmet darnach Rindfleisch-brühe / Essig / Pfeffer und Saffran / rührets durcheinander mit einem gebrennten Meel / so wird es fein dick / lassets auffsieden / und thut kleine schwartze Weinbeerlein darein / und wann das Euter gesotten ist / so schneidets zu Stücken / und bräunts auf einem Rost ab / thuts in das Geschard / und lassets darmit wieder auffsieden / sehet / versaltzets nicht / so wird es gut und wolgeschmack.

Gebraten Euter.

137. Wann das Euter fast gekocht ist / so lassets gantz bleiben / schneidet Speck klein / und spickets damit / steckts an einen Spies / und lassts braten / und machet darzu von Hüner-Schweiß / mit gelindem Gewürtz / Zimmet und Nägelein / gerieben Lebkuchen / und ein wenig Essig / eine Salse oder Brühe / lassets dann wol auffsieden / machets süß oder sauer / so ist es gut / und wann ihr es anrichtet / so thut es darunter / so wird es gut und wolgeschmack.

Raviolen von Küh-Euter zu machen.

138. Nehmet ein Stuck Küh-Euter / sieders gar weich / hackets mit grünen Kräutern / röstets in Butter mit geriebenem Brod / nehmet Rind-Marck darunter / auch ein Ey / Ingber / Pfeffer / Muscat-blühe / schlagets in einen Taig ein / formiret Kräpfflein als Hasenöhrlein daraus / wie bey dem Kalbs-Nieren vermeldet worden: Kochets in einer Brühe über Kohlen / oder bachets aus heisser Butter.

139. NB. Man kan auch das Küh-Euter mit Zusatz grüner Kräuter / oder anderer Sachen / delicat in einer Pasteten bereiten.

Kalbs-Fleisch.

Kalbs-Fleisch / auf unterschiedliche Arten oder Manier / gesotten / gebratten / und zugerichtet.

140. Kalbs-Fleisch wird insgemein gesotten / gebraten / oder sonst auf mancherley Art eingemacht.

141. Was man brätet/ solle man nicht schwellen / sondern rohe anstecken / oder blos ins siedig Wasser stossen / und im kalten wiederum abkühlen/ trücknen / und mit Speck / Pommerantzen oder Citronen-Schelffen schön sauber spicken. Man giest hernach die Brühe/ so darvon getrauffen / oder Fleischbrühe mit wenig Essig / Pomerantzen/ Citronen-oder Limonien-schnitzlein/ oder Cappern/ Saltz/ Gewürtz/ frischer Butter/ꝛc. angemacht / und wol gesotten / darüber / oder man nimmt zu der Fleischbrühe guten Wein/Zimmet/wenig Saffran/Ingber/Butter/Zucker/ Weinbeerlein oder Rosinlein / mit Unterlassung der Zwiebeln / gibt eine gute Salse oder Brühe.

Kalbs-Fleisch insgemein zu kochen und anzumachen.

142. Das Kalbfleisch zu ziemlichen Stücklein zerhauen / und mit Wein oder halb Weinund halb Wasser / oder mit Wasser und wenig Essig gesotten/sauber verschaumt / und alsdann mit wenig gebranntem Meel / Saltz / Ingber und Pfeffer ausgemacht/und vollends kochen lassen.

143. Kalbfleisch abgesotten / mit wenig gebranntem Meel / gelb Gewürtz/ Ingber und Muscatblüth ausgemacht / oder mit Nägelein / Ingber und Pfeffer zugerichtet.

144. Oder man thut Saffran/Zimmet/ Ingber und eine Hand voll sauber gewachsene kleine Weinbeerlein daran.

145. Oder machts mit matten Kümich / geschweisten Zwiebeln und gelb Gewürtz aus.

146. Oder man macht ein dünnes süsses Brühlein daran / mit gebranntem Meel / gesottenem Wein/Ingber/ Pfeffer/ Zimmet/ꝛc. und nach Belieben/ Rosinlein/Weinbeerlein/Mandeln/ꝛc.

147. Oder ein säuerlicht Wildpret-Brühlein / von wenig gebranntem Meel/ Ingber/ Pfeffer/ Nägelein/ und ein wenig zerstossenen Wachholderbeeren daran gemacht.

148. Oder abgesotten / alsdann rohe Speck-Grüblein/ klein geschnittenen Peterlein/ Ingber/ gantze Nägelein/ Pfeffer/ Muscatnüß/ꝛc. daran gethan/ und sittlich wie eine Pasteten/dämpffen lassen/ mit Zusatz/ nach Belieben/ frische Butter/ Pommerantzen/Citronen oder Cappern.

Kalb-Fleisch auf Pasteten-Manier einzudämpffen.

149. Man bestreuet einen irdenen Tiegel oder Stollhafen mit Ingber / Pfeffer / Nägelein / Muscatblüh und Saltz/ legt das Kalbfleisch zu Stücken unschnitten darein/thut Speck-Grüblein/ Mürck/ oder sonst Fett / auch Fleischbrühe und ein wenig Essig darzu/und lässets sittlich dämpffen.

150. Oder man thut auch Pommerantzen/ Citronen oder unzeitige Trauben-Beer/Agrest genännt/und klein geschnittene Peterlein darein.

Kalb-

Kalbfleisch in unterschiedlichen Brühlein oder Salsen einzumachen.

151. Nachdem das Kalbfleisch gewaschen / und in Wasser auf halben Theil gesotten worden/so ziehets heraus / thus in einen Stollhafen/nehmet halb Wein und halb Brühe/gilbts/ thut Weinbeer/ Ingber/ Zimmet und Zucker / auch drey hart-gesottene Eyer-Dottern/ in der Brühe zerrieben/ daran/ lassets einsieden/ daß nicht viel Brühe mehr ist/richtets über das Kalbfleisch.

152. Oder/thut das gesottene Kalbfleisch in einen Tiegel/ hacket frischen Speck klein/ thut Ingber/ Pfeffer/ Saffran / Muscatenblühe / und ein wenig Fleischbrühe daran/lassets sieden/daß es ein dickes Brühlein bekommet.

153. Oder / siedet das Kalbfleisch nicht zu weich / thuts in einen Hafen / mit Milchraum und Butter / schneidet Lemonien daran / Ingber / Pfeffer / Muscatenblühe und Fleischbrühe/lassets alles untereinander fein dicklicht einsieden.

154. Oder / Peterlein und Rübleins-Kraut / in einem Mörsner / treibts mit ein Fleischbrühe durch / thut Ingber / Pfeffer / Muscatblühe uud frische Butter daran/saltzets/lassets sieden/richtets über das Fleisch.

155. Oder / nehmet Peterlein und Majoran / hackets untereinander / thuts in eine Fleischbrühe/lassets sieden/ würtzts mit Pfeffer/ Ingber und Muscatblühe/ giessets übers Fleisch.

Eine Kalbs-Brust zu kochen.

156. Kochet sie mit Wasser und Saltz / und mit einem Bündel wolschmeckender Kräuter/ bis sie mürbe werde/ darnach nehmt etwas von der Brühe/und machet sie dick mit harten Eyern; Darnach leget das Fleisch auf eine Schüssel / thut Weinbeer-Safft / Butter und Cappern in die Tuncke / und machet sie dick mit rohen Eyer-Dottern / die gerührt seyn müssen / und giesset sie über das Fleisch / welches auf Brod-Schnitten muß geleget seyn.

Eine Kälberne Brust zu füllen und einzumachen.

157. Räumet erstlich die Brust / darnach nehmet acht oder zehen Eyer/schlaget sie in eine Schüssel oder Töpflein / saltzet sie ein wenig / und qvirlet sie wol untereinander / hacket auch ein wenig Majoran/ Rosmarin/ Peterslilien/ oder andere gute Kräuterlein/ mit einem Stücklein Speck/ Butter/ oder anders Fettes / habt ihr aber lieber Zwiebeln/ so hacket und röstets sie zuvor in einer Butter/ und thut sie in die Eyer/giesset einen Löffel voll Raum darzu/und würtzet sie mit Ingber/Pfeffer/ein wenig getriebene Muscaten und Saffran / menget alles untereinander / und füllets in die Brust / machet sie fein zu / daß nichts heraus fallen kan / behaltet aber von dem Gehackten übrig / und leget dann die Brust in ein siedend Wasser / und geschwöllt sie ein wenig / thut alsdann das Wasser davon / und giesset eine Rindfleisch-Suppen daran/auch das überbliebene Gehackte/wollt ihr es aber gern sauerlicht haben/so giesset ein Gläslein Wein/ oder guten Wein-Essig darzu/ würtzet auch die Suppen wieder mit Ingber/ Pfeffer und Saffran/ und lassets vollends sieden / daß es ein fein dickes Södlein bekommet/so wird es recht und gut.

158. Deßgleichen gefüllete Brust mag auch nach Belieben gebraten werden.

Preseindel von einem Kalb-Schlegel zu machen.

159. Nehmet einen kälbernen Schlegel/ und schneidet das Fleisch fein dünn als Riemen herab/ zween Finger breit/ und eines Fingers lang/ und klopffts mit einem Messerrück/ und nehmet ein wenig Saltz und Essig/ lassets darinn liegen etwan ein halbe Stund/ alsdann nehmet ein saubere Pfannen/ thut Butter darein/ doch nicht zu viel/ macht sie heiß/ und wann sie heiß ist/ so nehmet das Fleisch aus dem Essig/ und thuts in die Pfannen/ und röstets fein heraus/ daß es fein bräunlicht wird/ und wann ihr vermeinet/ daß ihr zu viel Butter darinnen habt/ so seigets ab/ und giesset den Essig darinnen das Fleisch gelegen ist/ und ein wenig Rindfleisch-brühe darein/ machets ab mit Gewürtz/ mit Saffran und Pfeffer/ auch mit grünen wolschmeckenden Kräutern/ lassets darinnen kurtz einsieden und versuchets/ obs gesaltzen oder sauer ist/ und wann es zu sauer ist/ so machets ein wenig süsser/ dann es ist nicht gut/ wann es gar sauer ist; Habt ihr kein Essig/ so thut Agrestbeer darein/ von den unzeitigen Trauben so wird es auch gut und wolgeschmack/ machts gelb/ oder lassets grau so ist es auf beyde Manier gut.

Preseindel auf ein andere Art.

160. Kalbfleisch/ so wol fleisch und trocken/ zu Riemen geschnitten/ ritzt man mit dem Messer/ und bestreichts mit gehacktem Speck/ oder Rindern Marck/ oder sonsten mit Feistem von Rindern/ Kälbern oder Schafen/ mit klein-geschnittenem Peterlein/ Roßmarin/ Majoran/ Salbey oder gestossenen Wacholderbeern/ Ingber/ Pfeffer/ Saltz vermischt/ wickelts übereinander wie Wecken/ steckets an Spießlein/ lässets sanfft braten/ und gilbts in einem Brühlein/ oder gar trucken; Man solls im Braten mit Schmaltz/ Butter oder feister Brühe begiessen. Man spickets auch mit Speck/ wie ander Gebratens.

Prieslein aus Kalbfleisch zu machen.

161. Nehmet Kalbfleisch/ das fein brätig ist/ schneidets zu Stücklein gleich einer Wurst ohngefehr/ schlagets mit einem breiten Messer wol an beyden Seiten/ daß es fein mürb wird/ darnach thut ein wenig Ingber/ Pfeffer/ Salbey und Majoran daran; Ferner nehmet Ochsen-Fett/ schneidets lang/ wie Speck/ legts darauf/ steckets an ein Spießlein lassets eine weile braten/ betriffts mit Butter/ so ihrs wollt anrichten/ so giesset das Abgetropffte darüber.

Auf eine andere Art.

162. Nehmet Kalbfleisch/ schneidets auf das dünneste/ und nicht über zwey zwerg Finger breit/ hacket Speck und Petersilien/ auch Majoran untereinander/ saltzts/ würtzts mit Pfeffer/ Ingber/ Muscaten-blühe/ und bestreicht das Fleisch damit/ steckets an ein Spießlein/ bratets/ und betreuffts mit heissem Schmaltz.

Auf eine andere Art.

163. Nehmet mager Kalbfleisch/ baissets in Wein und Essig wol/ dann schneidets

dets zu dinnen Blätzlein / hacket Speck / Marck und Majoran untereinander klein / streuets auf die Blätzlein / überwickelt sie mit einem Netz / steckets an ein Spießlein / bratets wie kleine Vögelein / aber nicht zu dürr / dann nehmet Holunder / oder andern guten Essig und Fleisch-brühe / thut Pfeffer und gestossene Muscaten-blühe darunter / lassets in einem Tiegelein sieden / und giessets über.

Die kälberne Brust zu füllen und zu braten.

164. Nehmet eine gute kälberne Brust / untergreiffts / hacket fett Fleisch und allerley gute Kräuter nehmet vier Eyer / Muscat-blühe / Pfeffer und ein wenig Saffran / rührts untereinander / füllets in die Brust / legets in eine Fleisch-brühe / lassets darinnen stehen / deckets zu / schneidet Speck zum Spicken / spickets wol damit / steckts an einen Brat-Spieß / lassets fein braten / beträufft mit Butter / so ihr es anrichtet / giesset das Abgetroppfte darüber.

NB. Das allerbeste Bißlein an der Schulter / ist ein kleines fettes Muscul / oder Knorspel / welches man unter einer Haut / so sich im braten zusammen ziehet / findet / und insgemein das Schulter-Ohr genennet wird.

Vom Kalbfleisch ein köstlich Bey-Essen / auf Englische Manier zu machen.

165. Man nimmt ein halbe kälberne Käule / und schneidet sie in dinne Schnitten / hackt es an beyden Seiten wol mit dem Rucken deß Messers : Nehmt alsdann wol-schmäckende Küchen-Kräuter / hacket sie klein / darzu sechs Eyer-Dotter samt dem weisen wol geschlagen / thut es in eine Schüssel / samt dem Fleisch und Kräutern / mit ein wenig Saltz und Wasser nach Belieben / arbeitet es mit den Händen wol durcheinander / thut es in eine Brat-Pfanne ; Darnach bächt man den halben Theil mit ungesaltzener Butter und Wein-Essig / lässets zwischen zwo Schüssen auf den Kohlen fein gemächlich stossen / und wendet es offt um.

Kälbern Nieren-Braten.

166. Die Nieren-Braten können nur gewaschen / wol mit Saltz gerieben / am Spieß fein langsam gebraten / und also trocken aufgegeben werden.

Eine gantze Kalbs-Keule oder kälbern Schlegel zu braten.

167. Die gantze Kalbs-Keule / nachdem sie gewaschen / gehäutet / und von der fördern Hexen abgelöschet / soll man gar klein bespicken / hernach solche einen halben Tag lang in eine Marinaden-brüh legen / dann stecket man sie an den Spieß / lässets fein langsam braten / befeuchtet sie auch unterweilen mit der Brühe / worinnen sie gelegen ist / diese Brüh giest man in die Brat-Pfanne daß sie darinnen aufsiede und dicker werde. Man lässet diese Kalbs-Keule braten / bis sie gantz schwartz wird / dann also siehet sie einem Wildbret gleich. Die Cappern schicken sich wol in solche Brüh.

Einen kälbern Schlegel auf eine andere Art zu braten.

169. Spicket den Schlegel mit Speck / bratet ihn fein im Safft / versaltzt ihn nicht

nicht/ und wann er also gebraten/ so machet von einem andern Braten ein wenig braune Suppen/ und giesset ein wenig Essig darein/ und gestossen Pfeffer/ auch ein wenig von einer Knoblauch-Zehe/ schneidets gar klein/ und lassets mit der Suppen sieden/ und wann der Braten gar ist/ und ihr schier wollet anrichten/ so giesset die Suppen oben darüber/ so wird es wolgeschmack von dem Knoblauch.

Einen gebaisten kälbernen Schlegel in einer Brühe zu machen.

169. Bähet ein Stuck Rocken-Brod/ thuts in ein Hafelein/ giest Wein daran/ lassets sieden/ seyhet den Wein darvon/ thuts in ein Häfelein/ giesset Rosen- oder Pomerantzenblühe-Essig daran/ zuckerts/ würtzts mit Pfeffer/ Cardomömlein/ Nägelein und Muscatenblühe/ wann ihr nun den gebratenen Schlegel wollt anrichten/ leget Citronen-Blätze darauf/ und streuet Citronen-Bützelein darüber/ giesset die Brüh darzu.

Braten einzubeissen.

170. Wachholderbeer/ und Kümmel zerstossen/ mit Essig und Saltz vermischt/ den Braten über Nacht darein geleget/ alsdann gebraten; Wann er gebraten/ giest ein Fleischbrühe darüber/ und bestreuet ihn mit Zucker und Zimmet.

NB. Man mag auch Kalb- oder Rindfleisch etlich Tag lang/ das Rindern 10. oder 12. das Kalbfleisch aber nur 4. oder 6. Tag einbeissen.

Brühe über gebeist Kalbs- oder Rind-Braten.

171. Nehmet ein wol gebähet Brod/ Knoblauch/ siedets in einer Fleischbrüh/ treibets durch/ thut Ingber/ Pfeffer/ gestossene Nägelein/ Muscatenblühe/ ein wenig Zucker/ lassets untereinander sieden/ giests über den Braten.

172. Oder nehmet ein wenig Meel/ und röstets im Schmaltz/ nehmet auch Fleischbrüh/ Holder-Essig/ Zimmet-Cordomömlein/ Nägelein/ Pfeffer und Zucker/ lassets ein wenig sieden/ und giests darnach über den Braten.

173. Oder nehmet wol gebähet Brod/ Zwiebel/ siedets in einer Fleischbrühe/ treibets durch/ thut Essig/ Pfeffer/ Ingber/ Nägelein/ klein zerstossen unter einander/ lasts sieden/ und giests drüber.

Knoblauch Braten mit einer Knoblauch-Brühe.

174. Nehmet einen Schlegel/ häutet ihn/ lasset ihn ein Tag drey in Essig beissen/ dann thut ihn heraus/ streuet Pfeffer und Nägelein darauf/ bratet ihn gemach an einem Spieß/ wann er halb gebraten/ spickt ihn mit Knoblauch/ schneidet auch Knoblauch würffelich/ thut ihn in ein Häfelein/ giesset Fleischbrühe und Essig darüber/ würtzts mit Nägelein/ lassets sieden/ giests über den Braten.

175. Gleicher massen mag man auch die Hammel- oder Schöpsen-Keule bereiten.

Kalten Schlegel wol zuzurichten.

176. Nehmet das magere Fleisch von einem gebratenen Schlegel/ schneidet breite Plätzlein daraus/ legets in eine Schüssel/ giest Essig und Fleischbrühe daran/ würtzts mit Ingber/ Pfeffer/ Muscatenblühe und Butter/ setzts auf Kohlen/ lassets

Sie-

sieden/begiests offt/daß es ein dick Brühlein bekommet/ saltzets und richtets an; Ihr möget Limonien oder Citronen darein schneiden.

177. Ihr könnets auch mit Cappern bereiten.

178. Oder schneidet das Fleisch klein würfflicht/ röstets im Schmaltz/ drucket ein Citronen darein/thut Jngber/Pfeffer/ Muscaten-blühe/ Essig und Fleisch-brühe daran/saltzets/lassets sieden.

Aus kalten Gebratens ein gut delicat Essen zu bereiten.

179. Nehmet das Gebratens/ es sey Kälbern-Schöpsen-Hämmel- oder Lamms-Fleisch/ schneidet es klein-dünnen Blätzlein/ aufs dünnest/ ferner gewürffelt/thuts in eine Schüssel/thut Jngber/Pfeffer und gestossen Muscaten-blühe daran/ mischets untereinander/ giest ein wenig Wein-Essig und ein Fleisch-brühe daran/ setzets auf einen warmen Hafen/ auf einen Rost/ deckets zu/ lassets sieden; Jst das Fleisch fett/ so dürfft ihr es nicht saltzen/ ists aber dürr/ thut einen Löffel voll Bachschmaltz daran/ oder Majenschmaltz/ lassets wol einsieden/ rührets offt mit einem Löffel um/ auf die letzt thut auch einen Löffel voll Rosen-Essig daran/ darnach richtets in ein andere Schüssel/und streuet Muscat-blühe darauf/so ist es bereit.

Kalt oder über geblieben Kalbs-Gebratens gut einzumachen.

180. Das kalte Kalbs-Gebratens zu kleinen Stücklein in einen Tiegel oder Stollhafen geschnitten oder geschnitzelt/ hernach Fleisch-brühe/ Wein oder Wein-Essig/Jngber/Pfeffer/Saltz/gelb Gewürtz darzu gethan/ oder auch ein wenig klein-geschnitzelte Zwiebeln geschweist/ und mit Zusatz zerrieben Brod daran gethan/ auf Kohlen weit vom Feuer allgemach und nicht lang gekocht.

181. Oder wird klein gehackt/ und mit Citronen oder Pomerantzen-Schelffen/ und obigen Gewürtz/ frischen Butter/ Fleisch-brühe und ein wenig Essig ausgemacht.

182. Oder wird solch überblieben Gebratens mit Speck und anderem Feisten gehackt mit Eyer/ Muscat-blühe und andern Gewürtz Rosinlein ꝛc. angemacht/ in Butter gerühret und gedämpfft.

183. Man kans auch lassen zu einen Kuchen werden.

184. Es gibt auch gute Kräpfflein/Knöpfflein oder Knödlein.

Vom Kalbfleisch ein gut gehacktes Beyessen zu machen.

185. Nehmet roh oder ein wenig geschwöllt Kalbfleisch mit Rinder-Marck oder Fett/klein gehackt/und mit Saltz/Jngber/Pfeffer/Muscaten-blühe/ klein-geschnitten Peterlein/Majoran oder Quendel/oder auch Rosinlein und schwartz Weinbeerlein angemacht/ lassets in wenig Fleisch-brühe und Wein dämpffen/ daß wie ein Kuchen aneinander bleibet: Schneidet hernach Schnitten daraus/ und bratets auf dem Rost/oder bachts in Butter/und gebts in einem Brühlein; Man legts auch um Frantzösche Suppen/es ist zierlich und gut.

Folgen noch etliche Salsen oder Brühe über Kalbs-Gebratens.

186. Man kan eine gute wolgeschmackte Salse bereiten/ von geschweisten Zwiebeln/Fleischbrühe/Essig/Nägelein/Ingber/ Pfeffer/ Zimmet/Saltz/ꝛc. angemacht/ein wenig gesotten/und so man das Gebratens anrichtet/darunter gegossen.

187. Oder man lässet die Zwiebeln bleiben / und nimmt an statt derselben Pomerantzen-oder Citronen-Schnitten oder Cappern/ auch unzeitige Traubenbeer/ Kräusel-oder Stichelbeer/frischen Butter/gelb Gewürtz/Ingber/ ein wenig Pfeffer/ und macht die Saltze daraus.

186. Man mag unter die Zwiebeln / oder (an deren statt) süsse Aepffel hacken/ und miteinander in Schmaltz oder Butter rösten / hernach mit Gewürtz und Fleischbrühe gar machen.

Kälberne Fleisch-Kräpfflein zu bereiten.

189. Kräpfflein-Taig wird von guten Meel/ Eyer und Schmaltz gemacht/ wol gewirckt / alsdann mit dem Wälchirholtz von einander getrieben / und dünn gemacht / endlich zu langen Flecklein geschnitten / das gehackt darauf gethan / übereinander geschlagen / mit einem Küchel-Rädlein umzogen / mit Eyer bestrichen / in Schmaltz oder Butter wie Küchlein gebachen / alsdann trucken und warm mit Zucker bestreuet / oder in einem süssen Brühlein aufgesetzt ; Man legts auch in Frantzösische Suppen.

190. Man mag auch sonderlich die grössern/im Ofen wie Pastetlein bachen.

191. Kräpfflein-Gehäck macht man also : Man hackt Kalbfleisch rohe / oder ein wenig geschwöllt und frischen Speck-oder Kälber-Fett darmit / thut klein geschmältzten Peterlein / Majoran / Saffran/ auch nach Belieben ander Gewürtz darunter / mischts durcheinander mit etlich Eyern / oder nur mit den Dottern / füllet die Kräpfflein damit / und bächts alsdann wie gemeldt : Man mag auch geriebenen Pfeffer-Küchen darein thun/werden etwan mit einem Brühlein aufgegeben.

192. In solch Gehäcke/ kan man auch Rosinlein / Zimmet und Nägelein / auch geschählte und gestossene Mandeln/samt ein wenig Rosen-Wasser thun.

193. Oder man röstet Aepffel oder Birn klein geschnitten im Schmaltz oder Butter/und vermischt darunter gehackt Kalbfleisch/oder Hüner-Leberlein / oder Lung von Kitzlein/mit Zusatz/Eyer/Pfeffer/Zimmet/Rosinlein/und nach Belieben/Majoran oder Salbey/rührts wol durcheinander/und thuts in die Kräpfflein.

194. Man mag sonst allerley übergebliebenen Kalb-Hüner- oder Copaunenfleisch / mit Eyern / gelb Gewürtz / wolschmeckenden Kräutern / Fett oder frischem Speck temperirt/in solche Kräpfflein füllen.

195. Oder man thut Kalbs-Hirn darein/temperirt und zugericht/wie an seinem Ort soll vermeldet werden.

Kälberne Fleisch-Knödtlein oder Knöpfflein zu bereiten.

196. Nehmet Kalbs-Fleisch rohe oder ein wenig geschwöllt / (oder Kalbs-Schaff-Lamms-oder Geis-Lungen / Leber und Prießlein) gar klein gehackt mit Ey-

er/

er/Saltz/Jngber und andern Gewürtz/ nach euren Belieben/ vermischt/ und Knöpff oder Knödtlein daraus gemacht/ in Schmaltz oder Butter gebachen / oder in Fleischbrühe gesotten/ und hernach erst in Butter sittlich geröstet : Oder das Brühlein mit frischem Butter darunter angemacht : Oder aber man legets in Frantzösische Suppen und olipatrigo.

197. Man mag auch wolschmeckende Kräutlein und grün Peterlein / geschnittene Zwiebeln in solche Knöpfflein thun.

198. Item geschählt und gestossene Mandeln oder Rosinlein / Pomerantzen oder Citronen-Schnitzlein / wie auch gehackt und in Schmaltz oder Butter geröstete Aepffel/ Kalbfleisch klein gehackt/ mit Eyer/ Saltz/ Jngber/ Pfeffer/ Zimmet/ gelb Gewürtz oder Saffran / Rosinlein ꝛc. verrührt / in ein gewählten Küchlein-Taig gethan / Kräpfflein daraus gemacht / und gebachen wie andere Küchlein / oder in ein klein-geschnitzelte Birn oder Aepffel-Grüblein in Butter geröstet darein thun.

Würst von Kalbsfleisch zu machen.

199. Hacket das Kalbfleisch / wie zu den Knödtlein / nehmet geriebenen Weck/ Muscatenblühe / Pfefferkörner gröblicht zerstossen / ein wenig Coriander / Eyer und Milchraum / rührets wol untereinander / füllets in Gedärmer / oder schlagts in ein Netzlein / beugts wie ein Wurst / umwindets mit einem Faden / bratets oder bachts/ schneidets rund/ und legts zum Salat/ oder machet ein Pfefferbrühe darüber.

Kalbs-Füsse.

200. Kälber-Füsse können allerdings auf gleiche Gattung zugerichtet werden/ als von den Ochsen-Füssen vermeldet worden.

201. Man gibts auch mit dem Kopff und Gekröß in guter Brüh / wie bereits droben vermeldet worden.

202. Oder sie werden wol gesotten / und so sie kalt / in einem dünnen Eyertäiglein/ gewältzet/ in Schmaltz oder Butter gebachen.

Kälber-Füß einzudämpffen.

203. Lasset die Kälber-Füß sieden / doch daß sie nicht zu weich werden / schneidets in zwey Theil/ ihr möchts auch/ wann ihr wolt/ gantz lassen/ röstets im Schmaltz/ thuts in einen Tiegel/ giest Fleischbrühe/ ein wenig Rosen-Essig/ auch gestossene Nägelein daran / brennet ein Meel darein / lassets miteinander also pregeln / wolt ihr/ könnet ein Butter-Brühlein darüber machen.

204. Oder siedet die Kälber-Füß / dann thuts in einen Hafen / Butter / dürren Majoran/ Jngber/ Pfeffer und Fleischbrühe darüber/ lassets sieden.

Kälber-Füß in einer gelben Brühe.

205. Siedet die Füß / schneidets in zwey Theil / machts trucken / lassets im Schmaltz rösten/ thut ein Theil Schmaltz davon / giest Wein und Fleischbrühe daran/ thut Jngber/ Pfeffer/ Trisanet/ und ein wenig Zucker darzu/ lassets sieden/ richtets hernach an.

206. Kälber-Füsse können auch kalt mit Essig/Oel/Pfeffer/ klein geschnittenen Zwiebeln/und Saltz/wie Ochsen-Füsse bereitet werden.

Gallrey / Gallrat oder Sultze von Kälber-Füssen.

207. Man kan auch ein Gallrat oder Sultze von den Füssen machen / wie von Schweins-Füssen / müssen aber gar wol gesotten / und in kalt Wasser einen halben Tag geleget seyn / daß sie hübsch weiß werden/ hernach siedet mans wiederum ein wenig/und geust die gelbe Saltze darüber.

Ein andere Gallrat oder Sultze von Kälber-Füssen zu bereiten.

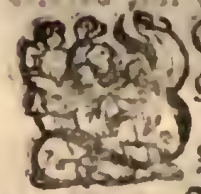
208. Setzet die Füß mit einem Wasser zu / und wann sie wol gesotten seynd/ so schauet / daß ihrs nicht versaltzet/ wolt ihrs aber weiß machen / so nehmet kein Gewürtz/ sondern nur Wein-Essig unter die Brühe / so wirds davon weiß / giests in die Schüssel über die Füß/ehe ihr aber darüber giest / so lassets kalt werden / und rührts mit einem Löffel auf und nieder/so wird es bald kalt und weiß. So möget ihrs auch machen samt dem Gewürtz / so ist es auf beyde Manier gut / sonderlich wann sie wol sauer seynd.

Das III. Capitel.

Von Lamms- Hammel- Schaff- und Schöpsen-Fleisch insgemein/wie solches auf mancherley Art und Manier bereitet und zugerichtet werden soll.

Schaaff-Kopff.

209. Chaafs-Kopff achtet man nicht sonders / kan doch wie ein Kalbs-Kopff gesotten/und auf den Rost abgebräunet werden.



210. Lamms-Köpfflein aber sind gut und delicat, so sie gesotten/mit Butter bestreichen und auf den Rost geleget werden.

211. Man mag sie auch halbiren/und aus einem dünnen Eyer-Täiglein backen.

212. Gleicher massen können auch die Geis-Köpfflein zugerichtet werden.

Leber und Lungen.

NB. Lamms-Schaffs-und Geis-Lebern und Lungen / können auf mancherley Art und Manier bereitet werden / als oben bey der Kalbs-Lebern und Lungen von N. 88. bis 106. weitläufftig vermeldet worden.

213. Die Gelünglein von Lämmern / jungen Geißlein oder Kützlin/ können zusammen klein gehackt/und ein Lungen-Muß/auch/nach Belieben/ein Gefüll/Kräpfflein oder mit Zusatz schönes Meels und wolschmäckender Kräuter / gute Knöpfflein oder Knödlein daraus gemacht werden.

214. Oder es wird Lungen/ Leber u. a. m. von Kälbern-Schafen / Lämmern/ Geißlein/ auch von den Schweinen/ wie oben gemeldt/ nur geschwöllt/ klein gehackt/

und mit gehacktem Speck/Rinder-Kälber-oder Schaff-Fett (auch/ nach Belieben/ mit Rindern-Marck) Ingber / Pfeffer / Saffran / kleinen Weinbeerlein oder Rosinlein / klein zerschnittenen Mandeln / wenig Brüh / darinn das Gelüng geschwöllt oder gesotten worden / auch mit Milchraum und etlich zerklopffien Eyern vermischt/ und ein Gefüll daraus gemacht.

NB. Mit diesem Gefüll / kan man Kalbs- Schaffs- Hammel- Lamms- und Geiß-Brust und Brüstlein / Mägen / Wänstlein / Gedärm / Netzlein ꝛc. Hüner/ Gäns/ Aenten/ Tauben/ Vögel/ Spanferckle in ; Auch Mangolt-Blätter/ Lattich/ Kabis oder Kraut- und Köhl-Köpfflein / Semmel u. a. m. füllen /hernach sieden / in Schmaltz oder Butter braten oder rösten / oder mit frischer Butter/ Fleischbrüh und mit Gewürtz ein Brühlein darüber machen.

215. Oder man mag mit gesottenem Wein das Brühlein süß machen / auch/ nach Belieben/ Rosinlein/ Zimmet und sonst Gewürtz darzu thun.

Miltzlein.

216. Schaffs- Lamms- Geiß- und Kälber- Miltzlein können / nachdem sie in heissen Wasser geschwöllt / die zähe Haut davon gethan / klein gehackt / mit Zusatz Fett oder frisch gehackten Speck/ Ingber/ Pfeffer/ Saltz/ unter die Kräpfflein gethan werden.

217 Oder können umgekehrt und auf dem Rost gebraten werden wie N. 107. zu sehen.

218. Man mag auch das gantze Gelüng/ Lungen/ Leber/ Hertz/ Miltzlein/ u. a. m. in halb Wein und Wasser/ oder Essig und Wasser sieden / alsdann mit wenig Butter/ gebrannten Meel/ Saltz/ Ingber/ Pfeffer ausmachen.

219. Man mags auch/ nach Belieben/ mit Kümmel/ Nägelein eindämpffen.

220. Oder in einer gelben Brüh mit Muscatenblüh und Saffran bereiten.

Schaff- oder Lamms-Krös.

221. Das Gekrös kan man in einer Suppen sieden / oder aber man fricassirts mit guter Fleischbrüh-Saltz/ Weinbeer-Safft und Gewürtz; Wann es fast gar ist/ thut man auch einige in Weinbeer-Safft zerrieben Eyerdottern / oder etwas süssen Milchraum daran/ damit die Suppe was dicklicht wird.

222. Das Krös mag auch auf andere Art zugerichtet werden/ als N. 110. 111. 112. zu sehen.

Schaf- und Lamms-Mägen und Wänstlein.

223. Schaf- und Lämms- Mägen und Wänstlein / können gefüllt / gesotten/ und in Butter geröstet / oder auf den Rost abgetrucknet / und mit Ingber bestreuet werden.

224. Mägen auch auf andere Art/ als N. 114. 115. zu sehen/ zugerichtet werden.

Aus Schaffs-Kutteln Blutwurst zu bereiten.

225. Die Därmer/ Mägen und Wänste / wolgebutzt / und mit Schaffs-

Blut (darunter fast so viel gute Milch / Kümmel / Majoran oder Salbey / Pfeffer und Saltz / seyn soll) gefüllet und gekocht / alsdann im Anrichten mit Ingber wol bestreuet / und nach Belieben heiß Schmaltz oder Butter darüber gegossen / ist eine gute Hauskost.

226. Man mag auch solche Würst mit gerösteten Speck-Krüblein / oder vom Netzlein klein gehackten Fett / oder auch mit Hirn / deßgleichen auch mit klein-gehackten Petersil oder Zwiebeln vermengen.

Würstlein von Lamms-Lungen und Krös.

227. Nehmet Lamms-Lungen / samt dem Krös / Fett und Netz / hackets untereinander / schlaget Eyer daran / thut gantze Milch darzu / und ein wenig von dem Schweiß / würtzets mit Ingber / Pfeffer / thut Weinbeerlein darzu / füllets in die Därmer / machets nicht zu voll / lassets sieden / machet einen Pfeffer darüber.

Lamms- und Schaffs-Nierlein.

228. Die Lamms- und Schaffs-Nierlein werden am gebräuchlichsten gewaschen / mit frischen Speck gespicket / mit Saltz und Pfeffer bestreuet und gebraten.

Nieren-Gehäck.

229. Es werden die Nierlein samt dem Gehirn und Fett klein gehackt / mit Eyer / wolschmäckenden Kräutern und Gewürtz vermenget / in Netzlein geschlagen und geprägelt.

239. Solch Gehäck mag auch zu unterschiedlichen Dingen / als ein Gefüll gebraucht werden.

Schaffs-Nierlein einzumachen.

231. Siedet oder bratet die Nierlein / schneidets halb von einander / legts in eine Schüssel / deckts zu / nehmet ein geriebenen Lebkuchen / röstet ihn im Schmalz / würtzts mit Ingber / Pfeffer / Nägelein / Saffran / Saltz uud Zucker / giest Wein daran / lassets eine weil aneinander sieden / dann richtets über die Nierlein / deckts wieder zu / setzts auf Kohlen / lassets prägeln.

232. Oder wollet ihr auch / mögt ihr ein weiß Butter Brühlein / mit gehackten Petersilien / oder Körblein-Kraut darüber machen / und ein Weil also sieden lassen.

233. Die Nieren von verschnittenen Lämmern / muß man in der Mitten durchspalten / und kan man selbige mit den Hanen-Kämmen und Nägelein in die Pasteten setzen / oder auch stopfen / spicken / und am Spiese braten / oder auch prägeln / eben wie den Kalbs-Schweder.

234. Die Schaffs-Bocks-Nieren / muß man in Scheiben zerschneiden / mit etwas Saltz und Pfeffer bestreuen / wann man sie nicht will in eine Marenaden-Brüh legen ; Und wann sie hiervon einen Geschmack an sich genommen / kan man sie in Nonnenfürtzigen-Taig tuncken / oder schlecht mit Meel bestreuen / und in einer

Pfannen

Pfannen prägeln/ hernach bey Anrichtung gebackene Peterſilien und Pomerantzen-Safft darüber ſtreuen.

Schaff-Zungen.

135. Die Zunge iſt trefflich delicat, man mag ſie wol vor vornehme Leute aufſetzen; Zuvor aber muß man die darauf ſitzende Haut bis auf den Schlund abziehen/ hernach ſpaltet man ſelbe voneinander / und ſtreuet zerrieben Brod und Saltz darüber/legt ſie alsdann auf einen Roſt/ und wann ſie auf einer Seiten gar iſt/ wender man ſie um / und beſtreuet ſie wiederum. Unterdeſſen/daß ſie alſo geröſtet wird/ macht man eine Brüh von Weinbeerlein und Fleiſchbrüh.

236. Man kan ſie auch gantz laſſen und ſtopfen / mit einer kurtzen Brüh-Erdſchwämmen und Kälberwürſtigen.

237. So kan man ſie auch in eine Paſtete ſetzen / und nach eines jeden Geſchmack auf vielerley Art zurichten/wann man ihr nur ihre rechte Würtzung gibt.

Hammel- oder Schaffs-Zungen in Zwiebeln eingemacht.

238. Nehmet Zwiebeln / ſetzt ſie zu in einem Waſſer / und wann ſie geſchählt ſeyn / ſo laſſet ſie ſieden / bis ſie weich werden / und wann ſie weich ſeynd / ſo ſtreicht ſie durch ein hären Tuch / thut darnach die Zungen in dieſelbige Brühe / machts an mit Pfeffer und Saffran / und laſſets damit ſieden / ſo iſt es auch eine gute Speiſe/ auf Pohlniſch gemacht / dann die Polacken eſſen alles gern mit Zwiebeln / iſt auch gut und wolgeſchmack.

239. Man kan auch die Hammel-oder Schaffs-Zungen auf andere Manier/ als N. 9. ſeq. und N. 80. zu ſehen/zurichten.

Gedörrete oder geräucherte Schaffs-Zungen.

240. Die gedörrete Schaffs-Zungen können abgeſotten und kalt zum Salat aufgegeben/werden.

241. Man mag ſie auch warm kochen/und ein Pfeffer darüber bereiten.

242. Deßgleichen kan man ſie unter grünen Kohlkraut kochen und aufgeben.

243. Die Schaff-Zungen können auch als Röh-Zünglein bereitet / und anderſelben Statt aufgegeben werden.

244. Oder ſie mögen ſonſt auf unterſchiedliche Arten / als N. 81. ſeq. zu ſehen/ bereiten werden.

Schaffs-Euterlein zu kochen.

245. Setzt die zu einem Waſſer / und laſſet ſie gar an der Statt ſieden mit Saltz / und wanns geſotten iſt/ ſo bräunts auf einem Roſt ab / ihr mögts trucken geben/oder macht ein ſaure Brüh darüber/und wann ihr es wollt anrichten/ſo beſtreuets mit Saltz und Pfeffer.

246. Oder ihr könnet die Euterlein fein weis einmachen / oder gelb mit Peterſilien-Wurtzel/ mögts auch ſauer machen oder nicht.

Schaaf-Euterlein gebraten.

247. Man kan auch solch Euterlein mit Bertram-Kraut gespickt / braten / und warm geben/mit einer brauen Brüh/die sauer ist/so sind sie gut zu essen.

Lammsfleisch und Gebratens.

148. Man kan ein fettes junges Milch-Lamm / wann es nicht viel grösser als ein Haas oder Span-Ferckel also gantz spicken und braten/ solches ist ein delicat und gut Essen.

249. Man es auch um die H. Oster-Zeit / also gantz sieden oder kochen / und mit einer Salse halb grün und halb gelb bereiten.

250. Oder man mag folgende grüne Brühe darüber machen: Nehmet grünen Wäitzen / Sauerampffer und Petersilien/ dieses stöst man zusammen / thut darnach klein gerieben Brod daran / welches mit etwas Ingber/ durch ein härenes Sieb geloffen ist.

251. Der Sauerampffer wird ohne Wasser zwischen zwo Schüsseln in Butter gesotten / und mit Saltz und anderm Gewürtz/ nach eines jeden Geschmack versehen/will man hiermit schleunig fertig seyn/kan man ihn in einer Pfanne prägeln.

Lamms-Scheer zu bereiten.

252. Das Hintertheil oder Lamms-Scheer/mit beeden Schenckeln gantz/wie ein Haas/wird/nachdem solches Gespickt/ fein sittlich gebraten / hernach eine Salse oder Brühlein/mit Pomerantzen/Citronen oder Cappern darüber gemacht.

Auf ein andere Art.

253. Uberrecket erstlich das Hintertheil in einem heissen Wasser / wachsets darnach sauber aus einem kalten Wasser / spickts mit klein geschnittenem Speck/ der länglicht geschnitten / saltzts ein / und steckets an / und bratets geschwind / und wanns gebraten ist / und ihr ein Hünerbrüh habt / so legts drein oder gebts trucken; Ihr könnt auch ein saures Brühlein darunter machen. Ist das Laub feist / dörfft ihrs nicht spicken/so wird es gut und wolgeschmack.

Hinter-Schlegel kalt gebraten.

254. Hinter-Schlegel kalt abgebraten und mit grünen Salbey / Pomerantzen oder Lemonien gespickt / oder mit Weichsel-Salsen darüber gegossen / oder mit überzogenem Confect/so siehet es fein weiß und braun.

255. NB. Wann das Lamm bereits ziemlich starck ist / theilet man es halb in die Länge / oder in vier Viertel / voneinander / und bratet es ungespicket am Spisse. Man mus es aber im Braten wol mit Butter befeuchten / und wann es bald gar bedüncket/so streuet man klein-gerieben Brod mit Saltz vermenget darüber / und lässet es noch ein wenig am Spiesse/bis das Brod eine bräunliche Farbe bekommet. Hierzu kan man eine Brühe machen von Wasser / Pomerantzen oder Citronen-Safft/ und wann man will/thut man auch etwas Zwiebeln daran.

256. Wollet ihr etliche Stücke vom Lamme prägeln / so nehmet ihr die Brust/

und

und lasset sie etwas in der Marinaden-Brüh liegen / hernach bestreuet ihr sie mit Meel / oder duncket sie in Nonnenfürtzigen-Täig / und prägelt sie im Schmaltz / Speck oder Butter.

Gefüllte Lämmer-Brust.

257. Eine Lamms-Brust / wann sie gefüllet ist / kan man braten oder sieden / in einer gelben oder weisen Brüh einmachen / dergleichen mit Petersilien Wurtzeln / oder in Limonien / oder in einer Brüh mit Eyer-Dottern gemacht / oder auch in einem schwartzen Pfeffer.

258. Man kan auch die Lamms-Brust füllen und zurichten / wie von der Kalbs-Brust N. 156. und 157. vermeldet worden.

259. Man kan auch dergleichen Brust in einer Pasteten einmachen.

Lamms-Fleisch zu kochen und einzumachen.

260. Jung Schaff- oder Lammsfleisch in Wasser und Saltz gesotten / etlich Eyer zerklopffet / und mit Wein / auch ein wenig Essig zerrühret / über solch Fleisch / davon die Brühe zuvor meist abgeschüttet gegossen / mit gelber Gewürtz und Zimmet vermischet / einen Wahl sittlich thun lassen / doch daß die Eyer nicht zusammen laufen / und mit Zucker süß gemacht.

261. Oder man dämpfft solch Lämmerfleisch sittich in Schmaltz oder Butter / und richtet erst-gemeldte zerklopffte Eyer samt ihrer Vermischung darüber.

Lammsfleisch mit Petersil eingemacht.

262. Nehmet das Lammfleisch / überreckets oder überquellets gar wol / daß der Faum davon kommt / säuberts wol aus / und waschets wieder aus kaltem Wasser / nehmet einen reinen Stollhafen oder verzientes Fisch-Kesselein / thuts darein / seigt eine gute Rindfleischbrüh darauf / thut gantz Muscatenblüh und Petersilien-Wurtzel darein / und lassets damit sieden / so wird es wolgeschmack und gut.

Lammsfleisch in einer guten Suppen.

263. Lasset das Lammfleisch sieden / nehmet drey Löffel voll Brühe / einen Löffel voll Essig / thuts in ein Häfelein / lassets kalt werden / schlaget Eyer darein / würtzets mit Pfeffer / Saffran und Ingber / zwingts durch ein Tuch / setzts auf Kohlen / rührets wol / bis Faum gibt / thut dann das Fleisch in eine Schüssel / giest die Brüh darüber.

Lammsfleisch einzubicken.

264. Nehmet das Fleisch / röstets im Schmaltz / thut es in ein Tiegelein / giest halb Wein und halb Fleischbrühe daran / würtzets mit Ingber / Pfeffer und Saffran / schneidet Lemonien darein / saltzets / lassets untereinander also sieden / wann ihr wollt / so möget ihr ein Semmel-Meel auch darein rösten / versuchts / ob ihm was mangelt / helffet ihm / wann ihr es anrichtet / so streuet geriebene Muscaten darauf.

Junges Geiß oder Zicklein-Fleisch.

NB. Die jungen Geiß oder Ziegen / richtet man auf allerhand Art und Manier

nuer zu / als bey Zubereitung deß Lamms vermeldet worden / hergegen das alte Geißfleisch richtet man eben so zu / wie das Schaff-Schöpsen oder Hammelfleisch / wiewol dessen Geschmack nicht so gut und angenehm ist.

265. Junges Geiß-oder verschnitten Böckleinfleisch wird zugerichtet / gesotten oder gebraten/als Lamms-oder Schaffsfleisch.

266. Oder es werden solche Geißlein Viertel-weis gebraten / und zuvor mit Salbey/ Majoran / Rosmarin wol-schmäckenden Kräutlein / oder auch mit zartem Speck/Pomerantzen-oder Citronen-Schelffen gespicket.

267. Geißfleisch ist gut und wolgeschmack in einer gelben Brüh zugerichtet/ mit Petersilien-Wurtzeln/in seiner eigenen Brüh.

268. Es kan auch säuerlicht in einer Agrest-Brüh bereitet werden.

269. Man kan auch das Geißfleisch auf Ungarisch gelb mit Eyerdottern zurichten/wie bey dem Lammsfleisch vermeldet worden.

Geißfleisch mit grünem Saamen eingemacht.

270. Nehmet Geiß-oder Lammsfleisch / und siedets fein sauber / nehmet grüne Petersilien und grün Pertram/nehmet auch von Zwiebeln das Grüne so ausgewachsen / und ein wenig Brunnkreß / stossets durcheinander in einem Mörsel / und wanns gestossen ist / so trucket den grünen Safft davon hinweg mit saubern reinen Händen/lassets durch ein hären Tuch durchlauffen / oder durch ein Sieb/nehmet darnach Eyerdotter ein oder zehen / thut sie auch unter den grünen Saamen / giesset Essig und Wein darunter/ doch mehr Essig als Wein/ nehmet darein ein wenig Saffran / Zucker und Ingber / thuts in einen saubern überzienten Fisch-Kessel / setzts auf heisse Kohlen / und lassets aufsieden / rührts mit einem eisernen Löffel auf und nieder/ so gibt es einen schönen grünen Faum / und lassets nicht länger sieden / als wann es einen Sud aufthut / giessets darnach über das Geiß-oder Lammfleisch / bleibt der Faum darauf / wie eine Schnee-Milch ; So siehet es schön zierlich/ und ist gut. Man nennets auf Ungarisch Schuffen/auf teutsch aber eine grüne Wein-Suppen.

Geiß-Scheer zu braten.

271. Das gantze Hintertheil oder Geiß-Scheer gebraten / könnet ihr legen auf die Brühe oder nicht/ oder mögets trucken geben/dann einem krancken Menschen habt ihr nichts bessers zu geben / als von einer Geiß / es sey gebraten oder gesotten/ dann es ist einem Menschen gesund/sonderlich wann er wieder anfähet zu essen.

272. Oder ihr könnet ihm auch ein Gestossens machen von diesem Fleisch / gleich als von einer Capaunen-Brust/nehmet das Geißfleisch mit dem Bein/stossets/ es sey Ribb oder Hinter-Keul / so ist es gut und wolgemack/auch einen Krancken gesund und bequemlicher/als von einem Capaunen oder von einer Hennen.

Gebachene Geiß-Füßlein.

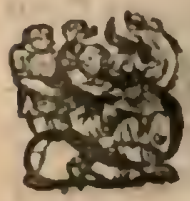
273. Diese mag man absieden / durch ein dünnes Taiglein ziehen/ und aus Schmaltz oder Butter fein hübsch gelb heraus bachen.

274. Dergleichen kan auch mit dem Lamms-Füßlein vorgenommen werden.

Das

Das IV. Captiel.

Hämmel- Schaaf- oder Schöpsen- Fleisch auf mancherley Art zu kochen/zu braten und zu bereiten.



275.

Chaaf- oder Schöpsen-Fleisch mag allerdings eingemacht / gekocht / gedämpfft und gebraten werden / wie von dem Kalb-Fleisch N. 140. seqq. vermeldet worden.

Schaf- oder Schöpsen-Fleisch.

276. Schaffleisch wird auch mit Birn / in Schmaltz oder Butter gedämpfft/ mit Zusatz/Ingber/ Pfeffer und Zimmet bereitet. Man mag auch ein wenig Wein darzu thun.

277. Oder / wird das Schafffleisch in Wasser gesotten hernach auf dem Rost getrocknet/mit Ingber oder Zimmet und Saltz bestreuet alsdann auf die gedämpffte Birn gelegt.

Schöpsen-Fleisch einzumachen.

278. Nehmet ein Schöpsen-Fleisch / oder Rucken / siedet und schneidet ihn Rieblein-weis/ legts auf einen Rost / streuet gerieben Semmel-Meel darauf / auch Kämmel / lassets trocken werden / legets in eine Schüssel/ nehmet eine Fleischbrühe/ auch Semmel-Meel/Holder-Essig/Mayenschmaltz/Pfeffer/lassets sieden/daß es ein dickes Brühlein bekommt/und richtets darüber.

279. Hammel-Schaf-oder Schöpsen-Fleisch ist auch gut mit weissen oder gelben Rüben gekocht.

NB. Deßgleichen mag mans auch mit Kappis/weissen Kraut/grünen oder braunen Köhl kochen. Mit braunen-oder Winter-Köhl ist es sonderlich gut.

280. Man siedet auch den Hals und die Brust mit Rüben / und wann sie meist gar sind / streuet man etwas Meel auf eine reine eiserne Schauffel / rühret selbiges allzeit mit dem Löffel um / daß es nicht verbrenne. Und wann es eine bräunlichte Farbe angenommen/thut man es mit Weinbeer-Safft in eine Schüssel/ein wenig zuvor/ehe man sie anrichtet. Und dieses nennet man ein Haricot.

281. Den Rück-Graden kan man am Spiesse braten/und zwischen jeder Rücken-Ribbe einen Schnitt thun / damit / wann solcher gar ist / die Zerlegung desto leichter geschehen möge. Im braten bestreuet man solchen mit Brod und Saltz. Man spaltet auch solchen auf jeder Seiten / legt ihn auf den Rost / und würtzet ihn eben wie die Schaffs-Zunge. Man muß aber mit dem Küchen-Messer auf einer jeden Seiten einen Schlag geben/damit das Fleisch mürb werde/ und die Knochen sich in etwas zerbrechen.

282. Die Schultern kan man am Spiesse braten / und wo man will / um bessern Geschmacks halber/einige Büschelein Petersillen dadurch stossen. Wann sie

gar sind / bestreuet man sie mit zerriebenen Brod und Saltz / und macht eine Brüh daran/wie an die Schaffs-Zungen.

Ein Gehacktes von einem Hammel-Keul zu machen.

283. Nehmet einen Schöpsen-oder Hammel-Keul / und hacket sie gantz klein/ mit einem guten Theil Fettes/ darnach thut sie in einen irrdenen Topff / und setzet ihn auf Kohlen / mit ein qvart Claret-Wein und ein wenig Schöpsen-Fleischbrühe: Darnach thut Rosinen / Datteln Zwetschgen / Saltz / Nägelein und Muscatenblümen darzu / lasset sie zusammen darinnen weichen / bis ihr meinet es sey genug: Darnach traget sie auf.

Gehacktes von einem fördern Schöpsen-Viertel zu machen.

284. Wann das Schöpsenfleisch halb gesotten ist / schneidet ein Theil darvon in kleine Stücklein/und hackets klein / darnach setzts in eine Brühe / samt den abgetropffelten / und mit Claret-Wein/ Muscatnüß/ Cappern / Meerfenchel und ein wenig Wein-Essig mit eingeschnittenen Zwiebeln: Wann es genug hat / thut klein-gehackte Limonien darein / samt der Schaale und allen / darnach leget das Schöpsenfleisch auf die Schüssel/und giest den Rest darüber.

Ein Schöpsen Vordertheil mit Austern zu füllen.

285. Leget das Schöpsen-Viertel an den Spieß / und schneidet schregs einen Schnitt darein / stopffets voll mit Austern / und begiessets mit Claret-Wein und Zwiebeln: Und wann es gebraten ist/ nehmet all das Abgetropffte/ und etliche Austern / Anchovies / Cappern / Meerfenchel und Limonien klein geschnitten / machts warm und wann das Schöpsenfleisch gar/thuts in die Schüssel / und giest die Suppe darüber.

Das unterste Stuck von einem Schöpsen-Viertel zu stopfen.

286. Nehmet die Knochen aus/ und schneidets in kleine Schnitte / darnach siedets in so viel weissem Wein als das Fleisch bedecken kan / darnach thut Saltz darein / und ein gut Theil gar klein geschnittene Zwiebeln / samt geriebenen Muscaten-Nüssen: Wann wolgesotten ist/thut Weinbeer-Safft/Butter und Zucker darein.

Hammel-Schnitten zu stopfen.

287. Nehmet eine Schöpsen-Seite / und hauet sie in kleine Stücke / Knochen und alles daran / machet sie rein / und thut sie in einen Topff / mit ein Qvart weissen Wein / und ein wenig Wasser / und lasts also sieden / schäumets wol ab / und thut alsdann eine gute Hand voll Petersilien darein / mit sechs Zwiebeln / beyde klein gehacket / gantze Nägelein / Muscaten-Blumen und Saltz: Wann es genug ist / so tragets auf den Tisch.

Ein ander gut Essen/ von einem Hammel-oder Schöpsen-Keule.

288. Nehmet eine Schöpsen-Keule / und schneidet sie in dünne Stücklein / so lange

lange als ihr könnet/ und drey oder vier Finger breit: Darnach nehmet Petersilien/ Knoblauch/ Poley und Timian/ und hacket sie fein klein/ Schöpsen-Fett darzu genommen/ würtzets mit Wein/ Pfeffer/ Nägelen/ Muscatenblüth und Saltz/ leget es auf die Schöpsen-Schnitte/ und rollets auf/ und macht jedes fest mit einem höltzernen Spältlein/ darnach rollet sie in die Eyerdotter und gerieben Brod/ und bratet oder bachet sie also in einer Schüssel mit Butter. So kan mans auch thun mit Kalbfleisch/ aber alsdann thut etwas Corinthen darein.

289. Diese sind auch gut/ wann sie in einer Pasteten gebachen/ oder in Wein und Buttter gesotten werden.

Ballen oder Knödlein von Kalbs- oder Schöpsen-Fleisch zu machen.

290. Nehmet ein Hinter-Viertel von Schöpsen- oder ein Stück Kalbfleisch/ hackets gantz klein/ mit Poley und Petersilien: Darnach mischets mit geriebenem Brod und Corinthen oder Weinbeerlein/ und zwey Eyern wol geklopfft: Würtzts mit Nägelein/ Muscatenblüth/ Pfeffer und Saltz; Machet sie gleich den Spiel-Ballen/ und trucket sie mit euern Händen zusammen/ kochet sie in einer tieffen Schüssel mit Butter/ und Schöpsenfleischbrühe/ über einer Kohl-Pfanne/ und schüttet ein wenig kleine Weinbeerlein drein: Wann es genug gekocht hat/ traget sie hinein auf Brod-Schnitten.

Einen Hammel- oder Schöpsen-Keul zu braten.

291. Nehmet einen Schöpsen-Keul/ ziehet die Haut ab/ so dünne als ihr könnt/ spicket sie mit süssem Speck/ und stecket ohngefehr 12. Nägelein darein/ wann sie halb gebraten ist/ schneidet drey oder vier dünne Stücklein davon/ und hacket sie gantz klein/ mit wenig wolriechenden Kräutern/ und ein wenig gestossenen Ingber/ giesset einen Koch-Löffel voll Claret-Wein darzu/ ein Stück ungesaltzener Butter/ zwey oder drey Löffel voll Weinbeer-Safft/ ein wenig Pfeffer und etwas Capern/ die nur obenhin gesotten haben. Darnach hacket einen harten Eyer-Dotter darein/ und bestreuet die Schöpsen-Keule mit Meel/ und traget sie in der Brühe auf.

Hammel-Schlegel zu bäitzen und zuzurichten.

292. Leget einen Hammel-Schlegel in halb Wasser und halb Essig/ zerstosset Wacholder-beer und Kümmel/ thuts daran/ lassets bäissen/ wann ihr ihn wolt anstecken/ so saltzt ihn/ und bratet ihn also/ wann ihr ihn wollet zu Tische tragen/ so machet eine braune Brühe darüber/ pfefferts/ und sehet zu/ daß sie nicht zu sauer werde.

Schöpsen-Keul auf eine andere Art zu braten.

293. Klopffet erstlich die Schöps-Keule wol/ waschet sie/ stecket sie an einen Spieß/ besprenget sie mit Saltz/ und bratet sie; Wann sie nun halb mürbe ist/ so machet eine Butter wol heiß und braun/ schneidet lange Schnittlein darein/ oder stechet sie mit einem Messer/ und begiesset sie mit der heissen Butter offt. Wann man will/ so werden sie mit Salbey oder Lorbeer-Blättern bespicket/ oder besprenget sie

mit Karbey. Oder aber drucket den Safft von sauren Pomerantzen / und giesset ein Gläslein Wein darzu / thut Jngber / geriebene Muscaten / ein wenig Pfeffer / und ein Löffelein von dem Brat-Feisten darein / und begiesset die Schöps-Keule darmit / so wird sie recht und gut. Man kan auch das übergeliebene Brühlein darunter giessen / wann sie angerichtet ist.

Hammel-Schlegel auf Schweitzerische Art zuzurichten.

294. Will man einen Hammel-Schlegel mit einer kurtzen Brüh / oder nach der Schweitzer-Art zurichten / so schehlet man ihm die Haut ab / welche die Sehnen bedecket / ferners schlägt man ihn mit einem Stecken / daß das Fleisch kurtz und mürbe werde. Hernach hauet man ihm das Ende deß Knochen ab / nach diesem spickt man ihn mit dickem Speck / so in Saltz und Pfeffer umgerieben worden / und lässt ihn in einem Topfe besonders sieden. Wann er fast gar ist / thut man eben dieselbige Ingredientien / so man bey andern kurtzen Brühen brauchet / daran. Wolt ihr aber das gantze Viertel in kurtzen Brüh zurichten / müsset ihr solches / wann ihr es in die Schüssel legt / mit Safft von dem im Wasser gestossenen Knoblauch und etlichen Granaten-Körnern betropffen / auf den Schüssel-Rand aber allerley Gebacknes legen.

295. Man kan auch einen solchen gespickten Hammel-Schlegel in eine Pastete setzen / und kalt oder warm essen. Die jenige / welche den Knoblauch lieben / mögen auch etliche Stücklein von demselben daran thun.

Das V. Capitel.

Schweinen Fleisch auf mancherley Art und Manier zu kochen / zu braten und zu bereiten.

Span-Färckel gebraten.

296.

Span-Färckel oder Saug-Schweinlein / so etwan 4. bis 6. Wochen alt / abgenommen / werden gebrühet sauber geputzt / und inwendig mit Pfeffer und Saltz wol ausgerieben / alsdann am Spieß fein sittlich gebraten / und Anfangs mit Fleisch-brühe / und so es schier gar gebraten / mit einer feisten Speckschwarten bestrichen / so wird es recht rösch. Mann solls warm vom Spieß auftragen / demselben ein Aepffel / Pomerantzen / oder Citronen ins Maul geben / und alsbald vorschneiden / es wird sonst zähe.

Gefülle zu dem Span-Färckel.

297. Oder / man mag das Gelünglein / als Lungen / Leberlein / ꝛc. ein wenig brühen / und klein gehackt / in geschweiste Zwiebeln rühren / Saltz / Pfeffer / wolriechende Kräutlein / oder klein-geschnittenen Peterlein darzu thun / eine Fülle machen / und das Schweinlein damit füllen.

298. Man kan in solche Fülle eine paar Eyer klopffen / und auch Rosinlein / Meer-

Meer-Trauben / geschehlte Mandeln oder Castanien / rohe gehackten Speck / und etliche Wacholderbeerlein thun.

299. Man mag solche Schweinlein auch mit kleinen Vögelein füllen.

Auf eine andere Art.

300. Man sticht dem Färckel die Gurgel ab / hernach brühet man es in heiß-siedendem Wasser / streuet Fichten- und dannen Bech oder Haarbeiß darauf / rupffet und reibet die Haar rein davon ; Will man versuchen / ob das Wasser heiß genug / darff man nur das End deß Schwäntzleins darein tuncken / und wo diesem das Haar abgehet / ist es ein Anzeichen / daß es recht sey.

Wann es nun rein gemacht / so schneit ihr ihm einen Zwergschnitt bey dem Nabel in den Bauch / durch dieses Loch nehmt ihr das Eingeweid und die Därmer heraus / so suchet ihr auch die Galle ab / welche bey der Leber sitzt / und steckt eine Zwiebel / Saltz / Pfeffer und ein wenig Salbey in den Leib / hernach vermacht ihr das Loch mit einem höltzernen Speilen / und stecket es an einen Spieß / als / daß er bey dem Hintersten hinein und zum Halse wieder ausgehe / und sobald es beginnet heiß zu werden / und zu schwitzen / so trucknet ihr es mit einem reinen leinen Tuch ab / wann es gar / tragt ihrs so warm zu Tisch / als es vom Spiese kommt / dann wann ihr es liesset erkalten / oder bedecket es / daß es seine Wärme behielte / würde das Fell weich / und das Färcklein ungeschmacksam werden.

NB. Das beste Stuck vom Färckel ist der Hals; Das Gefüllsel / welches man von der Leber / Lungen / Gurgel / mit Zusatz Eyer und guter Gewürtz / auch Kräutern machet / muß man erst in den Leib thun / wann man das Färckel auftragen will / oder besonders in eine Schüssel darbey aufsetzen / damit es das gebratene Färckel nicht erweiche.

Span-Färckel in einer kurtzen Brüh zuzurichten.

301. Will man es mit einer kurtzen Brühe zurichten / spicket man es / wann es rein gemacht / mit groß-geschnitenem Speck / so in Pfeffer mit Saltz gerieben worden / wickelt es hernach in einer Serviete / und bindet selbe auf beyden Enden zu / lasset solches hernach sieden / und thut daran / was man in kurtze Brühen zu thun pfleget / wann es gar / ziehet man es auf / und thut die Serviete / worin es gesotten / darvon und richtet es in einer Schüssel / auf einer andern Serviete an / streuet darüber etliche Granaten-Körner / Ochsen-Zungen / und andere Blumen / Citronen-Scheiben / und andere gewöhnliche Zierathen.

Ein Färcklein auf eine andere Art in einer Brüh zuzurichten.

302. Nachdem es gebrühet ist / schneidet den Rückgrad auf / als wie aus einem grossen Schwein / darnach nehmt die Seiten / und trucknet sie in einem Tuch / alsdann nehmet die Knochen aus / und legets ins Wasser einen Tag und Nacht über darnach nehmet wolriechende Kräuter und hacket sie gantz klein / und schneidet eine Muscat-Nuß und ein gantz Stuck Ingber drein / mischet die Gewürtze und Kräuter

wol

wol durcheinander / mit wenig Saltz / und bestreuet damit die fleischerne Seiten/ und sprützet etwas Wein Essig von weissen Wein dran / darnach bindets starck mit starcken Zwirn oder Bindfaden/oder mit Bändern : Darnach kochet diese Fleisch-Rollen in Wasser und Wein-Essig von weissen Wein gemacht / und ein gut Theil Saltz. Kochet den Kopff und die Klauen nicht so viel als die Rollen : Und wann es wol gesotten ist / seihet die Brühe durch / und siedet gantze Muscaten-Blumen drein / und thut eine Limonie drein / in kleine Schnitten geschnitten : Wann ihrs vom Feuer abnehmet / nachdem es kalt geworden / thut die Färcklein drein / und lasset eine Wochen lang liegen/darnach tragets auf mit Mustard und Zucker.

Ein Färckel gantz in eine Salse oder Brüh zu legen.

303. Nehmet rein Wasser/Rheinischen Wein und Saltz / und wanns siedet/ thut das Färcklein drein / mit einem Zweiglein Roßmarin / Muscaten-blüth / geriebenen Muscat-Nüß/und geschnittenen Ingber: Kochet das Färcklein/bis es gantz mürbe werde / darnach thut etwas Weinbeer-Safft darzu / und nehmets aus / darnach schneidet eine Limonie recht klein drein/samt der Schale und allem was dran ist/ und thut etlich Lorbeer-Blätter drein; Wann die Brühe kalt geworden ist / thut das Färcklein drein / und lassets drinnen liegen 14. Tage lang. Tragets auf mit Mustart und Zucker.

Mast-Schwein/wann und wie sie zu schlachten und zu räuchern.

304. Jährig-gemäste und feiste Schwein nimmt man ab/ gegen oder in dem Winter im wachsenden Mond. Die Seiten Speck/wie auch das andere schweinene Fleisch/ und die Schüncken oder Hammen/ soll man gleich frisch einsaltzen/ und 4. Wochen lang im Saltz liegen lassen / und offtermal begiessen / alsdann in den Rauch hencken / und also dörren/doch daß sie nicht so rusig oder gar schwartz werden/ kan man sie in Papier einbinden.

Schincken auf Westphälische Art zuzurichten.

305. Man lässet die Schincken etliche Tag liegen / bis sie etwas zäh worden/ hernach saltzt man sie ein / nach acht Tagen nimmt man sie aus dem Saltz / und legt sie auf einen Tisch oder Bret. Auf diese Schincken wieder ein Bret / worauf man ein Gewicht setzet / daß alle Peckel heraus lauffe. Hernach saltzt man sie abermal auf der Fleisch-Seiten / und hänget sie nach dreyen Tagen in den Rauch / welchen man von feinen Sträuchen / als Wachholdern / Rosmarin und andern Kräutern machet: Es sind auch etliche/welche die Schincken mit Weinhefen bestreichen/auch unter die Weinlecke legen/ eben als die Käse / aber ich befinde es vors beste / daß man sie an einen kühlen und trockenen Ort auf einen Tisch lege / und / wie ich gesaget/ eine solche Last darauf setze.

Auf eine andere Art.

306. Nehmet die vier Hammen / mercket / inwendig haben sie eine grosse Ader/ dieselbe löset heraus / darnach so saltzet die Hammen ein / und lasset sie vierzehen Ta-

ge im Saltz liegen/ alsdann henckets im Rauch/ und lassets ein halb Jahr darinnen hängen/es muß ihnen aber nicht zu heiß zugehen/müsset sie auch bisweilen mit Wachholdern oder Zwiebel-Schelffen räuchern.

Schincken recht und gut abzusieden.

307. Den Schincken zu sieden / muß man ihn zuvor in laulicht Wasser legen/ auch indem er sehr gesaltzen / solches offtmals verändern / hernach wäscht und trocknet man ihn / und steckt ihn / so fest man immer kan/ in einen Schincken-Kessel/damit er wenig Brüh habe / und sich seine Krafft nicht in viel Wasser vertheile. Es wird auch nöhtig seyn/ auf den Grund dieses Kessels eine Hand voll zartes Heu und etliche feine Kräuter/darauf zwey grosse Zwiebeln/und etliche Citronen-Schalen zu legen/so muß man auch allezeit heiß Wasser zur Hand haben / womit man wiederum / wann die Brüh eingesotten/etwas zugiessen könne.

NB. Es sind auch etliche / welche im Sieden Wein darein giessen. Ich aber halte nichts darvon/ dieweil der Schincken gar dörre wird. Wann der Schincken also gar ist / lasset ihr ihn in seiner Brüh erkalten / damit er einen Geschmack davon bekomme / bis so lang ihr ihn ohne Verletzung der Hände könnet heraus ziehen / und auf einen Teller in eine Schüssel legen / damit die Brüh desto besser abtropffe. Ihr löst ihm seine Schwarte oder das Fell vom dem Speck/und bestreuet das Fleisch mit Pfeffer und gestossenen Caneel/besteckt es hernach mit Gewürtz/Nägelein/und streuet klein gehackte Petersilien und Tymian/vier oder fünff gantze Lorbeer-Blätter darüber/decket ihn hernach mit seinem Felle wieder zu/und lasset ihn gäntzlich erkalten.

NB. Will man schöne Schnitte davon thun / so muß das Messer oben um den Schincken nach dem Ende / als er ligt / schneiden / und solche Schnitte so klar und dünn machen/als man immer kan.

308. Man pfleget auch von den geräucherten rohen Schincken Schnitten zu schneiden/und röstet solche auf dem Rost/und prägelts in einer Pfannen / macht hernach eine Brühe von Pomerantzen-Safft / oder etwas Wein-Essig und Pfeffer darüber.

309. Man hacket auch solche Schnitten gantz klein / und bächt sie unter Eyer-Kuchen.

Unterricht/wie man allerley gute Schweinene Würst machen und bereiten soll.

Schweinene Blut-oder Schweiß-Würste.

310. Nim Schweiß oder das Blut/ mit so viel guter Milch vermischt/recht gesaltzen / zerrieben Salbey / Majoran oder andere wolschmeckende Kräutlein / Pfeffer/gehackte und nach Belieben geröste Speck-Krüben darzu gethan / die Därme damit gefüllt/so solche Würst gesotten / werden sie auf dem Rost abgetrücknet/ und mit Jngber und Saltz bestreuet. Man mag auch wol heiß Schmaltz und Butter darüber giessen.

311. Man mag unter solch Blut auch das Hirn thun/ und nach Belieben Kümmel oder Coriander.

Schweinene Leber-Würst.

312. Nehmet Lungen und Leber/oder die Leber allein geschwöllt/hernach mit einem guten Theil Fett oder Speck klein gehackt/ und von der Brühe/ in welcher das Gelenck geschwöllt; So dann Ingber/Pfeffer/wolschmäckende Kräuter/ und Saltz darzu gethan/ gibt gute Leber-Würst. Wann solche gesotten/ so mag man selbige auf dem Rost abtrücknen/ wie die Blut-Würst/ das Gehäck soll fein klein und dünn seyn/mit Majoran vermengt/der macht solche gut und wolgeschmack.

313. Man mag nach Belieben ein wenig Zwiebeln darunter hacken/ und etwan auch Kümmel oder Coriander darein thun/oder auch Eyer und Rosinlein.

314. Man kan auch/so man will/aus der Schweins-Lunge/ ein Lungen-Mus/ wie N. 97. seqq. angezeigt/bereiten.

Schweinene Brat-Würst.

315. Frisch schweinen Fleisch mit genug Speck und Fett klein gehacket/ gesaltzen/gepfeffert/und Därme damit gefüllet/gibt gute Brat-Würst.

316. Man mag auch wolschmäckende Kräuter/ als Rosmarien/ Majoran/ Salbey/ u. a. m. Kümmel/ oder auch geschnitzelte Pomerantzen oder Curonen-Schelffen/ auch klein-gehackte Zwiebeln darein thun/ oder aber Coriander/ so eine Nacht in Essig gebaitzt/ und wiederum getrucknet worden. Man bratet selbige auf dem Rost/ gibts trucken. Oder/ mit säuerlichtem Zwiebel-oder Senff-Brühlein: Oder/ werden etliche Tage eingesaltzen/ und hernach mit dem Rindfleisch gesotten/ der Schnitz-Weis um Frantzösische Suppen gelegt.

317. Man mag auch mit solchen gehackten Fleisch den Magen u. a. m. füllen.

Blut-Würst auf ein andere Art.

318. Gute Blut-Würst zu machen/ hacket man Zwiebeln/ und siedet solche ein wenig in Wasser auf/ hernach nimmt man sie mit Schaum-Löffel heraus/ und thut sie unter das Blut mit Saltz/ Pfeffer/ Gewürtz/ Nägelein und gestossenen Cancel/ hierunter schneidet man kleine Stücklein von den Flammen oder Schweins-Fett/ und wann alles wol durcheinander gemenget/ stecket man solches in die aller kleinsten Därmer/ denen man zuvor das Fette abgelöset/ und die man wol beschabet hat. Will man diese aufsieden/ thut man sie in einen Kessel über das Feuer/ und schüpffet sie/ daß sie nicht börsten. Wollet ihr auch Milch unter das Blut giesset/ werden sie desto köstlicher werden.

Weise Würst zu machen.

319. Die weisen Würste machet man von gehacktem Vogel-Fleisch/ und nimmt an Statt deß Blutes Milch/ hierein schneidet man von dem Schweins-Fett Zwiebeln/Saltz und Gewürtz eben wie zu den rothen. Etliche thun auch gestossenen Fenchel/und wenig Granen-Muscus und Ambra darunter.

320. Will man diese weise Würste kochen / muß man sie zuvor etwas aufsieden/wie die rothen/ und an Statt/ daß man sonsten die Würste auf einen Rost leget/ prägelt man diese in einer Brat-Pfannen oder zinnernen Schüssel. Will man sie aber auf dem Roste braten / muß man ein Blat Papier darunter legen. Die beste Brühe zu solchen Würsten ist der Senff.

Gute Hirn-Würst zu machen und zu bereiten.

321. Nehmet die Ohren / die wol gesotten seynd / von einem Schwein/h-ckets klein mit dem Hirn und Zungen / ein wenig breites Fleisch / das feist ist / und nehmet einen frischen Speck darunter/hackets alles durcheinander/und machets ab mit Pfeffer/ Ingber / Eyern und Saffran / und wanns angemachet ist / so nehmet schweinene Därmer und füllets darein / und quellets in einem heissen Wasser / und wanns gequellet ist / so lassets kalt werden / setzets wiederum zu / mit einer Rindfleisch-Brüh/ und lassets gar an der Statt sieden / und wanns gesotten / so richtets an mit guter Hennen-Brüh/so sind sie gut und wolgeschmack.

Welsche Cervillate oder Knack-Würst zu machen / und zu bereiten.

322. Die Knack-Würste zu machen lässet man das Eingeweide drey oder viermal übersieden/das es weiß werde. Hernach ziehet man es auf / und trocknet es in einer Servieten / ferner saltzet man es / und lässets sieben oder acht Tage also liegen/ nach diesem schneidet ihr solches in Stücke/und menget süssen Speck darunter/streuet hernach Pfeffer darüber. Hiermit füllet ihr das Gedärme / welches ihr nicht aufsieden müsset / weil es sonsten zerbrochen würde. Machet hievon die Würste / und hänget sie dahin/ wo ihr sie räuchern und bewahren wollet / wo nicht / dörfft ihr sie nur halb gar sieden / wie die Blut-Würste. Die allerbesten und delicatesten Knack-Würste machet man vom Kalbs-Kröse/ an Statt deß schweinern Eingeweides / und siedet man solche in guter Fleischbrühe/ehe man sie auf dem Rost brätet.

Auf ein andere Art Welsche Knack-oder Zurbonaden-Würste zu machen.

323. Nehmet frisch Fleisch von einem wilden oder einheimischen Schwein/ schneidets klein / und nehmet die gröbsten Därmer vom Schwein/schneidet das Fleisch und Fett klein / nehmet ein Holtz / und zerstossets wol klopffet Pfeffer/ daß er voneinandere fällt/thut ihn unter das Saltz/ und reibt das schweinene Fleisch damit / bindet den Darm vest übereinander/ hängets darnach auf/ und lassets trucken werden/ thut es in keine Hitz/sondern nur da der Rauch hinschlägt. Und wann ihr es lang wollet behalten / sonderlich in einer Besatzung oder Feld-Zug / so schmierets ein wenig mit Baumöl / schlagets in ein Faß ein / so könnt ihr eine nach der andern heraus nehmen / und sieden lassen / ein Stund drey oder vier / darnach die Wurst groß ist/ lasset sie kalt werden/so könnet ihr davon essen/wie lang ihr wollet.

Welcher oder Jurbonaden-Würst/mit Rind- und Schweinen-Fleisch vermengt.

324. Nehmet Rindfleisch / so fein frisch / schneidet das Fett alles hinweg / so wird es nicht schmörglicht oder übel-riechend / nehmet auch Schweinen-Fleisch / das wol fett ist / eines so viel als deß andern / schneidets oder hackets klein / thut Saltz in eine Pfannen / machets warm / und stossets in einem Mörsel / zerklopfft gantzen Pfeffer ein wenig / und rühret ihn unter das Saltz / thuts unter das geschnittene Fleisch / und reibets wol mit den Händen hinein / eine Stund oder eine halbe: Alsdann nehmen den dicksten Darm vom Ochsen / oder vom Schwein / säubert ihn aus / daß kein Fett daran bleibet / bindet ihn mit einem BindeGarn an einem Ort zu / am andern füllet das Fleisch hinein / und je vester ihr es hinein drucket / je besser es ist / bestechet den Darm mit einer Steck-Nadel / daß er nicht blattert wird / so kommt das Fleisch vest übereinander / bindets vest zusammen / und hänckets in keinen Schorstein / sondern im Rauch / da kein Hitz zugehet / daß sie trucknen / so werden sie inwendig fein roth und bleiben lang. Und schauet / daß ihr sie im Winter machet / dann je kälter / je besser es ist / solche Materien zuzurichten. Wann ihr sie aber wollet kochen / so lasset sie drey Stund kochen / und nicht länger / lasset sie kalt werden / und schneidet sie rund / oder wie ihr wollet / und ziehet den Darm davon hinweg / wann ihr sie wollt essen / so werdet ihr erfahren / was es vor ein gut Essen sey / für grosse Herren so wol / als für einen armen Gesellen: Dann einer kan davon essen vier oder sechs Wochen / wie lang er will / und wie lang sie währen. Habt ihr aber kein Schweinen-Fleisch / so nehmet ungesaltzenen Speck / der frisch ist / und schneidets darunter / so werden sie auch gut.

Gute Knack-Würst auf ein andere Art.

325. Nehmet Rindfleisch / da es am mürbsten ist / häutet und ädert es wol aus / lasset nichts zähes darinnen bleiben / und hackets klein / dann schneidet Speck ohne Schwarten / klein-würfflicht / thuts untereinander / saltzets und pfefferts / mischet Majoran / Rosmarin / Salbey / Kümmel und Coriander darunter / fassets in grosse Leber-Würst-Därmer / hängets von ferne in Rauch / daß sie fein langsam schwelcken / darnach siedet sie / und lassets wiederum kalt werden / wann ihr sie wollet vorsetzen / schneidets Plätzlein weis / und legets auf die Schüsseln zu einem Salat / oder worzu ihr selber wollet.

Auf ein andere Art.

326. Nehmet fünff Pfund brätiges Rindfleisch / anderthalb Pfund schweinenfleisch / ein Pfund Speck / zwey Loth Saltz / ein halb Loth Pfeffer / Coriander / Roßmarin / alles gehacket und eingefüllet / und in Rauch gehencket.

Noch auf ein andere Manier.

327. Nehmet fünff Pfund Rindfleisch / schneidet die Haut und das Aedericht darvon / und zwey Pfund schweinen Fleisch / ein Pfund Speck / den schneidet würfflicht / und thut ihn nicht darunter / bis das Fleisch vor gehackt sey / nehmet ein Loth gestossenen Pfeffer / ein Loth gantzen Pfeffer / den zerknirscht nur ein wenig in einem

Mörs-

Mörsner/ hackets alles darunter/ auch Rosmarin/ Masseran/ füllets aufs härteste in den Darm/ und hänckets ein paar Tag für den Ofen/ lassets trocknen/ hänckets darnach in Rauch.

328. NB. Man mag auch aus obig-gemeldtem Brat-Wurst-Gehäck / dergleichen grosse Würst machen / die man nachmals in Rauch hänget / aber es muß das Fleisch nicht gar klein gehackt / aber besser gesaltzen werden ; Es muß auch sonst nichts / als nur gröblichter Pfeffer / Fenchel / Coriander oder Kümmel darzu gethan werden. Man thut auch nach Belieben grün-gehackt oder dürre Salbey daran/ schneidets rund/legets auf Salat oder um Frantzösische Suppen.

Schweins-Kopff zu bereiten.

329. Den Schweins-Kopff kan man gantz lassen / und nachdeme selbiger gebrühet / solchen über angezündtem Stroh besengen / daß er schwartz wird / hernach in Wasser mit Essig oder Trub-Wein / Saltz / Wachholderbeer und Salbey wol sieden/und kalt aufgeben/so siehet er wie ein wilder Schweins-Kopff.

Schweins-Jungen.

330. Die Jungen gesaltzen / und ein wenig in Rauch gehenckt / alsdann wolgesotten/ist trefflich gut zum Salat.

331. Oder/man mag solche/wie N. 81. seqq. vermeldet worden/zurichten.

Schweinen-Fleisch.

332. An einem Schwein findet man gewisse Stücke / die ungesaltzen sehr delicat schmecken/als der Rücken/ und das kurtze Bein/welche Stücke man am Spiesse braten/und eine Brühe vom Robert genannt/daran machen kan.

333. Die Ribben und die Brust muß man besonders sieden. Und kan man solche ohne einiges Gewürtz essen. Will man sie aber auf einem Rost braten/macht man eine Roberts-Brüh daran.

334. Jung schweinen Fleisch / wird auch Stück-weis / in Saltz / Essig und Wachholder eingebaitzt / und wie Wildprät zugerichtet / wie hernach folget. Man muß aber alsdann das Schweinlein nicht brühen / sondern mit glühendem Eisen wie Wildprät besengen.

Schweinen Ripp-Speer oder Braten.

335. Die Ribb-Brätlein werden gebraten am Spieß / und trucken neben den Brat-Würst aufgetragen.

336. Oder es wird ein säuerlicht Brühlein von Pomerantzen oder Citronen-Schelffen oder Cappern / oder aber wenig gebrandtem Meel oder Senff / geschweisten Zwiebeln und gelben Gewürtz/darüber gemacht.

337. Oder/werden solche Ribb gesaltzen/und nach zween Tagen in den Rauch/ nur etliche Tage/gehencket/alsdann gesotten/sind annehmlich zu essen.

338. Auf solche Weis kan man auch die Kalbs-Ribben saltzen und räuchern/ so sehr wolgeschmack sind.

339. Man kan auch das schweinen Fleisch schwartz in Pfeffer und mit Zwiebeln kochen.

340. Insonderheit kan ein Färckel in Stücke zerschnitten/ auf solche Art delicat zugerichtet werden.

241. Schweinen Fleisch gelb eingemacht/mit Limonien/ ist auch gut und wolgeschmack.

342. Schweinen Fleisch mit Erbis gekocht/ ist ein gut sättlich Essen vor Arbeit-Leut und Gesind.

343. Deßgleichen/ schweinen Fleisch mit Kappis/ Sauer-Kohl oder sauer Kraut gekocht.

344. Wie auch schweinen Fleisch in braunen oder grünen Winter-Köhl.

345. Schweinen Fleisch/ es sey gleich dörre oder grün/ ist auch gut mit dürren Birn-Schnitzen/oder grün-zerschnittenen Birnen gekocht.

Geräuchert oder gedörret schweinen Fleisch.

346. Geräuchert schweinen Fleisch von einem geschlachten nicht zu grossen/ noch zu kleinen Schwein oder Frischling/ ist auch nicht bös/ ihr mögets absieden/und kalt und warm geben/es ist auf beyde Manier gut.

347. Oder kochets unter grünen Köhl/ mit saurem Kraut/ oder mit Spenat/ oder Bisenkraut/welches man sonsten Römischen Köhl nennet.

Schweinen-Fleisch in einer guten Brüh.

348. Eine gute wolgeschmackte Brüh/ vom jungen Schwein-Fleisch/ mit gantzem Pfeffer/Ingber und gantzer Muscaten-blüht/ auch mit Petersilien-Wurtzel vermenget/ wann ihr nun solche Gewürtz darzu nehmet/ so wird sie wolgeschmack/ und man nennets eine Säubrüh.

In einer schwartzen Brüh.

349. Dergleichen Fleisch ist auch gut in einer schwartzen Brüh mit Agrest-Beeren eingemacht.

350. Es ist auch auf ander Manier gut/ es sey gleich gelb/ schwartz oder weiß/ wann es nur säuerlicht ist. Dann von einem Schwein ist nicht gut zu essen/ wanns nicht säuerlicht/weil es vorhin ein süs Fleisch ist.

Schweinen Hinter-Keul oder Hammen.

351. Nehmet von einem jungen Schwein die Hinter-Keul/saltzets ein/ und lassets über Nacht liegen/ hängets in Rauch/ und lassets wol räuchern/ setzets zu mit dürren Heublumen/ lassets kalt werden/ gebts darnach auf den Tisch/ so ist es ein gut Essen.

Ungarisch Schweins-Bratlein an Häslein Holtz gebraten.

352. Schneidet von dem Hinter-Keul/ oder von dem Ruck mit den Rippen/ oder die Braten/ so hinder den Nieren seynd/ sprengets mit Saltz ein/ und steckets

an einen häslenen Spieß / henckets samt dem Spieß in den Schornstein / wo der meiste Rauch hingehet / und nicht grosse Hitze ist / lassets eine Stund oder zwo darinnen hencken / und bratets geschwind hinweg / und begiessets mit Rinds-Feist / und wann sie gebraten seynd / so ziehet sie ab von dem Holtz / seynd sie gut und wolgeschmack.

Schwein-Fleisch ohne Haut oder Schwarten zu braten.

353. Nehmet ein klein Gliedstück schweinen-Fleisch / und legets an den Spieß zu braten / bis die Haut abstehet / darnach ziehet sie ab / und bestreuet das Fleisch mit klein-geschnittenen Rosmarin / und gestossenen Nägelein / begiessets mit Butter und Saltz / machet eine Tuncke darzu von Brod / Wasser / Claret-Wein / gestossenen Caneel / alles zusammen gesotten / darnach thut Butter / Wein-Essig und Zucker darein.

Schweinene Gallrai oder Sultzen zu machen.

354. Wann man den Kopff nicht gantz lässet / so nimmt man die Ohren davon / samt den Schwein-Füssen und Knöcheln oder Hächsen / solches alles / nachdem es rein und sauber gebrühet und gebutzet / (man kan auch etwas Kalbfleisch darunter nehmen) siedet man in Wein / Essig und Wasser / mit Saltz / groblechten Ingber und Pfeffer / und verschaumts wol / hernach wird die Brühe lauter gesiegen / das Fett davon gelassen / mit Saffran gelb gemacht / über die Füsse in unterschiedliche Blatten oder Schüsseln gegossen / und zu Gallrai gestehen zu lassen / an kühle Ort gestellt.

355. Man soll die gesottene Füsse und Ohren / in kaltem Wasser vom Fett und Schmutz säubern / so bleiben selbige hübsch weiß / und schüttet alsdann erst die Salsen darüber.

356. Man mag Zucker und Zimmet unter solche Gallrai mischen / und wann mans auftragen will / so kan man geschölte Mandeln / Weinbeerlein und Rosinlein / Item auch erst Zucker darauf streuen.

Schweinene Gallrata alle-Sultzen auf ein andere Art zu bereiten.

357. Nehmet von einem jungen Schwein- oder Kalb-Fleisch / giesset Firnen-Wein darüber / thut auch nach euerm Gefallen Wein-Essig darzu / dann ungestossenen Ingber / Pfeffer / Galgant / Muscaten-Blühe und Saffran / alles zusammen in ein sauber Diegelein / lassets darinnen sieden / saltzets; Wanns halb gesotten / seihet die Brühe ab / decket das Fleisch im Hafen / die Brühe giesset in einen andern Hafen / thut auch Pfeffer / Cardomömlein / und Zucker daran / keinen Ingber / dann die Brühe wird schwartz davon / zutreibts / und lasset die Brühe etwann so lang sieden / als weiche Eyer / dann saumet das Fett ab / lassets fein in dem gefallen / daß die Würtz unten bleibt / nehmet einen Seiher / und ein dick leinen Tuch / und seihets allgemach in ein andern Hafen / lassets wieder eine Weil gefallen / hernach leget das Fleisch in eine Schüssel / daß es ein wenig erkalte / wo dieses geschehen / thut Weinbeer / Rosin / lang-

lang-geschnittene Zimmet in die Schüssel / giesset die Sultzen überall darauf / besteckets mit abgezogenen Mandeln/deckts zu/und setzets in ein kühl Ort.

Das VI. Capitel.

Von allerley roth und schwartz Wildprät/wie selbiges auf mancherley Art und Manier zu kochen und zu bereiten.

Von dem Hirsch-Wildprät.

358.

NB. HIrschen-Wildprät frisch erwürgt / und Stück-weis in ein Fäßlein mit Saltz und halb-gestossenen Wachholderbeeren eingemacht / zugeschlagen / hernach offt hin und her gewältzt / bleibet lang frisch. Wann man hernach brauchen will / so muß mans/ wie sonst alles gesaltzene Wildprät/wol wässern/und so mans kocht/setzt man es gemeiniglich mit halb Wein oder Essig/Wasser/und ein wenig Wachholderbeer zu.

359. Oder wolt ihr Wildprät einmachen / so verfahret damit wie mit gemeinem Fleisch/nur müst ihr diese Brühe reinigen/und so mans wieder über das Wildprät kalt giesset/so lässet mans daran stehen / und schlägt das Fäßlein wieder zu/ dann bleibts lang gut.

Ein gepresster Hirsch-Kopff.

360. Machet den Kopff sauber/daß das Haar abgehet / und wann er sauber ist/ so setzt ihn zu in einem Wasser und Saltz / lasset ihn gar sieden / und wann er gesotten ist / so thut ihn auf ein saubers Bret / lasset ihn kalt werden / und schneidet das Fleisch herab / schneidets klein / schneidet auch frischen Speck fein würfflicht/ und setzets zu / in einer Rindfleisch-Brüh / lassets wol damit sieden / thut gestossenen Pfeffer/auch gantzen / oder ein wenig zerklopfft ist/darein/lassets mit sieden/und versaltzets nicht / thut auch darein wolschmeckende Kräuter / sie seyen grün oder dürr / schüttets darnach in ein sauberes Tuch / bindets fest zu mit einem Bindfaden / legets zwischen zwey Bretter/und leget Gewicht darauf/so wird es darunter kalt und hart/thuts aus dem Tuch / so könnet ihr es gantz auf dem Tisch geben / oder zerschneidets und gebts trucken. Also richte mans zu für Käyser/König/Fürsten und Herren/und darff sich einer nicht schämen / eine solche Speis zuzurichten / dann es ist seltsam von einem Wildprät/sonderlich wann viel Ohren darunter geschnitten seynd.

Ohren von Hirschen zu bereiten.

361. Nehme. die Ohren von Hirschen/setzt sie zu/ und lassets sieden/ mit Wasser / und wann sie gesotten / so butzts aus/ ihr könnets einmachen in einem schwartzen oder gelben Pfeffer/oder säuerlicht/ weis mit Lemonien. Nehmet die Hirschen-Gurgel auch darzu/so wird es desto besser und wolgeschmacker.

Das

Das junge Hirsch-Geweyh delicat und gut zu zurichten.

362. Wann der Hirsch das Geweyhe abwirfft / so wachsen ihm andere Hörner/die anfänglich weich seynd/ wann ihr sie bekommet/ so schneidet das Weiche herab/und brühets in heissem Wasser/ so gehet das Haar herab/ schabets wol mit einem Messer / setzets zu in einem Wasser oder Essig und Saltz / lassets sieden / samt der Hirsch-Geil/der sauber gemacht/ zeuchts aus / und lassets kalt werden/säuberts auch aus/ und schneidets fein breit/rund/ und ziemlich dinn/ daß ihr es könnt in ein Schüssel legen / bestreuets mit gestossenem Pfeffer / und giest darüber eine gute Hennenbrüh / lassets damit in Silber oder Zinn-Schüssel aufsieden / und gebts also warm auf den Tisch/ so ist es ein herzlichs Essen/ und kostet nicht viel / allein der Hirsch / ehe man ihn fängt/kostet viel.

363. Das junge Hirsch-Geweyh / welches hervor stöst / wann das alte abgefallen/ist gut / wann man es in kurtzer Brühe siedet / hernach abscheelet / in Scheiben zerschneidet/würtzet/und mit einer guten Suppen vermenget.

Frisch / gedörret oder geräucherte Zungen von Hirschen und Rehen.

364. Die Zungen von Hirschen oder Rehen abgesotten / sind warm und kalt gut/mit Senff/oder so trucken zum Salat.

365. Ihr möget auch die Zungen auf Ungarisch kochen / oder in einem Pfeffer/ wie bereits bey den Ochsen und Kalbs-Zungen vermeldet worden.

366. Solche Zungen sind auch gut mit einem Mandel-oder Aepffel-Geschard gelb oder weiß eingemacht mit Lemonien.

367. Oder bräunet sie auf einen Rost ab/mit Saltz und Pfeffer bestreuet / und trucken auf den Tisch gegeben.

268. Oder auch gespickt / und gantz gebraten / und eine Probrat darunter gemacht/es sey sauer oder süß/oder eine saure Brüh gemacht mit Agrest-Beeren.

Hirsch-Lebern zu braten und zuzurichten.

369. Waschet die Leber sauber/saltzets ein/lassets ein Weil also liegen/ spickts mit Speck / steckts an einen heiß-gemachten Spieß / bratets / setzt eine Brat-Pfannen unter / lassets darein tropffen / nehmet solche Brühe / thut ein wenig geriebenen Lebkuchen uud gestossene Nägelein/auch ein wenig Pfeffer darunter/ wann die Leber gebraten/legts in eine Schüssel/macht ein Loch darein/giesset die Brühe darein.

Auf ein andere Manier.

370. Wann die Leber sper oder trucken ist/so leget sie in süsse Milch/ und lassets weichen eine Stund oder zwo / so lauffet sie fein auf / sonderlich wann man die Leber also warm aus dem Hirschen nimmt. Wann ihr sie braten wollt/so macht den Rost warm / nehmet die Lebern aus der Milch / bestreuet sie mit Pfeffer / und salbets auf beyden Seiten/setzts auf frische Kohlen / und bratets geschwind hinweg / begiesset sie mit heissem Speck : Wann ihr sie wollt anrichten / so bestreuet sie mit Saltz und Pfeffer / lassets geschwind auf den Tisch tragen/weil sie noch warm ist / dann wanns kalt ist/ist sie nicht viel werth.

371. Oder ihr könnet solche Lebern auch eindämpffen mit Zwiebeln.

Hirsch-Lungen auf Ungarisch einzumachen.

372. Ihr könnet die Hirsch-Lungen auf Ungarisch / wie bereits droben vermeldet/mit einem schwartzen Pfeffer zurichten.

374. Ihr möget auch die Lungen weis oder gelb machen / oder sauer mit kleingeschnittenen Zwiebeln.

375. Auch möget ihr die Lungen füllen mit Speck / Eyern / Gewürtz und mit grünen Kräutern.

376. Könnet auch ein Mas / samt anderer Speise daraus machen / das ist ein gut Essen / so einen lustig machet/ dann ein Mensch ist einen Tag lustiger als den andern / und der Lust thut wol in allen Dingen / wo nicht Lust bey einem Ding ist/ da ist alles vergebens und verlohren.

Hirschen Wildprät in einer Brühe.

377. Siedet das Wildprät im Wasser und Saltz / dann nehmet halb Wein und halb Brühe vom Wildprät / thut Pfeffer/ Ingber/ Nägelein/ Zimmet/ Zucker/ ein Löffel zwey Essig daran/lassets sieden über dem Wildprät.

378. Oder nehmet ein wenig schön Meel / und röstets in einem Schmaltz fein braun. Und nehmet dann einen guten Wein / Ingber / Zimmet / Zucker und kleine Rosinlein. Wollt ihr aber einen süssen Wein nehmen / so dörfft ihr keinen Zucker darzu gebrauchen / lassets dann miteinander sieden / und richtets darnach an / so ist es recht und gut.

Auf ein andere Manier.

379. Nehmet das Wildprät/ kochts wie es gehöret / machts allerdings sauber/ wie es seyn soll / lassets sieden / bis es fein genug hat / nehmet dann ein wenig Meel/ Schmaltz/brennets darein / giest guten süssen Wein und scharffen Essig darein / thut geschnitten Mandel-Kern und Weinbeerlein darein / nehmet auch Fleischbrühe darzu / würtzets mit Pfeffer / Ingber und Zimmet / thut Zucker darein / lassets sieden/ machts gelb/wann ihr das Wildprät anrichten wollet/so giest das Geschärb drüber.

380. Dergleichen Supp oder Brüh möget ihr auch über allerley gebraten Wildprät / als Rehe- Schlegel / Kranich / Trappen / Auerhauen / Birckhüner/ Schwanen/ &c. und Vögel/was ihr vor Geflügel habt/geben.

Eine Hirsch-Brust zufüllen und zu zurichten.

381. Machet eine Fülle mit Eyern / Speck und Zwiebeln / hackts durcheinander / thut auch grüne Kräuter darunter/ machets ab mit Gewürtz und Saltz/füllet die Brust damit / steckt sie an / und bratet sie / kochts oder machets ein / es ist auf beyde Manier gut und wolgeschmack.

Guten Pfeffer über Wildprät zu machen.

382. Nehmet geriebenen Rümpffel-Käs und gerieben Haus-Brod / röstets in Schmaltz/giesset einen Wein daran / thut Pfeffer/ Ingber / Nägelein/ Cardomöm-

lein

lein / ein wenig Saltz / ein wenig Citronen-Schelffen / Essig und Zucker nach eurem Gefallen darzu / lassets untereinander sieden / richtets über das Wildprät / bestreuets endlich mit Zimmet.

Ein Hirschen Ruck-Braten.

383. Spicket den Braten fein klein und zierlich / saltzet ihn ein / und bratets / ziehets von dem Spieß ab / und richtet ihn in eine Schüssel an / und giesset eine braune Brüh darüber / die nicht sauer ist / bestreuet sie mit einem Pfeffer / so seynd sie gut und wolgeschmack.

384. Ihr möget den Zämmer oder Ruck-Braten spicken / braten und kalt geben neben einem Salat.

385. Man kan auch den Hirsch-Zämmer oder Rück-Braten spicken / braten / zerschneiden / und in einem Aepffel- oder Mandel-Geschärb geben.

386. Man kan auch allerley Hirsch- und Reh-Braten einmachen mit Limonien / oder eingedämpfft / mit Wachholderbeer / Limonien und Zwiebeln durcheinander gehackt / und darmit sieden lassen / angemacht mit Gewürtz / Pfeffer und ein wenig Saffran / daß es fein säuerlich ist.

Hirsch- oder Reh-Schlegel zu braten.

387. Nehmet einen Braten / besteckt denselben mit Jngber / Zimmet und langen Pfeffer / schlagt ihn in einen truckenen Taig / daraus man gemein Brod bachen will / thut darzu Pfeffer / spickt ihn im Taig / macht den Taig wol zu / und lasset ihn wol bachen / bis der Taig wol erhartet / so möget ihr ihn in der gröstẽ Hitz drey oder vier Tag gut behalten.

Gallert oder Sultzen von Hirsch-Horn zu machen.

388. Man machet auch vom jungen geriebenen Hirsch-Horn eine Gallert oder Sultze / sonder Fleisch / in welche man eben solche Würtzung / als bey den Kälber- und Schwein-Füssen gedacht worden / thun mag.

Folgen noch unterschiedliche Arten und Manieren / wie das Hirschen-Wildprät gekocht / gebraten und zubereitet wird.

389. Hirschen-Wildprät in halb Wein und Wasser und wenig Essig gesotten / verschaumt / gesaltzen / und einem guten Theil wolgeröstet oder gebranntem Meel / mit Jngber / Pfeffer / und einem dicken Pfeffer daran gemacht / und vollends kochen lassen ; Man streuet gröste Speck-Krüben und Jngber / so mans anrichtet / darauf.

390. Man mag auch gröblicht-gestossene Wachholder darmit kochen.

391. Oder man macht von geröstem geriebenem weisen Brod eine dicke Brühe daran / sauer oder süß / wie vor gemeldt / und lässet das Wildprät sittlich darinn auskochen / mit Zusatz Jngber und Pfeffer / Zimmet / wann der Pfeffer süß ist / etwan auch Weinbeerlein / Rosinlein und geschählte Mandeln.

392. Oder / wann das Wildprät in Wasser und Essig ein wenig gesotten und

verschaumt/ so thut man rohe Speck-Krüben/Ingber/ Pfeffer/ gantze Nägelein und Muscatenblüh daran / und lässets also dämpffen. Man mag auch ein wenig zerrieben weis Brod darzu thun/oder selbig zuvor in Schmaltz oder Butter rösten.

293. Hirschen-Wildprät / so man braten will/soll man zuvor auf dem Rost getrücknet / hernach gespickt und gebraten / und ein säuerlicht Brühlein von wol in Butter gebrannten Meel oder geriebenem in Butter gröstem Brod / Ingber/ Pfeffer und gröblicht-gestossenen Wachholderbeerlein/darüber gemacht werden.

294. Oder man thut an statt der Wachholder Nägelein darein / und man kan auch geröste Speck-Krüben darzu nehmen.

295. Oder / man röstet gehackte süsse Aepffel mit wenig Meel in Schmaltz oder Butter mit Fleischbrüh/ein wenig Wein/ Ingber / Zimmet / Zucker / Saffran und nach Belieben geschehlte Mandeln und Weinbeerlein darzu gethan/sieden lassen/ und schüttets darnach über das gebratene oder gesottene Wildprät.

296. Oder man macht ein dünn Brühlein von gebrenntem Meel / Weichsel-Safft/oder gesottenem Wein/Ingber/Pfeffer/und Zimmet.

297. Oder man nimmet Essig und Fleischbrühe / oder von deren / so darvon treufft/ oder darinn es gesotten / Ingber und Pfeffer/ lässets sieden / und giessets über das Wildprät/so gebraten oder gesotten.

298. Man mags mit Zucker ein wenig süß machen/und/neben andern Gewürtz/ auch Zimmet/Rosinlein/ oder Citronen/ Pomerantzen oder Limonien-Schnitz darzu thun.

299. Oder man macht über solch gebraten Wildprät/eine Brühe von frischem Butter/ Essig oder Wein/ Fleischbrühe/ gröblichten Pfeffer / Ingber und Cappern/ oder geschnitzelten Citronen/Pomerantzen ꝛc. und über das Wildprät gebraten oder gesotten gegossen.

300. Hirschen-Wildprät wird auch im Pasteten eingeschlagen / wie hernach bey den Fleisch-Pasteten soll vermeldet werden.

Geräuchert Hirsch-Wildprät.

401. Gedörret oder geräuchert Hirsch-Wildprät/ ist auch nicht bös / ihr möcht es auf unterschiedliche Manier zurichten / doch ist es warm besser / als kalt / sonderlich das Hirschfleisch ist kalt ein spret und trockne Speis/auch übel zu verdäuen/dienet für Leute so starcke Arbeit/und einen guten Magen haben.

Das VII. Capitel.

Reh-Böcklein / oder Reh-Wildprät.

402.

REh-Böcklein oder Reh-Wildprät / kan fast in allen Stücken / als das Hirschen-Wildprät/gekocht/gebraten und zugerichtet werden.

Reh-Kopff.

403. Der Reh-Kopff wird gesotten / abgesäubert / auf den Rost abgebräunet mit Saltz und Pfeffer bestreuet und aufgetragen.

Ge-

Gedörret- oder geräucherte Reh-Zünglein.

404. Die Reh-Zünglein sind ein gut Essen / so wol kalt als warm / und können auf mancherley Art und Manier zugerichtet werden / es sey braun / schwartz in Aepffel oder Zwiebel-Geschard / süß und sauer.

405. Man kans auch in eine Pasteten einschlagen.

Reh-Leber.

406. Die Reh-Leber gebraten / gefricassirt / gefüllet und gebraten / mit Petersilien-Wurtzeln eingemacht / oder eingedämpfft / ist auf allerley Manier gut.

407. Man kan auch Würst aus der Leber machen / wie bey den Schweinen N. 312. angezeigt worden.

Ein köstlich gut Leber-Mus zu machen.

408. Nehmet die Leber von dem Reh / schneidet sie voneinander in drey oder vier Stuck / legets auf den Rost / und bratets zur Genüge / thuts dann in einen Mörsel / nehmet kleine schwartze Weinbeerlein / so fein sauber geleesen und gewaschen seynd / thuts auch in den Mörsel / samt zwey oder drey gebäheten Weck-Schnitten / stosset alles wol durcheinander / und wanns wol gestossen ist / so zerlassets mit warmen Wein oder Rindfleischbrüh / die nicht fett ist / streichets durch ein hären Sieb / daß dick wird / thuts in einen verzienten Kessel / oder Stollhafen / würtzets ab mit Zimmet / Nägelein / Ingber und Zucker / lassets mit einander aufsieden / rührets wol um mit einem Kochlöffel / daß es nicht anbrenne / und wanns aufgesotten ist / so versuchets / es ist ein gar gut und lieblich Essen.

Reh-Lungen.

409. Aus der Lungen kan man auch ein Lungen-Mus bereiten / wie droben vom Kalb N. 79. seqq. vermeldet worden.

410. Man kans auch einmachen / wie N. 101. seqq. zu ersehen.

Reh-Miltz.

411. Das Miltz wird umgekehrt mit Saltz / Pfeffer und grünen Kräutern bestreuet / und geschwind auf den Rost hinweg gebraten / warm aufgegeben / so ist es auch nicht bös.

Reh-Wildprät gelb eingemacht.

412. Das Wildprät lasset wol sieden / darnach nehmet Semmel / Lebkuchen / Essig und Fleischbrüh / lassets mit einander sieden / treibets durch ein hären Sieb oder Durchschlag / nehmet guten süssen Wein darein / lassets mit einem Wildprät aufsieden / zuckerts / wie süß ihrs haben wollt / würtzets ab mit Pfeffer / Ingber / Saffran / Nägelein / und Muscatblühe.

Reh-Wildprät gelb in Zwiebel- und Apffel-Geschard.

413. Machet das Wildprät ein in Zwiebel- und Aepffel-Geschard / wie man die Ochsenfüß einzumachen pfleget / nemlich die Aepffel und Zwiebel durcheinander

gehackt/ in Butter eingeschweist/ gelb abgemacht mit Saffran und Rindfleischbrüh/ thut auch ein wenig Essig und kleine schwartze Weinbeerlein darzu / lassets miteinander sieden/ihr mögets süß oder sauer machen.

Reh-Wildprät auf Polnisch gekocht.

414. Nehmet Zwiebeln/zerschneidets/ setzets in kalten Wasser zu/ lassets sieden/ bis sie weich werden / streichets durch ein hären Sieb/ wann nun das Wildprät genug gesotten ist/ so legts in die Zwiebelbrüh/ die durchgerieben ist / lassets damit aufsieden/ machets ab mit Saffran und Pfeffer / verpfefferts nicht / dann was man mit Zwiebeln kochet/ist gar leichtlich verwürtzet.

Reh-Wildprät eingedämpffet.

415. Nehmet das Wildprät / steckets an Spies / bratets ab / dämpffets dann ein mit Zwiebeln und Wachholderbeeren/oder mit Limonien/ fein säuerlich/ wie man das Kalbfleisch zuzurichten pfleget/ ihr mögets gelb oder braun kochen / doch schickets sichs braun am besten. Ihr könnets auch weiß mit Limonien einmachen.

Gefüllete Reh-Brust.

416. Ein gefüllete Brust von einem Reh / könnet ihr braten oder einmachen/ wie es euch gefällig. vide Hirsch-Brust. N. 381.

Reh-Braten.

417. Spicket den Braten dicht und zierlich mit Speck / bratet ihn wol in Safft/ihr möget ihn dann warm oder kalt aufgeben.

418. Oder nehmet den Braten / so er gebraten / schneidet ihn länglicht in ein Mandel-Gescharb/oder schwartzen Pfeffer/der auf Ungarisch gemacht ist.

419 Oder dämpffts ein mit Wachholderbeeren / und Kümmel / wie man einen Lungen-Braten vom Ochsen einzudämpffen pfleget.

420. Ihr möget ihn auch in eine Pastete machen und kalt werden lassen.

Reh-Schlegel.

421. Gebratene Reh-Schlegel gespickt / mit Speck / Zimmet / Nägelein oder grüner Salbey/ machet ein Probrat darunter / es sey süß oder sauer/lasset auch gesaltzene Limonien/fein breit geschnitten/mit dem Pobrat sieden.

422. Oder machet ein Mandel-Gescharb darunter.

423. Oder ein Gescharb von Birnen und Aepffeln.

424. Oder gebet den Reh-Schlegel kalt / oder nur mit Zimmet und Nägelein/ aber mit keinem Speck gespicket ist. Nehmet dann Weichsel-Salsen / die vorhin/ abgesotten und angemacht ist / lassets ab mit Wein / daß es dünn wird / giesset solche Salse über den Schlegel / und bestreuet ihn dann mit überzogenem Anis- oder Coriander-Confect / oder mit kleinen manchfärbigen Confect.

Reh-Schlegel in einer Fleischbrüh.

425. Röstet ein wenig Meel im Schmaltz / bis es braun wird / nehmet guten

Wein/

Wein / Zucker / Jngber / Weinbeerlein und Nägelein / auch länglicht geschnittene Mandeln / lasset es durch einander sieden / und richtet es über den gebratenen Reh-Schlegel.

Gebratener Reh-Schlegel in einer Brüh / auf eine andere Art.

426. Nehmet einen Reh-Schlegel / häutet ihn fein sauber / meinet ihr / er sey zähe / so schlaget ihn wol / dann spicket / saltzet / würtzet und bratet ihn; Schneidet ein Aepffel oder vier zu dünnen Schnitzen / röstet sie im Schmaltz / schneidet ein Viertel Pfund Mandeln länglicht / körner Rosin aus / thut es alles mit Weinbeeren / Semmel-Meel und Malvasier untereinander zusammen / machet es gelb ab / lasset es sieden / und richtets über den gebratenen Reh-Schlegel.

Einen Reh-Schlegel recht zuzurichten und zu braten.

427. Wässert den Reh-Schlegel wol ein / waschet ihn dann rein aus / stecket ihn dann in einen Hafen mit siedenden Wasser / daß er wol brühe / alsdann ziehet ihm die Haut auswendig fleissig ab / spicket und saltzet ihn recht / bratet ihn dann / als recht ist.

Kalte Reh-Pasteten.

428. Kalte Reh-Pasteten mit Speck / Zimmet und Nägelein gespickt / ist auch delicat und gut.

Gedörret oder geräuchert Reh-Fleisch.

429. Geräucherts Rehfleisch ist auch gut zu essen / sonderlich so es im grünen Spinat / grünen und braunen Kohl / oder im schwartzen Pfeffer gekochet wird.

Das VIII. Capitel.

Vom wilden Schwein oder Schweinen Wildprät wie solches auf mancherley Manier zu kochen / zu braten und zu bereiten.

430.

Schweinen-Wildprät / wird auch mehrentheils wie Hirschen-Wildprät zugerichtet / ausser daß / was gar fett ist / nicht gespicket / sondern mit Zimmet und Nägelein bestecket / wol gepfeffert und mehr mit säuerlicher / als mit süsser Brüh zugerichtet wird.

431. Man mag auch wol kleine geschnittene Zwiebeln / zu Schwein- oder Hirschen-Wildprät / so man solches kochet / nebens andern Gewürtzen und Specien, als bereits vermeldet / thun.

Wilder Schweins-Kopff.

432. Der wilde Schweins-Kopff wird gantz gelassen / mit glühenden Eisen bis auf die Haut wol besengt / alsdann in Wasser / mit Zusatz Essig / Saltz / grobgestossenen Pfeffer / Salbey / Rosmarin / Wachholderbeer / wol und lang gesotten.

NB. Man

NB. Man mag dann solchen warm / mit angezündeten Brandwein / mit Pomerantzen oder Lorbeer-Blättern und Roßmarin besteckt / einen Apffel / Citronen/ oder Pomerantzen im Maul habend/auftragen.

433. Oder man mag denselben kalt bestecken und zieren / so kan man solchen zum öfftermal auftragen/und davon essen.

434. Der wilde Schweins-Kopff wird auch aus der Haut ausgewürcket/ entzwey gespaltet/ein wenig gebeitzt/ wol gesotten/ auf den Rost abgetrucknet / ein sauerlicht Ingber-und Pfeffer-Brühlein / mit geröSten Speck-Krüben und Wachholderbeeren darüber gemacht/so ist es ein herzlich und annehmlich Essen

Wie man einen wilden Schweins-Kopff recht sieden und bereiten soll.

435. Den Kopff träget man bey grosser Herren Taffel gantz auf / diesen nun recht zuzurichten / stecket man einen Stecken in das Loch deß Gehirns / und brennet dem Kopff all das Haar ab / daß er überall rein werde ; Wann man ihn nun wol gereiniget und gewaschen hat / lässet man ihn in einer kürtzen Brüh sieden / und thut nicht eher Gewürtz oder rothen Wein (dessen eine ziemliche Quantität seyn muß) daran / bis er bald gar ist. Nach diesem lässet man die Brühe so viel einsieden / als man immer kan/ und ihn also in der Brühe erkalten und geraume Zeit darinn liegen/ daß er einen guten Geschmack davon bekomme/hernach ziehet man ihn heraus / leget ihn auf ein weiß Serviet in die Schüssel / zieret solchen nach Belieben mit Blumwerck/Granaten-Körnern/Citronen-Plätzen / auch gehackten Petersilien / stecket einen Apffel/Citronen oder Pomerantzen in das Maul/und träget ihn auf.

Auf eine andere Art.

436. Wann der Schweins-Kopff frisch ist/ senget ihn / und machet ihn gantz sauber/löset ihm die Zunge / Rüssel und Hals gerad/waschet ihn rein aus / leget ihn in einen hierzu bereiteten Kessel oder grossen Hafen / setzet ihn zu in frischem Wasser/ saltzet ihn wol / dann wann der Kopff groß ist / so könnet ihr ihn nicht versaltzen; Wann er halb gesotten ist / so giesset Wein und Essig daran / und lasset ihn darmit wol einsieden. Wann ihr ihn recht wollet weich sieden / so nehmet Bast / verbindet ihn wol / daß das Fleisch nicht zerfället ; Wann er genug gesotten / so ziehet ihn heraus/und lasset ihn kalt werden/ schneidet das Bast wieder davon hinweg / und versuchet ihn / ob er genug gesaltzen ist/dann ich möchte gerne einen Koch sehen/der mir einen grossen Schweins-Kopffs versaltzen wird/ und mag in Warheit ein Schweins-Kopff / der recht gesotten und zugerichtet / eines guten Kochs Meisterstück heissen. Ferner so säubert den Kopfft recht wol / und schneidet ihn / wo es vonnöthen / die Zunge stecket ihme in die Nasen/ gebt ihm einen schönen rothen Apffel/Citronen oder Pomerantzen in das Maul / bezieret den Kopff mit schönen Blumen/Granaten-und Citronen-Pomerantzen-oder Lorbeer-Zweigen/lasset ihn also zur Tafel tragen.

Einen gepresseten Schweins-Kopff zu bereiten.

437. Nehmet den Schweins-Kopffs/wann er gantz rein gemacht ist / siedet ihn

in

in Wein und Wasser/ bis er genug hat / wann er dann weich ist/ nehmet ihn heraus/ thut die Haut davon ; Nehmet darzu einen Ochsen Kopff/ hauet ihn von einander/ setzet ihn zu in Wasser/ thut Saltz darein / lasset ihn sieden / thut ihn dann aus der Brüh leget ihn auf ein Bret / lasset ihn kalt werden / und schneidet fein klein alles durcheinander / samt dem Schweins-Kopff und Ohren / und je mehr ihr Ohren darunter schneidet/je besser es wird. Wann ihr alles durcheinander geschnitten habt / so thut es in einen Kessel oder Hafen / seiget die Brühe / in welcher ihr den Ochsen-Kopff habt gesotten / darauf / lassets wol sieden / schneidet einen frischen Speck / der nicht gesaltzen ist/fein würffelicht/lassets damit sieden/thut gestossenen Pfeffer darein/ und saltzets wol. Wollet ihr gantzen Pfeffer darinnen haben / so zerklopffet ihn ein wenig/und thut ihn darein ; Wann nun alles durcheinander gehackt ist/ so schüttet es auf ein grobes Tuch/lasset die Brüh wol darvon saigen/ bindet das Tuch vest zusammen / legets zwischen zwey Bretter / und beschwerets mit Steinen oder Gewichten/ lassets über Nacht also stehen / bis daß kalt wird / so wirds schön und vest / thut dann das Fleisch aus dem Tuch / schneidets nach Belieben in Stücke/ bereitets mit Essig/ Pfeffer und klein-geschnitzelten Citronen-Schalen.

Wilde Schweins-Zungen.

438. Gedörrete oder geräucherte wilde Schweins-Zungen kan man absieden/ warm oder kalt aufgeben/wie N. 330. bey den heimischen vermeldet worden.

Wilde Schweins-Würst.

439. Man kan auch Blut- Leber- Hirn- und Brat-Würst aus den wilden Schwein bereiten / wie bey dem einheimischen Schwein / N. 310. seqq. vermeldet worden.

Wild Schweins-Wildprät.

440. Das wilde Schwein-Wildprät richtet man auf allerley Arten zu / wie die Einheimische / so wol mit Einsaltzen / als auch im Braten / nur allein daß man keinen sonderlichen Speck davon machet / sondern das Fell davon abziehet. Es schmäcket aber das wilde Schweinen-Fleisch unter Erbsen gekocht und gegessen viel lieblicher/als das von den zahmen oder einheimischen.

Schweinen Wildprät in Pfeffer.

441. Kochet das Wildprät / wie es gehört / nehmet dann Rocken-Brod / das schneidet zu dünnen Schnitten / und macht es gar braun auf einem Rost / doch daß es nicht verbrennt/ nehmet dann Essig / und gute Fleischbrühe / seihet das Brod darein gar wol weich / streicht es darnach durch ein Streich-Tuch / ziemlich dick/ nehmet dann Apffel/die hackt nicht gar zu klein/röstet sie in Schmalz/thuts in den Pfeffer/thut geschnittene Mandeln und Zibeben darein / gewürtzt ihn mit Pfeffer / Ingber / Zimmet und Nägelein / macht ihn wol süß mit Zucker / lasset das Wildprät darinn sieden/gebts auf/sehet/das ihr den Pfeffer nicht zu sauer machet/mit dem Essig.

Eingedämpfft Wildprät.

442. Stecket das Fleisch an einen Spieß/bratets ab / und wanns halb gebraten ist / so zeuchts ab vom Spieß / thuts in einen Hafen oder Kessel / und schneidet Zwiebeln darauf/ giest darüber ein Rindfleischbrüh /oder kaltes Wasser / reibt Rocken-Brod darein / und lassets mit einander sieden / giest ein wenig Essig darein/ und pfefferts mit gestossenem Pfeffer / zerklopffet ein wenig Wachholderbeer / thut sie auch darein / und lassets miteinander sieden / macht eine kurtze Brüh daran / so wird es desto besser und geschmacker.

Schwein-Wildprät in einer andern Salse oder Brüh.

443. Nehmet die obere Rinden von einem Rocken-oder Haus-Brod / reibts klein / und röstets im Schmaltz/ bis braun wird/hernach nehmet Weinbeer-Latwergen / Rheinischen Wein / Hollunder-Essig / eines so viel als deß andern rührers an/ daß dünn wird / dann thut Zucker/Zimmet und Muscatenblühe darzu/ lassets sieden/ und giesses darüber.

Gemeine Salse oder Brüh / über allerley Wildprät/Geflügel und andere Sachen.

444. Gebähet weiß Brod klein zerstossen / in Essig gebäitzt / alsdann mit gesottenem Wein und Fleischbrühe/Rosinlein/Ingber/Pfeffer/Muscatenblüh und Zimmet angemacht / und nachdem es gesotten / unter das Wildprät / gebraten Hasen/ Königlein/Reh-Schlägel/ wilde oder zahme Tauben ꝛc. gegossen/ man kan es auch mit Essig/vor den Wein säuerlicht machen.

Schweinen Wildprät gebraten.

445. Vom wilden Schwein kan man auch einige Stücke subtil und sauber spicken/und dann am Spieß braten/wie man anders Gebrateus zu braten pfleget.

446. Man kan eine Salse oder Brüh darüber machen von Wein-Essig/ Pfeffer/Saltz/mit Zucker und Zimmet vermischet.

Ungarischer wilder Schweins-Braten.

447. Nehmet ein Stuck Wildprät / sonderlich den Ruck-Braten / mit Saltz und Knoblauch gerieben / und an einen Häßlein Spieß gesteckt / darnach mit dem Spieß in den Rauch gehänckt / und eine Stund oder zwo hängen lassen / dann geschwind hinweg gebraten/und zum ersten Gang auf die Brüh gelegt.

448. Oder/ nehmet den Ruck-Braten / und bratet ihn / und wann er gebraten ist/so thut ihn in ein Mandel-oder Aepffel-Gescharb / oder in angemachte Zwiebeln/ so ist er lieblich zu essen.

449. NB. Man kan das Schweinen Wildprät auch einsaltzen und räuchern/ massen bereits droben bey dem zahmen Schwein Unterricht geschehen.

450. NB. Die Schincken und andere Stücke vom wilden Schwein / wovon man Pasteten machen kan / müssen zuvor mit dem Rollholtz wolgeschlagen / und

mürb gemacht / hernach in groben Pasteten-Täig / wie folgends bey den Pasteten vermeldet wird/gesetzet werden.

Das IX. Captiel.

Von den Haasen.

451.

WO der Haas ausgeweidet / und der Balg ausser den hindern Füssen abgestreifft / so lässet man denselben gantz/und nimmt nur das Hindertheil/bis über die Nieren/schrencket es voneinander/ trucknets auf dem Rost / und thut die zähe Haut darvon / spickt selbigen alsdann mit Speck / und lässet ihn fein sittlich braten/welchen man unterdessen mit Pfeffer und Saltz bestreuet.

452. Man macht hernach von wenig braun-gebranntem Meel / Ingber / Pfeffer/&c. ein säuerlicht dünnes Brühlein darüber oder darunter / man mag auch Nägelein und Zimmet / oder auch geschnittene Pomerantzen-oder Citronen-Schelfen oder Cappern darunter thun.

453. Man giebt den gebratenen Haasen auch trucken auf Wein- oder Rebs Laub / nur mit gantzen Pomerantzen-oder Citronen-Blätzen belegt / oder mit Cappern bestreuet.

Oder kalt aufgesetzt / darbey in ein Schüsselein / Essig mit Ingber Pfeffer und Saltz vermischet.

Gebraten Haasen kalt.

454. Wann ihr wolt einen gebratenen Haasen kalt geben / so machet ein Mandel-Gescharb darunter / daß kein Butter darein komm / ziehet die Mandeln ab/ schneidet sie klein / und nehmt Weinbeerlein darunter / reibet einen Weck / machts ab mit Wein / Essig / Pfeffer und mit Saffran / thut auch ein wenig Zucker darein/ lassets mueinander sieden / bis daß dick wird / wann es gesotten / so schüttets in eine Schüssel/ und lassets kalt werden/ so wird es gut/ und wann ihr es wollt anrichten/ so leget den gebrattenen Haasen in das Gescharb. Also machet man die kalte Gescharb von Mandeln und Aepffel / da kein Fett einkommt ; So bald Fett daran kommt/ seynd sie nicht gut zu essen.

Auf ein andere Art.

455. Nehmet ein Weichsel-Salsen/die dünn gerieben und fein glatt ist/giest die Salsen über den gebratenen Haasen / so wird es fein braun und schwartz sehen ; Und wañ ihr es wollet auf den Tisch geben/so werffet darüber übergezogenes Confect/Anis und Coriander/oder klein mannigfärbig Confect ist ein herzlich und zierlich Essen.

Das Hinter Theil vom Haasen gut und delicat zuzurichten.

456. Das Hinter Theil vom Haasen mit kleinem Speck dicht und zierlich gespicket und fein langsam gebraten ; Machet hernach ein Pobrat darunter / es sey süß oder sauer.

457. Oder ihr könnt ihn auch trocken geben / oder in einer Rindfleisch-brühe / an Statt der Hennen.

358. Oder ihr könnet ihn auch kalt geben / dann mancher isset die Haasen gern kalt/mancher lieber warm.

Das Vor-Häs oder Vörder Theil vom Haasen zu kochen.

459. Das Vorder Theil vom Haasen / wird samt dem Eingeweide mit dem Schweiß in halb Wein und Wasser / oder wenig Essig gesotten / verschäumt / gesaltzen / und mit einem dicklichten schwartzen Pfeffer von wol braun-gebrannten Meel / Ingber / Pfeffer/und nach Belieben Zimmet und Nägelein/ꝛc. ausgemacht. Man mag auch Lebkuchen darzu nehmen.

Einen Haasen in seiner eignen Brühe zu kochen.

460. Nehmet Wasser / ein wenig Essig/und Haasen-Schweiß/schneidet Brod Zwiebeln/die sieder im Wasser / daß sie weich werden/ und doch dabey einsieden/reibt sie hernach klein / giesset Wein daran / so viel vonnöthen seyn wird / dieses alles thut über den Haasen / würtzet ihn mit Pfeffer / Ingber und Nägelein / lassets sieden/ bis recht wird.

Auf ein andere Art.

461. Waschet den Haasen rein aus / saltzet und thut ihn in einen Hafen / seyhet seinen eigenen Schweiß darauf / ist es nicht genug / so nehmet Hüner-Schweiß darzu leget ein Löffelein Schmaltz / einer Nuß groß Butter daran / rührets untereinander/lassets aufkochen / wanns gar ist/würtzets mit Pfeffer / Ingber und Nägelein/ lasset ein Schmaltz zergehen / rühret Saffran darein schneidet Aepffel länglicht/ thuts zusammen/ und lassets kochen / bis die Aepffel weich werden / dann thuts über den Haasen.

Einen Haasen auf Böhmische Manier zuzurichten.

462. Bratet einen Haasen auf die Hälfft ab / dann ziehet ihn vom Spieß/ hauet ihn zu Stücken / thut ihn in eine Pfannen mit Bier-Essig / Haasen-Schweiß und geriebenen Pfefferkuchen / rührets / daß nicht zusammen lauffet / lassets wol sieden/hacket geschählte Zwiebeln gar klein / thuts in einen Diegel/ und schweinen Fett/ röstets fein braun ab / lasset das Schmaltz wieder davon seihen / thut das andere zum Haasen/mit Pfeffer/Ingber und Nägelein/und lassets sieden.

Junges Häslein füllen und braten.

463. Richtet das junge Häslein zu/wie die alten/aber schneidet ihm den Bauch nicht gar auf / nehmet ihm sein Eingeweyd heraus / waschet das Häslein fein sauber mit warmen Wasser / hernach mit Wein-Essig aus/bereibet das Häslein mit seiner eigenen Leber/dann nehmet ausgekörnete Rosin/ Weinbeer/abgezogene und geschnittene Mandeln/eines so viel als deß andern/ füllets in das Haslein/ macht den Bauch wiederum zu/spickts mit Speck/ lassets braten/und beträufftts mit gepfeffertem warnen Essig.

NB. Was

NB. Was ferner bey den Haasen zu beobachten:

464. Man ziehet allen Haasen das Fell ab / sie seynd jung oder alt / bespickt sie und brätet sie am Spiesse / zuvor aber reibet man sie gern mit ihrer Leber / daß sie roth werden. Es schickt sich hierzu die süsse Brühe am besten / das beste Bißlein hieran sind die Keulen / sonderlich das Bein / das am Rücken hängt. Der Rücken ist auch vor ein gut Stuck zu achten. So kan man auch die Haasen mit einer kurtzen Brüh stopfen / und entweder mit oder ohne Knochen in eine vom groben Täige gemachte Pasteten setzen / sonderlich / so man sie über Land versenden will; Will man sie aber warm oder kalt essen / kan man sie in einen feinen Dorten-Täig setzen. Etliche erfahrne Köche / lassen sie etliche Stunden in Essig liegen / ehe sie solche an den Spieß stecken.

Einen Haasen für krancke und Schwindsüchtige Leute beqvem zuzurichten.

465. Man kan den Haasen braten / darnach in einem Mörsel mit den Beinen stossen / mit einer Hüner- oder Cappaunen-Brüh durchstreichen / und aufsieden lassen / und trocken zu essen geben / ist ein gut Essen vor krancke und Schwindsüchtige Personen.

NB. Die jungen Haasen lässet man gantz / und hält man die jenige / so im Januario fallen / wann sie halb-gewachsen sind / vor die besten. Wann ein Junger in seiner vollkommenen Grösse ist / und man zweiffelt / ob er auch alt seyn möge / so ziehet man ihm die Ohren voneinander / gibt das Fell nach / so ist es ein Anzeigen / daß er jung / hälts aber vest / so bezeugt es / daß er alt sey.

Von Kaninichen oder Küniglein.

466. Man pflegt auch die Kaninichen auf gleiche Weis / wie die Haasen zu bereiten und zuzurichten / weilen aber dieselben sehr süß / müssen sie wol gepfeffert und mit Nägelein bestreuet oder gekochet werden.

467. Man kan sie auch mit wenig Essig / Saltz / Pfeffer / oder auch gestossenen Wachholderbeeren eine Nacht durch / ehe mans kocht oder braten will / zuvor einbäitzen.

468. Man stopfet oder fricassiret sie auch / eben wie die jungen Hüner / ihr rechter Geschmack aber ist / wann man etwas Knoblauch in die Brühe thut.

469. Man spicket sie auch und brätets an einem Spieß / wie die Haasen / in Ermanglung deß Specks / kan man sie mit Butter betreuffen; So bald sie vom Spieß sind / legt mans in eine Schüssel auf dem Rücken / und giesset ihnen eine Brüh oder Salse mit Knoblauch-Safft bereitet in den Leib.

470. Man mag sie auch gelb einmachen / mit gesaltzenen Limonien / oder weiß mit Limonien.

471. Oder wann sie gebraten sind / werdens zerschnitten und zerlegt / dann braun oder schwartz eingedämpfft / als vom Haasen vermeldet worden.

Kaninichen in schwartzen Pfeffer.

472. Ihr könnet auch die Kaninichen in schwartzen Pfeffer einmachen / lasset den Schweiß / samt Lungen und Leber / wol sieden / machets an mit gelindem Gewürtz/süß oder sauer/so ist es ein gut und lieblich Essen.

Gedörrete oder geräuchert Kaninichen.

473. Gedörret oder geräuchert Kaninichen/kalt oder warm/sind auf beede Manier gut/wann sie nur recht zugerichtet werden.

474. Man kans unter grünen Kräutern / es sey Spinat/grün oder weiser Kohl/ kochen.

Von Eichhorn oder Wasser-Ratzen.

475. Die Eichhörner und Wasser-Ratzen können eben auch wie die jungen Kaninichen bereitet und zugerichtet / eingedämpffet oder gebraten werden ; Sie sind aber nicht so gut als die Kaninichen.

Das X. Capitel.

Von allerhand Geflügel / groß und klein / als Aur-Hanen/ Birckhüner/Pippen/ Indianisch-oder Calecutische Hüner / Pfauen/ Schwanen/Fassanen/Raiger/Kranich/ wilde Gäns/Löffel-Gäns / heimische Gäns wild-und heimische Endten/Häner/ Capaunen/ Hasel-und Repp-Hüner/ Schnepffen / Tauben / grosse und kleine Vögel / u. a. m. Wie solche auf mancherley Art und Manier zu kochen / zu braten / und zu bereiten.

Von Aur-oder Ur-Han und Hennen.

476.

DEn Aur-Han oder Hennen / nachdem er gefangen worden/zween oder drey Tag aufgehalten oder hangen lassen / damit sie mürb werden/ hernach gerupfft/ausser deß Kopffs und Brust-Federn/so man bleiben lässet/ alsdann ausgenommen/und mit Gewürtz/Saltz/ꝛc. ausgerieben/mit Speck/Zimmet/ Nägelein gespickt / gesaltzen / und sanfft braten lassen ; Man trägt selbigen mit gantzen Citronen oder Pomerantzen trucken auf.

477. Man kan den Aur-Han warm aufgeben / oder kalt werden lassen / er ist auf beyde Manier gut.

Aur-Han oder Henne/gebraten auf ein andere Art.

478. Rupffet den Aur-Han/ nehmet ihn aus / würtzet ihn mit Ingber/ Pfeffer/ Nägelein und Saltz / stecket ihn an Spieß / bratet ihn / begiesset ihn auch mit einem siedenden Wein einmal oder etlich/ brennet ihn auch mit Schmaltz ein / so er nun angerichtet soll werden/möget ihr eine Brühe darüber machen/vom Rheinischen Wein/ Lebkuchen/Pfeffer/Nägelein/ wann diese Brühe verfertiget / nehmet ferner Zibeben/ Weinbeer / waschet und thuts samt gestossener Muscaten-blühe / abgezogenen und

läng,

länglicht geschnietenen Mandeln / auch in die Brühe / letzlich bestreuet ihn mit Ingber/Pfeffer/Zimmet und Trisanet/so wird er gut seyn.

Noch auf ein andere Manier.

479. Lasset den Aur-Hanen ein wenig übersieden / in einem Kessel/ spicket ihn/ und lasset ihn mählich braten / bestecket ihn mit Nägelein uud Zimmet / machet darnach eine Brühe darüber / mit einem gesottenen und gestossenen Leberlein / auch Lebkuchen/und mit guter Fleischbrühe/Nägelein Pfeffer/und Trisanet.

NB. Der Auer-Han ist auch gut kalt in einer Pasteten.

480. Ihr könnet auch den Aur-Hanen braten / und ferner kalt lassen werden/ in einer Gallart zurichten / mit seinen Federn / Kopff / Flügel und Schwantz. Ihr könnet auch allerley Speis darvon machen/ wie von andern nach beschriebenem grossen Geflügel.

Von Pirckhan und Hünern.

481. Pirckhanen oder Hüner kan man fein säuerlicht eindämpffen.

482. Oder/ihr mögets mit Limonien eindämpffen / oder mit Wachholderbeer/ auch schwartz auf Ungarisch eingemacht / dann der Vogel ist an ihm selber schwartz/ und auch das Fleisch.

Pirckhüner gebraten in einer Leber-Salsen.

483. Bratet die Pirckhüner/wie gebräuchlich/nehmet inzwischen die Leber/ bratet sie auch/ nehmet gebaht Brod von einem Weck / und kleine schwartze Weinbeerlein/stossets miteinander/zerlassts mit warmen Wein / streichets damit durch/ lassets damit aufsieden/und richtets daruntrr/so ist es gut und wolgeschmack.

484. Ihr könnet auch aus der Brust / die gebraten ist ein Gehacktes oder Gestossens machen/ oder Knödtlein zum Sieden / Krapfflein zum Backen / deßgleichen Hattele zum Braten.

485. Wann die Brust noch roh ist / könnet ihr kleine Preseindel daraus schneiden und bereiten.

486. Aus der Leber möget ihr ein kräfftig gut Mus machen.

487. Magen und Därmer / schön sauber geputzt / gesotten/ hernach wie von einer Gans schwartz oder gelb bereitet/sind auf beyde Manier gut.

488. Pirckhüner sind gleichfalls in Pasteten/ kalt aufgegeben / gut und wolgeschmack zu essen.

Von Calecutischen Han / Indianischen oder Pipp-Han und Hünern.

489. Indianische / Wälsche oder Pipp-Hanen und Hüner / sollen / ehe mans abthut / einen halben Tag ausgehungert / hernach um und um gejagt / alsdann ein halb Glas Essig / mit Ingber und Saltz vermischt/eingeschüttet/an einem Strick erwürgt/ zwey oder drey Tag hangen lassen / hernach gerupfft/ ausgenommen/geputzt/ und erstlich in siedend / darnach in kalt Wasser gestossen / darauf mit Pfeffer und

Saltz

Saltz ein wenig ausgerieben / mit gepeltem Speck/Zimmet und Nägelein gespickt/ an Spieß gestecket / gesaltzen und fein sanfft gebraten ; Man soll den Fatzen oder Busch an der Brust nicht ausrupffen.

490. Oder man erwürgt und bereitet sie wie andere Hüner. Das Fett oder Brühe/so davon träuffet/mit Zimmet/Nägelein/ Ingber / Pfeffer / und nach Belieben mit Zucker angemacht/im Anrichten darüber gegossen.

491. Oder/ wird der gebratene Han kalt auf gebähten weissen Brod-Schnitten/in Malvasier oder sonsten guten Wein gebaitzt / und mit Zucker / Zimmet / oder dergleichen guten Trisanet bestreuet/aufgesetzt.

492. Man kan auch den Indianischen Han oder Hennen abgliedern/ und Flügel und Diech in einem Pfeffer einmachen.

493. Oder/ihr könnets grün einmachen mit Petersilien / die wol gesotten und durchgestrichen ist / von einem gebehtem Schnitten Werck / mit einer Rindfleisch-Brühe / samt der Petersilien und Lebern. Würtzts ab / mit Saffran und Pfeffer/ schauet/daß ihr es nicht verwürtzet noch versaltzet/so ist es gut und wolgeschmack.

NB. Aus einer Indianisch oder Wälschen Han- oder Hennen-Brust / sind folgende gute delicate Speisen zu bereiten.

494. Nehmet ein halbe Brust / die roh ist/ machet Klösigen oder Knödlein daraus/gelb oder weiß/sie sind gut und wolgeschmack.

495. Oder/machet aus der andern halben Brust/die gesotten ist/ein Gestossens/ mögets weiß lassen oder grün machen mit grüner Petersilien/die gesotten und mit guter Hennenbrüh durchgestrichen ist / auch mit gebähten Schnitten / so ist es gut und wolgeschmack.

496. Oder / ihr möget auch wol ein Gehäck daraus machen/ist es weiß/ so nehmet eine lautere Hennen-Brüh/ist es aber gebraten / so nehmet eine braune Brüh/die ihr von einem Braten habt abgegossen/mit einer Hennen-Brühe / die fein tind gesaltzen ist. Wann ihr es wolt auf den Tisch anrichten / so drucket man darein saur Pomerantzen-Safft/so wird es gut und lieblich.

497. Ihr könnet auch aus solcher Brust kleine Pastetlein bereiten.

498. Oder ein Manscho Blanco daraus machen.

NB. Man kan ferner die Indianische Hüner auf allerhand Arten, als hernach bey den gemeinen Hünern soll vermeldet werden / zurichten / so wol in Suppen / fricassiren / Marinaden / als auch gebraten. Wann das Indianische Huu gebraten/ und kalt gegessen wird/schmecket es sehr wol.

499. Man kan alsdann die Flügel und Schenckel darvon thun/ und sie auf dem Rost braten/oder auch eine Suppe/bey den Frantzosen Ala Robert genannt/ welche man vom Senff/ Saltz/ Wein-Essig/ Pfeffer und geschnittenen Zwiebeln zurichtet/ darüber machen.

500. Indianische Hanen und Hüner sind delicat und gut in Pasteten eingemacht/man mag sie warm oder kalt aufgeben.

Vom Pfauen.

501. Der Pfau / nachdem er abgethan oder getödtet / wird ein Tag oder zween aufgehalten/und der Hals mit den schönen Federn abgeschnitten und getrucknet / damit sie starrend werden / darnach gerupffet und zugerichtet wie der Aur-Han / wird trucken aufgetragen / zuvor aber der Hals mit den hübschen Federn / wie auch die Flügel und Schwantz wiederum daran gemacht / ist ein hübsch Schau-Essen / die Salse wird/wie beym Aur-Hanen gleichfalls vermeldet/bereitet.

502. Er wird auch gebraten / und mit einem Gescharb / warm oder kalt aufgegeben.

503. Er wird gleichfalls in einer Pasteten eingemacht/und solche mit den Kopff/ Hals/Flügeln/und schön-gespiegelten Schwantz-Federn gezieret.

Pfau in einer Gallert oder Sultze.

504. Der Pfau wird gebraten / hernach kalt mit einer Gallart zubereitet / wie hernach bey dem Schwan soll vermeldet werden / die Gallart muß gut und lieblich/ und schön lauter gestanden seyn / der Pfau aber samt den Federn darum stehen / so ist es nicht nur ein gut und lieblich Gericht/sondern auch ein schönes Schau-Essen.

Vom Schwanen.

505. Der Schwan / wird wie ein Urhan/Indanischer Han / oder wilde Gans bereitet.

506. Trucken gebraten und gezieret/dann so warm aufgegeben.

507. Man mag ihn auch braten und kalt lassen werden / und mit Salsen oder zierlich bereitetem Salat aufgeben.

508. Deßgleichen ist er auch in Patesten eingemacht/ kalt und warm mit seiner Zugehörung gut.

Ein schön Schau-Essen / Gallart oder Sultzen von dem Schwanen zu machen.

509. Richtet den Schwanen zu / und rupffet ihn bis auf die Flügel/ Schwantz und Hals/zeucht ihm die Haut ab/füllet sie aus/und lasset sie trucken werden/ in einem Ofen / nehmet den Schwan/ und steckt ihn an einen Spieß/ nehmet Instrument / die fein geschmeidig gemacht von Eisen/steckt sie durch die zwey Bein/und schauet/daß die Instrument an der Solen fein breit sind / daß auch ein drey oder vier Löcher darein geschlagen sind. Und wann der Schwan gebraten / so könnet ihr ihn stellen auf ein sauberes rundes Bret / das fein rein gedrechselt / nagelt ihn an / mit saubern weissen Nägelein/und lasset ihn also bleiben/ bis daß er kalt wird / wann er kalt ist/ so wird er steiff und starck / das machen die Instrumenten / machet ihm wiederum den Kopff/ Hals/Flügel und Schwantz an/und wann er zugerichtet ist/so setzt ihn in eine Schüssel oder Silber / giesset ein Gallart-brüh / die von lautern Füssen gesotten ist / darüber/und daß ihr nichts darzu nehmet/als Zimmet und Saffran/gnugsam/das starck schmeckt / und machets wol süß / daß keine andere Materia darzu kommt / als Essig

und Wein. Dann wann ihr es läutert / so wird es gut und wolgeschmack. Giest darnach in die Schüssel / da der Schwan innen stehet / lassets fein kalt werden / und gestehen/so wird es eine schöne Gallart seyn.

Von den Fasanen.

§10. Die Fasanen werden fast in allen Stucken zugerichtet / wie die Aur-Hanen und Pfauen.

Fasanen warm gebraten mit einem süssen Pobrat oder Salse.

§11. Nehmet Wein / deßgleichen auch Wein-Essig / Saffran / Zimmet und Pomerantzen darein geschnitten / sauere Citronen oder Limonien wol süß gemacht/ und damit auf sieden lassen/ daß vom Zucker dick wird / und unter die gebratenen Fasanen gerichtet/so ist es gut und wolgeschmack.

Fasanen kalt gebraten.

§12. Kalt-gebraten Fasanen / samt ihrem Hals / Flügeln und Schwantz/ daß der Leib rein gerupfft / und fein aufrichtig in einer Schüssel stehet / auch ein wenig Weichsel-Salse darüber und darunter gegossen/ mit kleinen mangfärbigen Confect/ oder mit Anis-Fenchel / und Coriander-Confect bestreuet/wird ein schön zierlich und gut Essen.

Fasanen in einen Gallar oder Sultzen.

§13. Auf erst besagte Manier / kan man auch die Fasanen in einer wolgeschmacken Gallart oder Sultzen zurichten/es stehet gar schön und zierlich.

§14. Fasanen gebraten mit einer Knoblauch-Brühe/sind auch wol zu essen.

§15. Man mag auch aus der Fasanen-Brust gute Knödlein / fein weiß / für Krancke machen.

§16. Oder machet davon ein Gestossens/als vorhin vermeldet.

§17. Ihr könnet auch ein Gehäck daraus machen / und ein Gestossens darüber giessen/und damit aufsieden lassen.

Fasanen schwartz gemacht.

§18. Den übrigen Fasanen / da ihr Flügel / Diech / Magen und Leber habt/ möget ihr schwartz/oder auch gelb einmachen/auf Ungarisch / es sey süß oder sauer.

Fasanen eingemacht mit Zwiebeln.

§19. Nehmet Wein und Essig/würtzets ab mit Pfeffer/Zimmet und Saffran/ brennet ein wenig Meel darein / machts wol süß / und lassets damit sieden. Ihr müsset aber die Fasanen erstlich quellen / darnach ausäubern / alsdann erst mit der Gewürtz anmachen und sieden lassen/so wird es gut und wolgeschmack.

§20. Oder Fasanen eingemacht und fein zugerichtet/mit einer Capaunen-Brühe/mit Petersilien-Wurtzel und Muscat-blüth/auch mit gantzem Pfeffer/ lassets damit sieden/in seiner lautern Brühe/so pfleget mans zum ersten Gang aufzugeben.

Gedör-

Gedörrte Fasanen.

621. Geräucherte oder gedörrete Fasanen/ mit weissen oder grünen Kohl/ Spinat/ auch sauern Kraut oder Cappis/ ist auch ein lustig Essen.

Vom Raiger.

622. Der Raiger kan in den meisten Stücken zubereitet werden/ als vom Aur-Han vermeldet worden.

523. Man kan ihn braten / mit Qvitten / Castanien/ Birnen oder Aepffeln/ der mit Kräutern / als Beyfuß/ Rosmarien/ Majoran / u. a. m. füllen / damit ihme der starcke Fisch-Geschmack etwas vergehe.

524. Er kan auch schwartz/ weiß oder gelb eingemacht werden.

525. Man mag ihn auch in einem Mandel-Gescharb einmachen.

526. NB. Zum Braten/ wird er nur in der Mitten gerupffet/ an Kopff/ Hals und Schwantz / werden ihm die Federn gelassen / und mit Papier wol eingebunden/ wann er gebraten so setzet ihn in eine Gallart/ so ist er schön und zierlich.

527. Deßgleichen kan man ihn in einer Pasteten einmachen / daß man den Han/ Flügel und Schwantz darauf machet/ daß man siehet/ daß es ein Raiger sey.

Vom Kranich

528. Der Kranich wird als andere grosse Vögel zugerichtet/ als beym Schwanen vermeldet/ gebraten/ warm oder kalt aufgegeben.

529. Er mag auch zergliedert/ eingedämpfft/ oder sonst eingemacht werden.

530. NB. Am zierlichsten ists / daß man ihn mit seinen Federn in einer Schüssel stehend/ bereitet/ so ist es ein herrlicher Vogel/ und passiret vor ein Schau-Essen.

531. Gleicher Gestalt mag er auch in Pasteten eingemacht/ und Kopff/ Flügel und Schwantz darauf gestecket werden.

Von wilden Gänsen oder Löffel-Gänsen.

532. Diese können / wie hernach von der heimischen Gans ausführlich wird vermeldet/ zugerichtet und gebraten werden.

533. Man kans auch abgliedern und schwartz auf Ungarisch / als öffters vermeldet/ einmachen.

534. Oder gelb / in Aepffel- und Zwiebel-Gescharb eingemacht / fein säuerlicht mit kleinen schwartzen Weinbeerlein.

535. Oder auch grün eingemacht / mit Petersil-Kraut / man mag auch grosse Wurtzeln Stuck-weis daran schneiden.

536. Man kans auch gelb einmachen/ mit durchgeriebenen Zwiebeln/ die gesotten seynd/ auf Pohlnisch.

537. Auch mit Eyer-Dottern und grünen wolschmäckenden Kräutern/ so werdens gut und wolgeschmack.

538. Leber und Mägen werden eingemacht/ wie bey der heimischen Gans zu sehen.

§39. Oder man kan ein Gehackes/wann solche erstlich gesotten/daraus machen.

§40. Wilde oder Löffel-Gäns geräuchert oder gedörret / dann unter braunen Kohl / Weiß- oder Sauer-Kraut / auch mit andern Kohl / grünen Kraut / oder mit Ruben gekocht/ist auch eine gemeine gute Haus-Speis.

§41. Die wilden Gäns können auch in Pasteten kalt und warm / wie mans gern hat/bereitet und aufgegeben werden.

Heimische Gans.

§42. Den jungen Gänsen soll man die Gurgel abschneiden / und das Blut davon lauffen lassen; Etliche pflegen den Gänsen in die Ohren zu bohren / und also verbluten lassen; Das beste ist / daß man ihnen hinten am Kopff mit dem Daumen ein Knick giebt / (welchen Vortheil aber nicht jeder Koch noch Köchin weis) alsdann den Hals zubindet / und das Blut darein lauffen lässet; Man hauet die Flügel bis an den Leib davon. Alsdann brühet man sie / (was junge Gäns seynd) öffnet sie unten am Bauch und nimmt sie aus / die Gurgel ziehet man ihnen / wie andern Vögeln hinten aus dem Halse. Wann solches geschehen/wirffet man sie in frisches Wasser/lässets eine Weile darinnen liegen/und wäschets sauber.

§42. Will man sie sieden / so drehet man ihnen die Füß hinten auf den Rucken/ und stecket ihnen den Hals in den Leib / (dieses nennet man auf Schwanen-Art) hernach machet man eine Suppe davon/wie von anderm grossen Geflügel.

§44. Wann sie nun etwas grösser seynd / so schneidet man ihnen Füsse / Flügel und Hals ab/ehe man sie rupffet oder brühet; Hernach nimmt man sie aus/und richtets zu/als bereits vermeldet worden.

§45. Wann man die jungen Gänse braten will / nimmt man sie aus/ macht ein Gefüll / worein die Lebern mit sollen gehackt seyn / (dann dieses ist die allerbeste Füll bey allem Geflügel) NB man muß aber zusehen / daß man die Gall unverletzt davon nimmt / wie auch ein Stücklein von der Leber / woran nemlich die Gall gesessen/ damit man solche Gefüll nicht verderbe/und bitter mache.

§46. Die grossen und fetten Gänse muß man trocken pflücken und rupffen/ hernach ihnen den Hals / Flügel und Füsse abschneiden / alsdann inwendig austrucknen: Wann sie nun erkaltet und gewaschen sind / so windet man mitten um ihren Leib ihr Eingeweide / welches aber zuvor wol muß gewaschen und gereiniget seyn/steckets ferner an einen Spieß/und bratet sie an einem gelinden Feuer.

§47. Das heraus-getropffte Fett / kan man zu allerley Geprägel / sonderlich aber zu den Bohnen / Weissen oder Süssen Kraut / deßgleichen zu den Hevdel- oder Buchweitzen-Gritz / woran es sich über die massen wol schicket und gut schmäcket / bewahren.

§48. Etliche füllen die Gans / ehe sie solche an den Spieß stecken / und nähen hernach den Bauch wieder zu; Es schicket sich aber dieses nicht recht wol / und bedunckt mich / daß es besser sey / wann das Gefüll besonders gekocht / und wann die Gans gar ist/solches alsdann hinein gethan werde.

§49. Et-

549. Etliche stecken deß guten Geschmacks halber / ehe die Gans an den Spieß gehefftet wird / ein Zwiebel mit Nägelein durchstochen / Gewürtz und etliche feine Kräuter / sonderlich aber Salbey oder Beyfüß darein ; Andere aber nehmen nichts anders / als Saltz und Pfeffer / wie bey den Indianischen Hünern / andere thun Castanien und Capers darein : Ingemein pfleget man sie mit Quitten oder Aepffel oder Birnen auszufüllen.

NB. Etlicher Orten pfleget man das Gefüll groß zu achten / so wol bey den jungen Gänsen als bey den Span-Färckeln.

550. Die grossen Gänse schneidet man auch in vier Stücke / und saltzet sie ein / hernach kocht man sie im Topffe / gleichwie Schweinen-Fleisch / wann sie noch frisch und eingesaltzen sind / ist es ein trefflich Essen / und kan man viel darbey ersparen.

551. So macht man auch eine kurtze Brühe daran / und richtet sie eben zu / wie die Indianische Hüner.

Gäns-Geflügel oder junge Gäns.

552. Den Hals / den Kopff / Flügel und Füsse / (bey etlichen die junge oder kleine Gans genannt) pflüget man / und sanget sie über dem Feuer / damit die Federn herab kommen / und man die Haut von den Füssen ziehen könne. Hernach lässet man sie mit dem Magen besonders sieden / es wird aber gut seyn / wann man alles mit Zwirns-Faden zusammen bindet / dann sonst würde es von einander kochen : Wann man nun solches anrichtet / machet man eine Brühe darüber von der Suppen / worinnen sie gekocht / saltzet solche / und streuet Peterßilien darüber. So kan man auch ein Schüßlichen mit Wein-Essig / Pfeffer und Saltz dabey setzen. Wollt ihr sie aber mit einer kurtzen Brühe kochen / werden sie auch wol schmecken.

Auf eine andere Manier.

553. Gäns-Kopff / Flügel / Füsse / (um welche man die Gäns-Därm / wann sie wol gesäubert / umwickelt.) Item Leber / Magen / &c. werden absonderlich in Wein / oder halb Wein / und halb Wasser gesotten / gesaltzen und mit wenig gebranntem Meel / Ingber / Pfeffer / und Muscaten-Blüh ausgemacht / aber die Leber muß nicht lang sieden / sonst wird selbige gar hart.

Noch auf eine andere Art.

554. Siedet die Flügel / Füß / Magen und Leber in Wasser und Essig / thut Pfeffer / Muscat-Blühe und Saffran daran / nehmet das Leberlein darvon / und Zwiebel / hackets mit einander klein / thut im Schmaltz geröstes Semmel-Meel / Eyer / noch ein wenig Pfeffer / süssen Milchraum daran / machet eine Füll daraus / füllets in den Gäns-Kragen / nehet ihn zu / lassets untereinander gar sieden.

555. Oder man mags nach Belieben / in guten Pfeffer schwartz oder gelb einmachen.

Gebratene Gans-Leber.

556. Die Gäns-Leber mit einem kälbernen Netz umwickelt / und fein sauber

gebraten/wann ihr es anrichtet/ so gebt eine grüne Brühe darunter / oder eine braune Brühe/die nicht sauer ist.

NB. Es pflegen die Juden in Böhmen / Pohlen / und anderer Orten die Gänse zu mästen/das die Leber von zwey in drey Pfund/auch wol darüber wieget.

557. Man kan aus dergleichen Gans-Lebern auch ein herzlich gar Leber-Mus/ wie bereits angezeigt worden/bereiten.

Ein Gans gut und wolgeschmack zu braten.

558. Wann die Gans rein gemacht und ausgewaschen ist/so hacket ein wenig Feistes von der Gans/ oder ein Stücklein Speck / ein wenig Majoran / oder andere gute Kräuter / was man gern darinnen hat: Sonderlichen aber Beyfuß/Saltz und Pfeffer/ und füllets in die Gans; Man pfleget auch etliche Aepffel/ Biern/ oder Castanien darein zu füllen. Wann nun die Gans gefüllet / so machet sie unten mit einem Speilichen zu/stecket sie an einem Spieß/und bratet sie fein langsam ab.

Gebratene Gäns eingedämpfft oder eingemacht.

559. Die gebratene Gans abgegliedert/alsdann eingemacht/oder eingedämpfet mit gesaltzenen Limonien / oder eingedämpfft mit Wachholderbeer und Zwiebeln/ oder in schwartzer Brühe/mit einem Gäns-Schweiß/es ist gut und wolgeschmack.

Gebratene Gäns in Zwiebel-Geschärb.

560. Nehmet die Zwiebeln / schählet und schneidet sie breit und gar dünn / thut sie in Butter/und schweist sie wol / daß ihr sie doch nicht verbrennet / auch nicht braun machet/thut ein wenig Meel darein / und rührets um / und ist zuviel Butter daran/ so seigt sie ab / und giesset eine gute Rindfleisch-Brühe / die wolgeschmack ist / darein/ machet sie an mit gestossenen Pfeffer/so wird es Aschferb von dem Pfeffer / thut ein wenig schwartze Weinbeerlein / die sauber ausgewaschen seynd / darein / und lassets mit den Zwiebeln einsieden / daß fein dick ist / so wird es gut / wolgeschmack und fein süß von Zwiebeln. Ihr mögets sauer machen/oder also lassen / doch ohne Essig ist es besser / und wann ihr die gebratene Gans anrichtet / so thut das Geschärb darunter/ dann solche Geschärb sind zu vierlerley Gebratens gut zu geben.

Gans auf Ungarisch zu kochen.

561. Richtet die Gans zu und bratets / wie allenthalben bekannt ist / dann macht eine Brühe von Wein und Wein-Essig / schlaget Eyer daran / leget zwey Knoblauch-Haupt darzu / würtzets mit Zimmet / Muscaten / Ingber/ Saffran und Muscatenblühe / lassets sieden / und giessets auf die gebratene Gans / auch andere Geflügel.

562. Man mag auch die Gans füllen mit kleinen Vögelein/Zwiebeln/Aepffeln Birn und Castanien/wie zum Theil vermeldet.

563. Man kan auch über die gebratene Gans einen Meer-Rettich oder Krän mit Mandeln abgemacht/anrichten.

Aus

Aus einer Gans ein Aur-Han zu machen.

564. Nehmet eine mittelmässige Gans / die weder zu feist noch zu mager ist/ giesset ihr ein Glas voll Rosen-Essig in den Hals / hänget sie bey dem Kragen auf/ lassets hangen / bis erstarret / alsdann rupffets / ihr dörffet ihr den Kopff/ Flügel und Füsse nicht abhauen / aber die Haut zwischen den Füsse müsset ihr heraus schneiden/ sonsten verrathet ihr euch / ferner schneidet die Gans nach der Länge auf / nehmet das Eingeweid heraus/ waschets erstlich mit Wasser sauber aus/ letzlich mit Wein/würtzets / saltzets / und lassets also eine Nacht durcheinander stehen / deß andern Tages stecket sie wie die Aur-Hanen an/und bratets wie es seyn soll.

565. Ihr könnet auch eine Wein-Suppen machen / dick mit Eyer-Dottern/ und fein süß / und über eine gebratene Gans giessen / auch über ein gekochte Gans/ daß man die Wein-Brühe umrühret / daß es einen Faum giebt / so ist es zierlich und lieblich.

566. Man kan sie auch grün machen mit Eyern / und die Wein-Brühe darüber giessen/so wird es gut und wolgeschmack.

Ein Gans delicat einzupöcklein / oder einzusaltzen.

567. Nehmet eine Gans / und saltzet sie vier Tage nacheinander / darnach nehmet Speck / wol gewürtzet mit Muscatnüß/Saltz und Pfeffer/ spicket sie wol damit/ darnach nehmet zwey Quart weissen Wein / und ein Quart Wein-Essig/vom weissen Wein gemacht/ und so viel Wasser als es überschwemmen kan/darnach thut eine halbe Hand voll gantzen Pfeffer/ eine Hand voll wol-riechender Kräuter / eine Hand voll Lorbeer-Blätter / sechs grosse Zwieback/ sechs Häuptlein Knoblauch / kochet die Gans / bis sie recht mürbe werde / und lasset sie in der Brühe 12. oder 14. Tage lang liegen / darnach zieret die Schüssel mit Lorbeer-Blättern / und traget sie auf mit Mustart oder Senff und Zucker.

Geräucherte Gäns.

568. Geräucherte Gäns werden entzwey geschnitten / in Wersich oder Kohl/ mit frischer Butter und Pfeffer sittlich gedämpfft.

569. Oder mit Spenat gekocht / oder mit grünem oder weisem Kohl / oder kalt auf einen Tisch gegeben/so sind sie auch gut.

570. Oder wann sie fein sauber gesäubert sind / so richtet man sie an in eine Schüssel / und seigt ein gute Rindfleisch-oder Hennen-Brühe darüber / wirff grün Peterßilien darüber / so wir es zierlich und gut. Die geräucherte Gänse sind auch gut unter saures Kraut/samt dem Speck.

Gäns-Pasteten.

571. Gäns-Pasteten/kalt und warm sind auch / so sie recht zugerichtet / auf beede Manier gut.

Von wild- und zahmen Endten.

572. Endten werden abgeschnitten / und wann sie verblutet / gerupfft / die Fe-

dern

dern aufbehalten / alsdann ausgenommen / gewaschen / gebutzt / gefüllt mit Beyfuß / Castanien / Quitten / Aepffel oder Birn / auch mit Fincken und andern kleinen Vögelein / mit Zimmet und Nägelein bestecket / und am Spieß fein sanfft gebraten / zuvörderst aber mit Saltz berieben.

573. Oder wird ein Brühlein darüber gemacht/wie beym Indianischen Hahn gemeldet worden ist.

NB. Die Endten werden fast (was die heimische Art anbelanget durchaus zugerichtet/wie die Gäns.

Wilde Endten.

574. Wilde Endten legt man etliche Stunden in Saltz-Wasser / mit wenig Essig und zerstossenen Wachholderbeeren vermischt/ eingebaitzt/ damit ihnen die wilde vergehe / darauf in siedend Wasser abgebrühet / und in kalt Wasser wiederum abgekühlet / hernach mit Zimmet und Nägelein gespicket / gebraten / verdämpffet/oder in Pasteten eingemacht/wie man will.

575. Man mag / wann mans brätet / ein säuerlicht Pfeffer-Brühlein darüber machen / und zerstossene Wachholderbeer darein thun / und nach Belieben auch Nägelein.

Gebratene Endten in einer Brühe.

576. Nehmet Zwiebel / schneidets klein und würffelicht thuts in ein Häfelein/ giest ein wenig Malvasier daran / auch Trisanet/ Pfeffer und Nägelein / lassets sieden/und richtets über gebratene Endten.

NB Zum braten schicken sich die wilden Endten am besten / und sind die delicatesten. Man schneidet ihnen Köpff und Flügel ab / wie den jungen Gansen / lässet ihnen aber die Füsse sitzen / welche man ihnen auf den Rucken drehet / damit man aus ihrer kleinen Gestalt und aus ihren Nägeln die wilde Art urtheilen könne.

577. Man spickt sie nur an vier Orten / um die Brust und Schenckel. Die Brüh daran macht man von etwas Wein-Essig / Saltz / Wasser und Weinbeer-Safft/mit ein wenig Gewürtz und Pomerantzen-Schalen.

578. Wollet ihr die Brüh süß / macht ihr von Zucker / Wein / Wein-Essig/ Gewürtz/Nägelein/Pfeffer und Saltz.

579. Legt ihr sie aber trucken in die Schüssel / so schneidet ihr etliche Schnitte zwerg über die Brust / und streuet Saltz mit etwas Citronen-Safft darein. Dann dieses ist die allerbeste Brühe hierzu.

580. Die Teicher/Krieg-Endten und andere Wasser-Vögel / kan man theils in Suppen kochen/theils fricassiren/theils auch braten/nachdem man sie gerne isset.

Eine wilde Endten delicat zu kochen.

581. Füllet die Endten / und lasset sie halb und halb durchsieden / darnach bratet sie halbick / dann kärbet sie / und verwahret das Fette / nehmet ein ziemlich Theil Zwiebeln / Petersilien und Pfeffer / thut das abgekochte Fett in Töpfflein mit ein wenig

wenig Weinbeerlein/ grossen Muscaten-Blumen / Zimmet und Wein / kochets mit der Endten / wann sie genug gesotten hat / thut Butter darein / und Zucker / und also traget sie auf.

Heimische oder zahme Endten.

Die Haus oder zahmen Endten schicken sich zum sieden am besten / dieweil sie nicht nach den Morasten schmecken/wie andere wilde oder Bach-Endten. Hiervon macht man allerhand Suppen. Zum besten aber schicken sich hierzu die Rüben.

582. Wann die Endten gesotten sind/ nimmt man etwas von ihrer Brüh / und thut sie in einen sonderlichen Topff/ vermischt solche mit klein-gerieben und unverbrennten weissen Brods-Rinden; Wann nun alles eingefeuchtet / so lässet man es durch ein hären Sieb mit einer fetten Brüh lauffen; So ihr nun anrichtet / so leget die Endten in die Schüssel / auf Brod / hernach nehmet ihr solche klein-geriebene Brod-Rinden / und thut sie mit etwas Weinbeer-Safft in einen Topff / lasset sie einmal auffsieden/und schüttet sie hernach über die Endten.

583. Ehe man aber die Endten in den Topff stecket / spickt man sie mit klein-geschnittenen Rüben/eben wie mit Speck / von diesem macht man vier kleine Büschlein / eine auf jeder Seiten der Schultern / und auf das dicke Brustfleisch / die andere zwey aber auf das dicke der Schenckel.

584. Endten abgegliedert oder zerstückt / mit Ruben eingemacht oder gekocht/ sind gut und wolgeschmack.

585. Endten gekocht mit weissen / grünen oder braunen Köhl / auch mit sauren Kraut/sind gut und wolgeschmack.

586. Oder auch eingemacht schwartz auf Ungarische Manier.

587. Auch gelb eingemacht mit Zibeben und Ungarischen Pflaumen/es sey süß oder säuerlicht/oder mit Agrestbeeren/ist es auf beyde Manier gut.

588. Auch zum Einmachen weiß mit Limonien / fein säuerlich mit Agrestbeer/ es sey gelb oder weiß.

589. Auch Endten eingemacht mit grün Petersilien / die Petersilien gesotten und durchgestrichen mit einer Rindfleischbrühe.

590. Gelb auf Ungarisch eingemacht / fein süß. Auch weiß eingemacht / mit Eyerdottern/fein säuerlich/mit grünen wolschmäckenden Kräutern.

591. Auch gekocht in ihrer lautern Brühe / mit Petersilien-Wurtzel und Muscatenblühe.

Geräucherte Endten.

592. Gedörrete oder geräucherte Endten / sind auch gut mit Spinat / weissen/ grünen und braunen Köhl/deßgleichen mit Kappis oder sauren Kraut gekocht.

Gestossens von Endten.

593. Diß ist eine delicate Krancken-Speis / wann es sich nemlich mit dem Patienten bessert / so giebt man ihm Gestossens von frisch-gekochten Endten zu essen und zu trincken.

Endten in Pasteten.

594. Endten in Pasteten eingemacht/mögen kalt oder warm verspeist werden.

595. Sonderlich sind sie gut mit Wachholderbeeren eingedämpfft.

NB. Es wäre noch wol mehr von Zubereitung der Endten / sonderlich der Wilden- Mittel- Duck- Krick- und Tauch- Endten zu melden / wann ich nicht/ Weitläufftigkeit zu verhüten/zum Ende eilete : Nur diß will ich noch beyfügen/welches wol in Acht zu nehmen / daß was nach dem Morast schmäcket / nicht wol zum sieden / noch zu den Pasteten tauge / sondern mag am bequemsten gespickt und am Spieß gebraten werden.

Von jungen und alten Hünern.

596. Die Hüner / sie seyen jung oder alt / werden gebrühet / ausgenommen/ wol gesäubert / gespickt und gebraten/ wie vor bey den Gänsen und Endten gemeldet/ auch werden Salsen oder Brühlein / wie bey vorigen / darüber gemacht. (Man mag sie spicken oder nicht.)

Unterschiedliche Brühe oder Salsen über Hüner.

597. Über gesottene Hüner macht man ein Brühlein von Hüner-brüh / wenig deß besten Meels/ zerklopfften Eyern/Saltz/Saffran/und lässets sieden/ rührts aber beständig / und wann es recht / so giesset mans über das Hun : Oder man nimmt hart gesottene Eyerdottern mit Ingber / Pfeffer/ Muscatnuß / Saffran / Rosinlein/ und machts wie gemeldt.

598. Oder Hüner- brüh mit zerstossenen Mandeln / Meer- Rettich / Gewürtz / und nach Belieben ein wenig Wein genommen / lassets sieden / und giessets über das Hun.

599. Oder / gestossene Mandeln mit Milch / oder wenig Fleisch- oder Hünerbrüh / Ingber / Zimmet / Zucker und gerieben weiß Brod / lassets sieden / und giessets über die Hüner.

600. Oder Hüner- brüh / frisch Butter / ein wenig Essig / Cappern / Limonien / Citronen- oder Pomerantzen-Schnitz / Gewürtz / Saltz / lassets sieden / und bereitets / wie gemeldt.

NB. Den jungen Hünlein/so noch klein / und man Grütz-Hünlein nennet/muß man die Gurgel abschneiden/ daß sie bluten/hernach brühen und entfedern/gantz ausweyden / alsdann reiniget man sie mit warmen Wasser. Dieses aber nimmt viel von ihrem guten Geschmack hinweg. Ists derohalben besser / wo man Gedult haben kan / daß man sie trocken bepflücke/und hernach auf Kohlen oder einem Rost senge. Also werden sie viel geschmackhaffter seyn/ als wann man sie in heissen Wasser gebrühet und gewaschen hat.

601. NB. Läßt man sie auch einen Tag liegen/ so wird das Fleisch desto kürtzer und mürber werden ; Wann sie nun kalt sind / trucknet man sie wol ab / und spickt sie oder aber bedecket sie mit einem breit-geschnittenen Speck. Wann nun solcher Speck mit einem höltzernen Spießlein in die Länge darüber angeheffiet / scheinen sie

eben

eben als Rebhüner / steckt man solches in die zwerg/ schneitten sie als Wachteln/ hernach bindet man auch Weinblätter darauf / und hefftet solch höltzern Spießlein an einen grossen eisern Bratspieß/und brätet sie an einem schönen hellen Feuer. Dann dieses Fleisch ist so dünn/daß wann der Speck beginnt etwas braunlicht zu scheinen/so ist es schon gar. Sollten sie so bloß angesteckt werden/würden sie bald dörr werden/ und ihren Geschmack verliehren.

602. NB. Hüner-Lebern und Mägelein / wann sie gebutzt seyn / stösset man wiederum in das Hun / oder hefftets zwischen die Flügel / oder hackets in die Füllen/ oder wann derselben viel/kochet mans absonderlich/und machets in ein Brühlein.

603. NB. Wann die jungen Hüner gereiniget und bereitet / wie vermeldet/ stecket man sie besonders in einen Topff / und giesset die Brühe daran / darinnen sie sieden sollen. Man muß aber acht haben / daß sie nicht gantz versieden / weil sie noch zart sind.

604. Von Kräutern oder Zugemüß / schicken sich am besten darüber grüne Erbsen/ Spargen/Köpflein-Salat / Hopffen / Morcheln / Lactucky / Wegwarten-Kaimlein/u. a. m. wie es die Zeit deß Jahrs geben und leiden mag.

605. Deßgleichen mag man junge und alte Hüner / auch Capaunen in guten Suppen bereiten/als in Reiß / Mandeln/Schnitt-Lauch / Petersil-Kraut in Wurtzeln / Meer-Rettich oder Krän / Cgrdes und andern dergleichen gesunden Küchen-Kräutern.

Junge Hünlein braten / daß sie schmäcken als Rebhüner.

606. Nehmet junge Hüner / giesset ihnen Essig in Hals / hängets auf / und lassets verzappeln/ ruffets/ waschets mit Wein aus/ würtzets wol innen und aussen/ mit Pfeffer und Nägelein/ setzets eine Nacht in den Keller/ alsdann steckets an/ und die bratets/ treiffets mit heissem Schmaltz/ darnach machet ein Brühlein darüber / und den Schweiß von einem Koppen oder Hennen / thuts in einen Hafen / rührers wol / bis es erwarmet/und würtzets wol mit Ingber/Pfeffer/Nägelein und Zucker.

Junge Hüner dämpffen.

607. Wann die Hünlein gesotten / so nehmet rein-gewaschene Weinbeer / siedet sie mit den Hünern/und treibts durch / giessets nochmal über die Hüner/ wann ihr sie wollt bald anrichten/thut vorhero Butter daran/auch Pfeffer und Ingber.

Junge Hüner einmachen.

608. Zerschneidet die Hüner / oder so ihr wollt / lassets gantz / thuts mit halb Wasser und halb Wein in einen Hafen brennt ein Meel daran / würtzts mit Muscatenblühe und gestossenen Nägelein/besteckt auch die gantzen Hüner mit Nägelein und Zimmet / röstets im Schmaltz braun/ehe ihr anrichtet/giest viel Brüh darüber.

Junge Hüner in Suppen.

609. Siedet die Hüner ab in Wasser / nehmet ein Hand voll Blätter von Peterlein-

terlein-Kraut/stosses in einem Mörsel/darunter thut sechs Eyer/ darnach die Schüssel groß ist/ solches stosset alles mit Pfeffer/ Ingber/ Saffran / auch Zucker ab / darnach so treibets mit der Hüner-Suppen durch ein Sieb / und lasset die Suppen wo aufsieden / und rührets stetig um / leget die Hüner in eine Schüssel / und richtet die Suppen darüber. Also möget ihr auch das Kalb- und Lamms-Fleisch machen.

Junge Hüner in einer Mandel-Suppen.

610. Nehmet gebähete Semmel-Schnitten / legets in eine Schüssel / streuet kleine Rosen darauf / reibet Mandel mit guten Wein / lassets einen Sud thun / und richtets über die jungen Hüner.

Junge Hüner in Pomerantzen-Brühe.

611. Siedet die Hüner mit Wasser / giesset das Wasser wieder davon / hingegen guten Wein daran / schählet Pomerantzen / legets zu den Hünern in den Wein/ setzets zum Feuer / lassets sieden/ würtzts mit Zimmet/Ingber/Muscatenblühe/Saffran und Zucker/mögets auch ein wenig saltzen.

Junge Hüner in einer schwartzen Brühe.

612. Nehmet junge Hüner / und bratet sie / reibet ein Haus-Brod / röstets im Schmaltz/thut darnach Malvasier / Zimmet / Muscatblühe / Nägelein / Zucker und Pfeffer daran/siedets/und leget die Hüner in eine Schüssel/giesset die Brühe darüber.

Hüner in Stichel-Beeren.

613. Saltzt die Hüner auf ein halbe Stund / thut sie dann in einen Diegel/ legt an Boden Stichel-Beerlein / Pfeffer und Muscatenblühe / giesset eine gute Fleischbrühe und Milchraum daran/ lasset die Leberlein wol sieden/ stossets geschwind in einem Mörsner / zwingets durch / möget auch ein Brosam Brod darbey sieden/ und durchschlagen / daran giessen / so sie nun fast genug gesotten / schneidet Limonien darauf.

Auf ein andere Art.

614. Siedet die Hüner mit Ingber und Muscatenblühe / nehmet weiß Brod/ bähets fein gelblicht/thuts in einen Hafen / Fleischbrühe und Stichel-Beerlein darzu / lassets sieden bis sie weich werden / treibets durch / hernach giesset Wein in einen Hafen/thut Pfeffer/ Ingber/ Muscatenblühe/ Cardomömlein daran / lassets sieden/ wann ihr es wollet anrichten / giesset Milchraum und frische Butter darein/ schneidet Limonien darauf/lassets noch einen Wall thun/und richtets an.

Junge Hüner oder Tauben zu kochen mit Closterbeeren/Stichel-Beeren/ Agrest oder Weinbeeren.

615. Kochet sie in Schöpsenfleisch-Brühe/ weisen Wein / Muscatenblüht und ein wenig Saltz / füllet den Bauch mit wolriechenden Kräutern : Wann sie genug

gesot-

gesotten sind / machet die Brühe dick mit ein wenig Semmel-Brod / und zwey oder drey harte Eyer-Dottern / durchgeseyhet mit der Brühe / darnach giesset ein wenig von selbiger Brühe in die Schüssel mit Weinbeer-Safft / Butter und Zucker: Darnach schüttet die Weinbeeren oder Stichelbeeren gantz mürbe gesotten darein / und giesset sie über die jungen Hüner-Brüst.

Junge Hüner mit Johannis-Beerlein eingemacht.

616. Die Hüner / sie seyen gebraten oder gesotten / mag man auch mit Johannis-Beerlein / oder Wein-Nägeleins-Träublein / vermittels Wein / Zimmet und Zucker bereiten / so sind sie delicat und gut.

Junge Hüner in einer weisen Suppen zu kochen.

617. Füllet die Hüner / so da kochen sollen / und lasset sie in warmen Wasser sieden / oder in dünner Schöpsenfleisch-Brühe / mit ein wenig Saltz / ein Blätlein Muscatenblüth / uud zwey oder drey Datteln in Stücken geschnitten: Macht die Suppe oder Brühe dick mit gestossenen Mandeln / temperirts mit Speck / oder Spanischen Weinbeer-Safft.

Junge Hüner recht gut und delicat zu braten.

618. Nehmet junge Hüner bratets am Spieß / beträuffts offt genug mit Pomerantzen-Safft / oder Agrest oder Rosen-Wasser / zuckerts und besteckts wol mit Zimmet / richtets warm an / tragets zugedeckt auf den Tisch / so habt ihr ein delicat Essen.

Gebratene Hüner in einer Brühe.

619. Nehmet ausgekörnte Rosinen und Weinbeerlein / stossets in einem Mörsel klein / zwingets durch mit Malvasier / würtzet die Brüh mit Pfeffer / Cardomömlein / Zimmet / Nägelein / Muscatblühe / zuckerts / giesset auch ein wenig Holler- oder Rosen-Essig daran / bratet die Hüner allerdings ab / giesset in die Schüssel Rosen-Wasser / lassets heiß werden / aber nicht sieden / streuet Trisanet auf den Boden / leget die Hüner darein / giesset die Brühe darüber / streuet dann Zimmet darauf.

Auf ein andere Art.

620. Lasset frische Butter zergehen und heiß werden / röstet gebröselt Rocken-Brod darinnen / giesset Rosen-Wasser und Wein daran / thut Zucker nach eurem Gefallen / Citronen-Schalen und Citronen-Safft darzu / lassets über der Kohlen kochen / dann richtets über die gebratene Hüner.

Eine andere Brühe über gebratene Hüner.

621. Nehmet Rosin / thut die Kern heraus / auch Weinbeerlein / stosset sie klein / zwingets mit Malvasier durch / so wird es schön braun / lassets ein wenig sieden / und wann die Hüner gebraten sind / so ziehets ab / legets in eine Schüssel / giesset Rosen-Zimmet- oder Spick-Wasser in die Schüssel / thut Zimmet und Trisanet darzu / leget die gebratene Hüner darein / und richtets darüber.

Geplötzte Hüner machen.

622. Brattet die Hüner / schneidets voneinander zu halben Theilen/ oder viertheilts/bachets/giesset Rheinfall daran/streuet Trisanet darauf/gilbets und gebets auf.

Hüner auf Römisch zugericht.

623. Bratet die Hüner ab/ wie sie seyn sollen/ zerlegts/ und nehmt etliche Eyer-Dottern / die zerschlagt mit ein wenig Essig / giesset Fleischbrüh daran und Butter/ würtzets mit Pfeffer / Jngber und Saffran / thut auch Muscatenblühe darein mit Weinbeerlein und geschnittenen Mandeln/ lassets aufsieden / darnach giessets auf die gebratene Hüner/gebets auf.

Alte oder junge Hüner einzupicken.

624. Schneidet die Hüner mitten entzwey voneinander / giesset Wein und Fleischbrüh daran/thut gerieben Lebkuchen/Zucker/Trisanet/Jngber/Pfeffer/Saffran und Cardomömlein darzu/lassets sieden/und richtets hernach an.

Auf ein andere Art.

625. Röstet die Hüner im Schmaltz/giesset Wein/Fleischbrühe und Essig daran/lassets sieden/nehmet Semmel-Meel/röstets im Schmaltz/thut Pfeffer/Jngber/ Cardomömlein/Zucker/und Saffran dran/lassets noch ein wenig darinnen sieden.

Eingepickte Hüner mit Limonien.

627. Röstet die Hüner mit Schmaltz / hernach giesset halb Wein und Fleischbrühe daran/pfefferts/lassets sieden/dann schneidet Limonien/thuts an die eingemachte Brühe/lassets noch einmal oder zwey aufsieden / richtets dann an/ und leget die Limonien-Schnittlein auf die Hüner.

Eingepickte Hüner mit Semmeln.

628. Röstet die Hüner im Schmaltz / giesset Wein und Fleischbrühe daran/ nehmet einen Hafen/ leget die Hüner darein/lasset sie sieden / thut darnach die Brühe herab/nehmet eine Semmel / zwingets mit der Brühe durch / würtzets und seihets/ und richtets darüber.

Hüner in Zwiebel-Geschart.

629. Zertheilet die Hüner in vier Theil/ setzets mit Wasser zu / lassets sieden/ thut Essig / gehackte Zwiebeln / Pfeffer/ Nägelein/ Jngber/ Zimmet und ein wenig Zucker daran/kochets gar ab.

Hüner in gelber Brühe.

630. Nehmet Rindfleisch-Suppen/und die Hüner-Lebern / treibets mit einem Eyerdottern durch/saltzets ein klein wenig/dann nehmet gestossenen Jngber/und so viel gestossene Nägelein/ Muscatenblühe und Zimmet zusammen / als der Jngber allein ist/giesset Wein daran/lassets sieden/richtets über die Hüner.

Hüner in grauer Brühe.

631. Schneidet die Hüner in vier Theil/stosset Petersilien / treibet ihn mit Eyern und Hüner-brühe durch/rühret die Brühe in einem absonderlichen Pfännlein/bis es Faum giebet / würtzets mit Pfeffer/ Zimmet und Zucker / thut ein wenig Stichelbeerlein daran / machets / daß weder zu süß noch zu sauer werde / giessets über die Hüner-Viertelein.

Hüner in Milchraum.

632. Siedet Hüner in süssen Milchraum / thut Pfeffer / Ingber / geschnittene Petersilien und Limonien darüber/richtets zu.

Hüner in einer schwartzen Brühe.

633. Saltzet die Hüner / lassets ein halbe Stund liegen / röstets hernach im Schmaltz fein braun / thut es in einen Tiegel mit Cardomömlein / Muscatenblühe/ Pfeffer/ Ingber/ Nägelein/ Zucker/ Wein und Essig/ seihet die Brühe offt ab/giesset wieder darüber/setzets auf eine Kohlen/und machets gar.

Hüner in Krän oder Meer-Rettich.

634. Die Hüner siedet wol / stosset ein Viertel-Pfund Mandel / nehmet eine ziemliche Krän-Wurtzel/stossets besonder/treibt es mit der Hüner-brühe durch / darnach thut die Mandeln daran / wann ihr es wolt anrichten / nehmet die beste Hünerbrühe zu den Mandeln/thuts in eine Pfannen/und giessets also über die Hüner.

Hüner in Petersilien.

635. Lasset die Hüner sieden / hacket Petersilien klein/ giesset ein siedheiß Wasser darüber / thut ihn wieder heraus / und druckt ihn wol aus / thut die Hüner in einen Tiegel mit dem Petersilien/giesset eine Fleisch-brühe darüber / thut Muscatenblühe/ ein wenig Butter und etwas Pfeffer darzu/lassets alles untereinander sieden.

Hüner in Speck.

636. Schneidet die Hüner in Stücke / waschets röstets im Schmaltz / thuts dann in einen Hafen / giesset halb Wein und halb Wasser daran / lassets eine halbe Stund sieden/thut Semmel-Meel darein/schneidet ein Viertel-Pfund Speck würfelicht / lasst ihn ein wenig aus / seihet das Schmaltz davon / thut die Grieben zum Hünern/und lassets gar kochen.

Hüner einzudämpffen.

637. Nehmet Hüner/ saltzets/ als woltet ihr sie braten/ lassets eine gute Stunde im Saltz liegen / hernach wischet (nicht waschet) das Saltz herab / thut ein Hun nach dem andern in das Schmaltz / und röstet sie fein braun / nach diesem leget sie in einen Tiegel/ giesset Malvasier daran/ schneidet Ingber/ Muscatenblühe/ Nägelein/ Cardomömlein darein/setzts auf eine Kohlen/lassets wol einsieden.

Gestossens von Hünern zu machen.

638. Nehmet alt Hünerfleisch mit saint der Brühe / stossets in einem Mörs-

ner/

net / thut gebähte Semmel-Schnitten auch darunter / treibets mit der Hünerbrühe durch/giesset Wein daran/gilbts/ würtzts mit Muscatenblühe/ wann ihr wollet/ möget ihr auch Lamms-Lebern darunter stossen/gebts auf gebähetem Brod.

Hüner im Reiß.

639. Den Reiß absonderlich gekocht / hernach wieder gewachsen / die Hüner auch absonderlich/ thut zum Reiß Fleischbrühe / mit geschählt-gestossenen Mandeln/ gerieben weiß Brod/ Zucker/ Ingber/ Zimmet/ und nach Belieben ein wenig Rosen-Wasser / über dem Feuer durcheinander gerühret / wol gesotten / und über das Hun gegossen.

640. An statt deß Reisses kan man auch gesottene Nudeln an die gesottene Hüner thun/und nach Belieben mit Saffran gelb machen.

Gesottene alte und junge Hüner.

641. Hüner Stückweis oder gantz / sonderlich junge Hüner / mögen auch zugerichtet werden/wie oben bey dem Kalbfleisch gemeldet worden.

642. Junge Hüner können auch gewürgt / gerupfft / als Fasanen zugericht und gebraten werden.

643. Junge Hüner gefricassirt / wie hernach bey den Frantzösischen Suppen vermeldet wird/sind auch delicat und gut.

644. Gefüllte Hüner zum braten / deßgleichen zum einmachen; Ihr möget die Füll gelb lassen / oder mit grünen Kräutern / auch Petersil-Wurtzeln bereiten / so werden sie gut und wolgeschmack.

Jünge Hüner in Pasteten.

645. Junge Hüner sind absonderlich delicat und gut mit einem Gehäck in Pasteten eingemacht und fein warm auf den Tisch gegeben.

Von den Capaunen.

646. Man richtet die Capaunen in einer kurtzen Brühe zu / wie in Beschreibung der Indianisch- oder Calecutischen Hüner vermeldet worden.

NB Allerhand Geflügel/ und sonderlich die Capaunen/ mögen/ so man sie braten will/gespickt werden.

647. Man brätet sie auch ohne Speck / und feuchtet sie mit Butter / steckt auch inwendig ein Zwiebel/worinnen zwey oder drey Gewürtz-Nägelein seynd/ mit etwas Saltz und Pfeffer. Wann sie nun fast gar sind / streuet man klein-gerieben Brod mit etwas vermengt darüber.

648. Will man einen Capaun geschwinde braten / so machet man ein Stück Speck an einen Stecken fest/und zündet solchen an/diese brennende und auf den Capaunen fallende Tropffen bohren das Fleisch bis auf den Knochen durch / und machen es in einem Hui gar.

649. Die Brühen macht man gern von Wasser / Saltz / Weinbeeren und Orangen-Safft. Diese ist die beste von allen.

650. So

650. Sobald ein Capaun vom Spiesse gezogen worden/ so schneidet ihm längst dem Bauch her etliche Schnitte/ streuet Saltz darein / nehmt hernach eine Schüssel/ worinn ausgedruckter Orangen-Safft / und leget einen Deller auf den Capaunen/ druckt denselben/ daß sein Safft in den Orangen-Safft lauffe/ begiesset ihn mit demselbigen wieder / und drücket und befeuchtet ihn zu zwey oder dreymalen also. Wollet ihr auch etwas mit Wasser gestossenen Knoblauch-Saffts nehmen / müsset ihr solchen daran thun / weil die Brüh noch warm ist. Dann bey dem Aufgewärmten ist der Knoblauch-Safft unangenehm. Ich will hoffen / daß ihr solches Essen vor gut erkennen werdet.

651. Capaunen oder Coppen gespickt / gebraten / mit süssen oder sauren Pobrat aufgegeben/ sind gut und wolgeschmack.

Eingemachte Lebern und Magen von Capaunen und Hünern.

652. Siedet die Lebern und Mägen ab / nehmet dann Petersilien-Wurtzel/ grüne wol-schmäckende Kräuter / so klein gehackt seynd / würtzets ab mit gantzer Muscatenblüh/ gantzen Pfeffer/ brennet ein wenig Meel darein / lassets miteinander aufsieden/ thut ein wenig frische Butter darein/ so ist es ein gut Essen.

Ein andere Brüh über Capaunen und Hüner Leber- und Mägenlein.

653. Nehmet einen Apffel / schneidet ihn klein wie Ruben / und röstet ihn im Schwantz/ nehmet ein wenig Semmel-Meel/ süssen Wein/ machets ab mit Gewürtz nach eurem Gefallen / gelb oder schwartz / thut Zucker-Mandeln und Weinbeerlein darein/ lassets miteinander sieden/ richtets darüber.

654. Man mag auch bloß von grün-gehacktem Petersil-Kraut mit Fleischbrühe/ Butter und Gewürtz eine Brüh darüber machen.

Brüh über gesottene Capaunen und Hüner.

655. Nehmet grüne Kräuter/ Roßmarin/ Majoran/ Petersil-Kraut/ zerhackets klein/ treibets durch mit Wein/ thut Ingber / Muscatenblüh und Zucker mit Fleischbrüh daran/ lassets sieden/ und richtets über die gesottene Capaunen oder Hüner.

Weisse Brüh über Capaunen oder Hüner.

656. Stosset Mandeln und Meer-Rettich oder Krän / reibets miteinander wol ab/ lassets einen Wall aufsieden in einer Capaunen- oder Hünerbrüh / treibets hernach durch einen Durchschlag/ doch daß es nicht zu dünn wird / giesset ein wenig Rosen-Wasser daran / oder Citronen-Safft/ lassets einen Sud thun / und richtets über die Capaunen oder Hüner.

Capaunen schwartz gekocht.

657. Nehmet den Schweiß von den Capaunen / auch Wein und Essig zu dem Schweiß / und etliche Eyer-Dotter darunter / lassets durchlauffen durch ein hären Tuch/ und thuts in einen saubern Fisch-Kessel/ machets an mit Pfeffer und Zimmet/ mit ein wenig Saffran und Nägelein / zuckers wol / und rührets wol um / lassets

darmit aufsieden / und rührets um / daß ein Faum gewinnet / bis daß aufsiedet / und wanns aufgesotten ist/ so schauet/versaltzets nicht/ giessets über den Capan/ so ists ein herrliches schwartzes Essen.

Capaunen gelb gekocht.

658. Man kan auch einen Capaunen gelb kochen in einer Wein-brüh / mit Eyer-Dotter gemacht/ fein süß damit aufsieden lassen/ daß die Brühe dick wird/ giessets über den Capaun/ so ist es gut und zierlich zu essen.

Capaunen sauer eingemacht mit Limonien.

659. Nehmet den Capaunen / der halb gesotten ist / und schneidet Zwiebeln darauf gar klein / und lassets mit einer Rindfleischbrühe wol sieden / giessets über den Capaunen/ machets sauer/ und schneidet Limonien darein/ fein breit/ thut eingebrennt Meel darein/ lassets damit sieden / thut auch ungeschmältzte Butter daran/ und lassets aufsieden / so wird es gut und wolgeschmack. Ihr möget die Speiß weiß oder geld lassen/ wie ihr sie haben wollet.

Capaunen in seiner eignen Brühe.

660. Man kochet auch Capaunen in ihrer eigenen Brühe / mit Muscaten-blühe und gantzen Pfeffer / auch mit geschnittenem Ingber / und mit Petersillen-Wurtzeln/ so ist es herrlich und gut.

Einen Capaunen delicat zuzurichten mit frischen Wall-Nüssen.

661. Nehmet frische Wall-Nüß / die sauber geschählt seyn / auch frische geschählte Mandeln/ stossets miteinander/ nehmet darnach einen Weck/ der in einer Capaunen-brühe/ die nicht fett ist/ geweicht hat/ wanns zu dick will werden/ so nehmet ein weig kalte Brühe von einem Capaunen / machet sie mild / thut auch ein wenig Knoblauch darunter / gebts unter oder über einen Capaunen. Die Speis nennet man auf Welsch Maniade.

Einen Capaunen mit Reis zu kochen.

662. Kochet einen Capaunen mit Wasser und Saltz/ und eine Hand voll Haber-Meel/ darnach nehmet ein Viertel-Pfund Reis/ und weichet ihn mit Wasser ein/ und kochet ihn halb ab / darnach reibet den Reis durch einen Durchschlage / und lasset ihn in ein Qvart Milch sieden : Darnach schüttet etwas grosse Muscaten-Blumen / und Zucker darein/ giesset ein wenig Rosen-Wasser darzu : Alsdann nehmet ein halb Pfund rein abgeschählter Mandeln / und stosset sie in Raam und Rosen-Wasser / und seihet sie alsdann durch in ein (Pipken) Töpfflein / und wärmet sie über dem Feuer/ darnach nehmet den Capaunen heraus / und giesset den Reis drüber/ und darnach die Mandeln : Nehmet die Schüssel/ und traget sie auf.

Auf ein andere Art.

663. Nehmet einen guten Capaun / und siedet ihn nicht gar ab/ nachmals sie-

det den Reis auch sonderlich / und doch nicht gar ab / alsdann leget den Koppen in den Reis / und giesset die Suppen von dem Koppen daran / lassets sieden / bis gar ist / und wann ihr wollet anrichten / so streuet ein gut Trisanet darauf.

Capaunen in Krän oder Meer-Rettich.

664. Nehmet einen Capaunen / siedet ihn schön ab / nehmet einen Vierling Mandeln / stosset sie / reibet einen herben Krän / und streuet beydes auf den Capaunen / giesset eine gute Brühe darüber.

Auf eine andere Art.

665. Nehmet Capaunen oder Hüner / siedets in Wasser gar ab / legets in eine Schüssel / giesset dieselbige Brühe herab / nehmet ein Vierling Mandeln / stosset sie klein / auch einen geriebenen Krän / legets auf den Capaunen / nehmet darnach ein halb Seidlein der besten Milch oder Kern / lassets sieden / giessets darüber / es ist ein trefflich gut Essen.

Capaunen mit Aepffeln delicat gekocht.

666. Lasset den Capaun halb und halb in Wasser und Saltz sieden / darnach thut das Marck von zwey oder drey guten Knochen in ein Töpfflein / giesset ein Quart weissen Wein darzu / schneidet ein wenig Muscaten-Nüß drey oder vier Datteln / und etwas Zucker : Darnach schählet etliche Aepffel / und schneidet sie in vier Theile / thut sie in ein Töpfflein / und decket sie mit Zucker und Wasser zu. Darnach machet Schnitte von Zweyback : Alsdann nehmet die Dottern von sechs hart-gesottenen Eyern / und schlaget sie durch mit Weinbeer-Safft / und etwas Brühe / darinn der Capaun gesotten hat / thut sie zu den Aepffeln / mit ein wenig Speck / oder Spanischen Wein / rühret sie durcheinander um / und traget den Capaunen damit auf den Tisch.

Capaunen auf eine andere Manier delicat zu kochen.

667. Nehmet einen fetten Capaun / kochet ihn mit Wasser und Saltz / etwas gantze Muscaten-Blumen / und einen Bündel wolriechender Kräuter : Und wann es fast gekocht ist / thut ein wenig Cappern darein : Darnach nehmet ein Semmel-Brod / schneidet / reibet und brühets mit ein wenig Fett / das vom Capaun kommt : Darnach leget den Capaun auf diese Suppen / und leget Muscaten-Blumen darauf / und ein gut Theil Cappern / Butter und Wein-Essig.

Capaunen auf Poblnisch zu kochen.

668. Schneidet den Capaunen in vier Theil / wann er verfaumt ist / so schabet ein Büschel Peterlein-Wurtzel / thuts in einen Hafen / schneidet ein Zwiebel oder sechs daran / und zuckerts / lassets alles durcheinander sieden / dann seihet die Brühe ab / treibets durch / machets gelb thut Jngber / Pfeffer / und Zimmet darein / giesset die Brühe wieder an den Capaun / lässets eine Weile sieden / wann ihr ihn wollet anrichten / giesset die Brühe alle auf den Capaun.

Auf eine andere Art.

669. Nehmet einen Capaunen / und gliedert ihn ab / und setzt ihn zu mit einem saubern Wasser / lasset ihn sieden / und wanns gesotten ist / so säuberts aus / und seihet die Brühe wiederum darüber / thut Petersilien-Wurtzel / gantze Muscatenblüth / und gantzen Pfeffer / auch eingebrannt Meel darein / lassets miteinander wiederum sieden / werffet eine frische Butter / die ungeschmältzt ist / darein / und lassets damit aufsieden / so wird es gut und wolgeschmack.

670. Oder ihr könnet auch grüne wolschmäckende Kräuter darunter hacken / und sauer machen.

Capaunen eingedämpfft.

671. Capaunen zu vier Theilen geschnitten / gedämpfft / oder mit Zusatz / gantzen Pfeffer / Saffran / und gar wenig Essig gesotten / die Brühe mit Zucker und Zimmet vermischet / und mit Mandeln und Weinbeerlein bestreuet.

Capaunen mit Mandeln und Knoblauch.

672. Nehmet Mandeln und stosset sie mit Knoblauch / machet ihn ab mit guter Hennen-brühe / und giesset darnach über den gebratenen Capaunen / das fein dick ist / so ists ein gut herrlich Essen / sonderlich für die Ungarischen und Oesterreichischen Herren.

673. Capaunen sind auch delicat und gut / so sie in Pasteten eingemacht werden.

Hasel- und Repp-Hüner.

674. Hasel- und Repp-Hüner können durchaus / wie von den Fasanen vermeldet / zugerichtet werden / man soll die Köpff nicht berupffen / sondern mit Papier verbinden / wann mans aufträgt / machet man die Flügel wiederum daran ; Sie werden auf grünen Laub trucken aufgeben / und mag man gantze Citronen und Pomerantzen darbey aufsetzen.

NB. Den Hasel- und Repp-Hünern darff man eben nicht wie andern Wild-Geflügel das Fleisch lang ersterben lassen / sondern man mag selbige gantz frisch braten / oder in gute Suppen thun / auch auf Kohl / und Mandel-Milch aufgeben.

Will man Hasel- oder Repp-Hüner braten / so mag mans eben damit wie mit den Capaunen machen / nur daß man ihnen die Flügel wie den jungen Gänsen abschneidet / und den Kopff hangen / auch den Hals über die Helffte ungepflüget lassen.

675. Die junge Repp-Hüner / welche so groß als eine Wachtel sind / kan man in breit-geschnittenen Speck winden / und über jedes ein Wein-Blat stecken / hernach an einen kleinen höltzernen Spieß wie die junge Hünlein hefften.

NB. Man mag sie auch mit Zimmet und Nägelein um die Brust und Schenckel spicken.

Hasel-Hun gut und zierlich zu braten.

676. Nehmet ein Hasel Hun / und richtets zu zum Braten / spickets mit Zim-

mel-

metrinden und Nägelein / bratets fein im Safft / und wann ihr es anrichtet / so nehmet frische Citronen/und drucket den Safft darauf/oder machet darunter einen süssen Pobrat / oder eine braune Brühe / ein Mandel-oder Aepffel-Geschard / so ist es auf beyde Manier gut.

Hasel-Hüner gut und manierlich einzudämpffen.

677. Nehmet das Hasel-Hun also roh / spickets mit Zimmet und Nägelein/ steckets an/und lassets ein wenig braten / daß ein wenig braun wird / ziehets darnach vom Spieß/und dämpffets ein mit gesaltzenen Limonien/ daß fein säuerlicht wird / so wird es gut und wolgeschmack / verwürtzets und versaltzets nicht / so wird es desto besser.

678. Hasel-Hüner werden auch eingemacht schwartz auf Ungarisch / mit jungen Hüner-Schweis / und mit kleinen schwartzen Weinbeerlein / so werden sie gut und wolgeschmack.

679. Oder / könnet auch wol Hasel-Hüner einmachen / in ein Mandel-Geschard/das fein süß und gelb ist.

680. Sie sind auch gut eingemacht / mit Agrest-Beer fein sauber / es sey geld oder weiß/ists auf beyde Manier gut.

681. Sonderlich sind sie delicat und gut / in Pasteten mit Limonien eingemacht/man mags warm oder kalt aufgeben.

Repp-Hüner.

682. Gebratene Repp-Hüner in einem Safft / mit Zichet und Nägelein gespicket / darzu gemacht eine braune Brühe / frische saure Limonien darein geschnitten / und mit der braunen Brüh wieder lassen aufsieden. Sind die Feld-Hüner frisch / so giesset man die Brüh darunter / seynd sie aber nicht frisch / so giesset man die Brüh oben darüber. Dann man muß allezeit einen Vortheil brauchen / wann man siehet/daß das Wildprät nicht gar frisch ist. Man kan auch wol darunter machen einen süssen Pobrat/mit lindem Gewürtz.

683. Oder gebraten und kalt lassen werden / wann sie kalt sind / so spickt mans mit Pomerantzen/und sauren frischen Citronen / so siehet es fein schön/die Pomerantzen seynd gelb/ und die sauren Citronen sind weiß / wann man sie schählt. Habt ihr aber nicht Citronen / so giesset darüber ein wenig Weichsel-Salsen / und bestreuets mit kleinem manchfärbigen Confect / so ist es gut und auch wolgeschmack.

Brüh oder Salse/ über gebratene Repp-oder Hasel-Hüner.

684. Nehmet ein wenig Fleisch-brühe / und ein wenig Malvasier / Holder-Essig/auch Zucker/Zimmet/Nägelein/Cardomömlein/ und Pfeffer/ das Trübe aus der Brat-Pfannen/ und lassets miteinander sieden / giessets über die gebratene Feld-Hüner.

Brüh von Citronen zu machen/über Repp-und Hasel-Hüner.

685. Nehmet ein wenig Fleisch-brüh / ein wenig Malvasier / ein wenig Trü-

bes aus der Brat-Pfannen / Zucker / Zimmet / Cardomömlein / ein wenig Pfeffer/ Muscat / nehmet die Citronen / und drucket den Safft in die Brühe / wann ihr sie anrichten wollet/schneidet die Schelffen klein/überschwelts im Wasser/daß das Bitter davon kommet/und lassets miteinander sieden/richtets über die Feld-Hüner.

Repp-Hüner in ihrer eignen Brühe.

686. Repp-Hüner in ihrer eigenen Sooth/wie mans pflegt zuzurichten / auf den ersten Gang / mit einer lautern Brühe / wie sichs gebühret / so wird es gut und wolgeschmack.

687. Man mag auch Repp-Hüner schwartz einmachen / mit kleinen schwartzen Weinbeerlein/und fein süß.

688. Oder Repp-Hüner eingemacht schwartz/ auf Ungarisch / wie vorhin vermeldet ist.

689. Oder Repp-Hüner auf Ungarisch eingemacht / gelb / mit Limonien/ fein süß.

690. Ihr möget auch ein Gestossens von einem Feld-oder Repp-Hun / es sey gebraten oder gesotten/machen.

691. Wann ihr aus einem Feld-oder Repp-Hun ein Gestossens machen wollet / so nehmet Zirbel-Nüß-Kern / oder Pistaci Nüßlein / an Statt der Mandeln garzu.

692. Man kan auch aus Hasel-oder Repp-Hüner Brüsten / Knödel / Hattele und Priseindel/auch Knöpfflein zu den Frantzösischen Suppen/u. a. m. bereiten.

693. Pasteten von Feld-oder Repp-Hünern sind kalt und warm auf beyde Manier gut / eines Theils gespickt mit Speck / eines Theils mit Zimmet und Nägelein/so werden sie gut und wolgeschmack.

NB. Will man ein Theil Pasteten kalt lassen werden / so machet die Feld-Hüner Köpff/ samt Flügeln und den Füssen auf den Deckel/so kennet mans/ daß Repp-Hüner Pasteten seynd.

NB. Es ist zu mercken/ daß wann die Repp-Hüner grosses Korn essen/ alsdann sind sie am wenigsten zu achten.

NB. Ein junges Repp-Hun kennet man am schwartzen Schnabel und braunen Schenckeln / die Hanen sind am besten und schmackhafftesten / wann sie jung sind/und sich noch nicht gepaaret haben.

NB. Man kan es gar leichtlich sehen / ob das Repp-Hun frisch getödtet / oder alt sey/wann man nemlich ihnen die Augen aufbricht ; Sind sie groß und klar/gleichsam noch lebend / so ists ein Anzeigen / daß sie noch frisch seynd ; Dann je länget sie liegen/je welcker die Augen werden/und gehen endlich gantz aus.

NB. Wann man Hasel-Feld-oder Repp-Hüner/ wie auch ander Feder-Wildprät und Vögel lang bewahren/oder gut behalten will / so legt man sie in einen Hauffen Wäitzen / oder in einen kühlen Keller / und rührets nicht eher an / als bis man sie essen will.

Wann sie schon ziemlich alt/und etwas riechend seynd/ so kan mans doch gleich-

wol

wol essen / wanns nur nicht müchlicht schmecken / welches dann daher kommt / wann mans / ehe sie erstarret / und noch warm / einlegt oder einwickelt / oder da sie gefroren gewesen / lang gelegen / und wieder aufgeweichet / oder sonst an einem feuchten und dufftigen Ort gelegen haben.

NB Wann man die Kepp-Hüner tödtet / lässet man sie nicht bluten / sondern man drucket ihnen den Kopff ein / oder sticht ihnen eine Feder oben in den Kopff / oder zerbricht ihnen das Genick.

Von den Holtz- und Wasser-Schnepffen.

694. Man pflücket oder entfedert diese Vögel trocken / und ziehet ihnen die Haut samt den Federn vom Kopff / hernach stosset man ihnen den Schnabel mitten durch den Leib / und nimmt sie nicht aus / ferner spicket man sie und steckts an den Spieß ; Diesen stösset man den Schenckel ein / daß er bey dem Flügel wieder ausgehe / hernach leget man etliche Schnitten Brod der geröstete Semmel-Schnitten in die Brat-Pfanne / damit das Abtropffen der Schnepffen darauf falle / endlich machen man eine kurtze Brühe von Weinbeer-Safft / Saltz und etwas Küchen-Gewürtz / worinnen man das Brod aufqvellen lässet / ehe man die gebratene Schnepffen darauf leget.

695. Man pfleget auch die Schnepffen zwey / drey oder etliche Tag in der Lufft hangen zu lassen / hernach werden sie sauber gepflücket oder geruffet / aber / wie vermeldet / nicht ausgenommen / über qveer an den Spieß gestecket / oder hinter sich daran gebunden / mit Zimmet und Nägelein gespickt / mit Saltz besprengt / und sittlich gebraten ; Wann sie anfangen zu schwitzen und aufzugehen / so stellet man in einer Brat-Pfannen / gebähete oder in Butter gebachene weisse Brod-Schnitten / mit wenig Fleischbrüh / Saltz / auch mit Saltz / Ingber / Pfeffer / Zimmet und Nägelein bestreuet darunter / damit der Safft und das Eingeweyd von dem Schnepffen darauf tropfe / man betreufft auch selbigen so man will / mit brennenden Speck / oder fetter Fleischbrüh ; Dann werden die Schnepffen / so sie recht gebraten / und noch fein safftig / mit samt diesen Schnitten angerichtet und aufgetragen.

696. Oder werden alsdann erst / nach Belieben / die gebachene Schnitten mit der abgetropfften Brühe begossen und bestrichen / mit dem Gewürtz / wie vermeldet / bestreuet / und die Schnepffen darauf gelegt / weilen etwan Kohlen in die Pfanne und selbige Brüh zu Zeiten springen thun.

697. Man kan auch die gebratenen Schnepffen kalt werden lassen ; Alsdann nimmt man Citronen / hackts klein mit einem Messer / machets ab mit weissen Puder-Zucker / und giesset gedistiliret Zimmet-Wasser daran / giessets über die kalte Schnepffen / und wann ihrs wollet an richten / so streuet Margeranten-Kern / oder klein-manchfärbig Confect darüber / so siehet es schön zierlich / und ist ein delicat Essen.

698. Uber die warm-gebrante Schnepffen mag man auch einen schwartzen Pobrat machen.

Eingemacht oder eingedämpffte Schnepffen.

699. Deßgleichen Schnepffen in einen Pfeffer / oder gelb eingemacht / oder

mit

mit Wachholdern eingedämpfft / oder mit Kümmel fein säuerlicht / ist auf alle Manier gut.

700. Knödel / oder Knöpffel von Schnepffen zum Einmachen / oder zur Frantzösischen Suppen/oder in die Pasteten/sind gleichfalls auf allerley Manier gut.

701. Man mag auch ein Gehacktes von Schnepffen mie Knoblauch vermengt machen.

702. Schnepffen-Pasteten sind delicat und gut / man soll aber die Köpffe auf die Deckel aufsetzen/damit mans kennet / daß Schnepffen-Pasteten seynd ; Solche Pasteten sind warm und kalt gut.

Von den zahmen und wilden Tauben.

703. Die Tauben werden gewürgt / wol ausgenommen und gereiniget / mit Gewürtz/sonderlich Pfeffer und Saltz/wol eingerieben/mit Speck gespicket/alsdann einen Tag länger liegen lassen/ hernach mit Pfeffer und Saltz bestreuet / und fein saufft und safftig braten lassen.

NB Die Tauben zu tödten / drucket man ihnen nur den Kopff ein / oder aber man bricht ihnen das Genick / und drückt den Daumen darein / alsdann sterben sie alsbald. Den allergrösten ziehet man eine von den stärcksten Federn aus/ und stösst ihnen selbige in den Kropff/und lässets sie also kalt werden/damit sie nach der stinckenden Feuchtigkeit / welche aus den Kropffe gehet / dessen Geruch sie im Erkalten leichtlich annehmen/nicht riechen mögen ; Alsdann werden sie entfedert und gereiniget.

Die Tauben auszunehmen / schneidet man ihnen hinten im Nacken die Haut auf/und nimmt die Gurgel behend ohne Zerknickung heraus / hernach schneidet man das Knöpflichen vom Hindersten ab/ und drücket mit den Händen die Schenckel / also / daß man beyde Daumen auf den Bauch stützet / alsdann gehet das Eingeweide von sich selbst heraus/und bleibet die Leber im Leibe / welche das beste an den Tauben ist / die sonst keine Galle haben. Man macht den Magen rein / und nimmt die Miltz von dem Eingeweide / wirfft alles in kalt Wasser / hernach wäscht man die Tauben wol mit Wasser / bis sie nicht mehr blutig scheinen / schneidet ihnen hernach die Spitzen deß Schnabels / wie auch die Klauen ab / und spaltet ihnen hinten das Gelenck deß Knyes/alsdann stecket ihr die Füsse in den Leib / und drehet ihnen die Flügel um/ steckt hernach mitten durch einen Stecken/und lasset sie in guter Brühe aufqvihen.

Die grossen Tauben richtet man eben so wie die kleinen zu/es sey dann/ daß man sie anders tödten / und die Federn trocken abpflücken / und wann man sie ausgenommen hat / auf glühenden Kohlen aufqvellen wolte. Man pflückt ihnen aber die Federn nur halb vom Halse / und lässet ihnen die Füsse ausgestreckt / die Flügel aber werden ihnen umgedrehet.

Die gar jungen Tauben zuzurichten / schneidet man ihnen die Gurgel ab / daß sie bluten/ hernach brühet man ihnen ihr kleines Dünhaar ab / nimmt ihnen den Magen und das Eingeweyde heraus / und siedet sie in der besten Brüh ohne Kräuter/nur mit etwas kleinen Zwiebeln.

Wann

Wann sie nun etwas grösser sind / daß ihnen die Kiel oder Stumeln hervor schiessen/alsdann sind sie am allerbesten. Diese nimmt man aus/wie die kleinen/und beschneidet ihnen die Klauen und den Schnabel.

Wann sie sich nun mit Federn bedecken / und die Taube und der Täuber sie noch mit weichlichten Futter / und nicht mit gemeinen Korn abspeisen / sind sie sehr trefflich von Geschmack und zart zu essen.

Diese mit guter Manier abzubrühen / so schneidet ihr ihnen zu erst die Gurgel ab/und werfft sie alsobald in laulicht warm Wasser/daß sie bis auf den letzten Tropfen ausbluten/hernach thut ihr sie in ein ander Wasser/um rein zu machen.

705. Die jungen Tauben in Compeste zu setzen / oder eine Krafft-Tauben zu machen/ lässet man sie in guter Brühe / sieden / und thut eine Zwiebel / ein Stücklein Citronen/Weinbeer-Safft/Wein-Essig / Nägelein und ander Gewürtz daran/hernach giesset man solches auf geschnitten Brod.

706. Auch machet man von den Tauben eine Marinade / eben wie von den jungen Hünern / und tüncket sie in Nonnenfürtzigen-Täig / oder bestreuet sie nur mit Meel.

708. Tauben in Pfeffer zu machen / so öffnet man sie an der Brust / und machet sie breit / wie die zur Marinade / hernach brätet man sie auf Kohlen / oder auf einem Rost / und schneidet Schnitte in den Leib / darein man Saltz reibet. Inzwischen machet man eine Brühe darzu von Wein-Essig und Pfeffer.

709. Will man sie fricassiren / so schneidet man sie in fünff oder sechs Stücke/ wirfft sie mit etwas Speck oder geschmaltzener Butter in eine Pfanne. Nach diesem siedet man sie mit guter Brüh / kleinen Zwiebeln / Weinbeer-Safft / Gewürtz/ Pomerantzen-Schalen/Petersilien/und ein wenig Tymian oder Majoran.

710. Will man die gar kleinen braten / so macht man es eben / wie mit den Lerchen.

711. Die grössere besteckt man mit einem Blat geschnittenen Speck/ und windet sie in ein Wein-Blat.

712. Sind sie noch etwas grösser / so bewindet man sie auch gleicher massen mit Speck/oder bespickt sie/und lässet die Füsse hangen.

Tauben gebraten und eingedämpfft.

713. Brate die Tauben / und dämpff sie ein / mit Zwiebeln und Wachholderbeer/ machets fein säuerlicht / und würtzets ab mit Pfeffer und Saffran / dämpffets ein mit Limonien/so sinds auf beede Manier gut.

714. Oder gebratene Tauben / die warm sind / mit einer braunen Brüh darüber gegossen/sind gut und wolgeschmack.

715. Ein Gehack von einer gebratenen Tauben gemacht / es sey mit Knoblauch oder sauren Citronen-Safft/ist auch gut und wolgeschmack.

716. Gebratene Tauben in einem Gescharb eingemacht / es sey von Mandeln oder Aepffel/ist auf beyde Manier gut.

717 Gefüllte Tauben / sonderlich mit einem Krebs-Gehäck von Eyern / sind zierlich/gut und wolgeschmack.

718. Eigemachte Tauben mit Weinbeer / und kleinen schwartzen Rosinlein/ oder mit grossen Zwiebeln/ nehmet Pfeffer darein/oder ein wenig Schweiß/ machets damit ein/süß oder gelb/und pfefferts/ so wird es auch gut und wolgeschmack.

719. Man mag auch Tauben auf Ungarisch einmachen/ gelb mit Limonien/ und wol süß gemacht.

720. Deßgleichen können auch Tauben schwartz auf Ungarisch bereitet werden.

721. Man kans auch gelb mit einer Weinbrüh einmachen / wol süß abgewürtzet mit Eyer-Dottern/so sind sie gut und wolgeschmack.

722. Tauben eingemacht mit Petersilien-Wurtzel/ oder grünen Kräutern und Rindfleisch-Brüh angemacht/in ihrer eigenen Brüh/ist auch ein gut Essen.

723. Tauben weiß eingemacht / mit sauren Citronen oder Limonien / wie bey den Hünern und Capaunen vermeldet worden/ist auch ein gut Gericht.

Junge Tauben delicat zu stofen und zu machen.

724. Leget die Tauben in weisen Wein und Wasser / thut gantze Muscaten-Blumen drein/gantzen Pfeffer und Saltz/ mit etlichen Artischocks-Boden oder Kernen / so mürbe gekocht sind / wann sie gnug darinnen gelegen haben / thut ein wenig Butter darzu/und lasset sie auftragen.

Auf ein andere Art.

325. Wann die Tauben ausgenommen / und ihr sie wol gewaschen habt/ spaltet sie im Rucken/biegts voneinander/daß sie blatt liegen/ dann schlagt mit einem schweren Messer darauf/ daß die Knochen zubrechen / und das Fleisch mürb wird/legets also in eine Schüssel/thut Wein / Wein-Essig / Weinbeer-Safft / Gewürtz/ Saltz / Citronen-Schalen / klein und grosse Zwiebeln / und gute Kräuter darüber/ wendet sie auch bisweilen hierinnen um/daß sie einen Geschmack davon bekommen/ hernach nehmet sie heraus / lassets vertropffen/ und röstets im Schmaltz/ wann ihr sie anrichtet/thut Pomerantzen-Safft darüber.

Noch auf ein andere Manier.

726. Nehmet Tauben/ rupffets/ und nehmets recht aus / röstets in Schmaltz/ daß sie fein braun werden/hernach thut Wein und gut Gewürtz/ wie zu den eingepickten Hünern/daran/lassets sieden/daß es ein dick Brühlein wird.

Tauben in einem Pfeffer einzumachen.

727. Wann ihr die Tauben an der Brust geöffnet und zugerichtet / wie erst gedacht worden / so bratet sie auf Kohlen / und schneidet Schnitte in den Leib / reibts mit Saltz / wann sie nun gar sind / machet eine Brühe von Wein-Essig und Pfeffer/ giessets über die Tauben.

728. Oder schneidet die Tauben in etliche Stücke / röstets in einer Pfannen mit Butter/ dann siedet sie in einer Brühe von kleinen Zwiebeln / Weinbeer-Safft/ Wein-Essig/Wein/Gewürtz/Pomerantzen-Schalen/Petersilien und Majoran.

729. Man

729. Man kochet die jungen Tauben auch in Wein / mit fetter Fleisch-brühe oder frischer Butter; Oder halb Wein und Wasser / mit wenig gebrennten Meel/ Pfeffer/Ingber/gestossene Nägelein/Saltz eingemacht/und vollends gedämpfft.

730. Oder man bächt die gar jungen Täublein in Schmaltz oder Butter/ mit Zusatz / zerklopffte Eyer-Dotter und ein wenig Wein / so ists ein gar gut und delicat Essen.

Gefüllte Tauben.

731. Gefüllte Tauben sind warm und kalt gut / man mag sie auch in Pasteten einmachen.

Folget/wie die Fülle zubereiten.

732. Man soll frischen Speck und etliche Wachholder-beer hacken/mit Pfeffer und Saltz temperiren/und die Tauben damit füllen.

733. Man kan auch das Leberlein samt frischem Speck / wenig Salbey oder Majoran klein hacken/saltzen und pfeffern/und die Tauben darmit füllen.

734. NB. Deßgleichen mag man Krebs-Schwäntz / samt den Eyern / mit grünen Kräutern/auch Eyer-Dottern vermenget / klein hacken / giebet eine gar delicate Hüner-und Tauben-Füll.

735. Tauben-Pasteten sind warm und kalt gut / sonderlich so mans mit gesaltzenen Limonien einmachet.

736. NB. Man mag auch ein Gestossens von Tauben machen / braun oder grau bereiten/es ist auf beede Manier gut. Drunten im Capitel von den Olipodrigen oder Frantzösischen Suppen / ist ein mehrers von delicater Zubereitung der Tauben zu finden.

NB. Die wilden Tauben / Ringel-und Holtz-Tauben / deßgleichen die Turtel-Tauben/können in allen Stücken bereitet und zugerichtet werden/als von den heimischen Tauben vermeldet worden; Nur daß man ihnen etliche Federn an dem Halse lässet / und den Schnabel nicht abschneidet. Welches eines von den vornehmsten Kenn-Zeichen ist/womit man sie von den andern Tauben unterscheidet.

Von den Wachteln.

737. Die Wachteln werden auch trocken gepflücket oder entfedert/ ausgeweydet/gespickt und in Wein-Blätter gewunden/eben wie die Repp-Hüner/ wann man sie braten will. Man thut sie selten in Suppen/ausser in die Krafft-Suppen.

Gebratene Wachteln.

738. Wann ihr Wachteln gut und delicat braten wollet / so nehmet saubern Grieß / und wann die Wachteln anfangen warm zu werden / so bestreuet sie immerdar mit Grieß-Meel bratets geschwind hinweg/so wird es gut und wolgeschmack.

739. Oder wann die Wachteln schier gebraten seynd / so bestreuet man es mit geriebenem Weck/so werdens fein rösch/gut und wolgeschmack.

740. Ihr könnet auch Wachteln braten / mit sauren Citronen-Safft darüber gedruckt/so sind sie delicat und gut.

741. Oder wann die Wachteln gebraten seynd / so leget mans in ein Mandel-Gescharb/und lassets damit einen Sud aufthun/so werdens gut und wolgeschmack.

742. Man mag auch gebratene Wachteln in einen Pfeffer einmachen.

Wachteln gekocht oder eingemacht.

743. Die Wachteln eingemacht in ihrer eigenen Brüh mit Peterstl und Muscatblüh/seynd sehr gut.

744. Oder schwartz eingemacht mit Hüner-Schweiß.

745. Oder schön gelb auf Ungarisch eingemacht/ mit kleinen schwartzen Weinbeerlein/fein bräunlicht und süß/doch daß der Essig vorschlägt.

746. Auch Wachteln in einer Weinbrüh gelb eingemacht / sind gut und wolgeschmack.

747. Oder weiß eingemacht mit Eyerdottern/fein säuerlicht mit frischer Butter.

748. Man mag auch Wachteln kochen in weisen oder sauren Kraut / oder mit grünen Köhl.

Wachteln in Spinat gekocht.

749. Quellet die Wachteln wol / daß sie schier gesotten seyn/ seiget ein Rindfleisch-brüh darüber / nehmet Spinat / der gequellt ist / thut ihn an die Wachteln/ brennet Meel darein und frische Butter/würtzets mit Pfeffer und Muscatenblüth/lassets starck miteinander aufsieden/richtets an.

750. Geräucherte Wachteln sind auch nicht bös/unter grünen Kohl oder Sauerkraut gekocht.

751. Man kan auch für Krancke eine Gestossens von Wachteln machen.

752. Wachteln schicken sich trefflich wol in Pasteten / wann sie wie junge Tauben zugerichtet werden.

753. Oder sie werden in Pasteten mit Limonen fein säuerlicht/ oder mit Agrest oder Stichelbeeren eingemacht und bereitet/so sinds delicat und gut.

Von Gramets-Vögeln Mistlern Troschel und Amslen.

754. Die Kramets-Vögel / nachdem sie sauber und wol gepflüget oder entfedert sind / werden nicht ausgenommen / sondern an Spieß gesteckt / gesaltzen / und wan sie schier gebraten / mit angezündetem Speck oder fetter Fleischbrühe betropfft/ oder mit heisser Butter begossen / mit geriebenen Brosen Brod / Ingber und Saltz bestreuet/wol safftig gebraten und aufgetragen. Etliche pflegen auch die Kramets-Vögel zu spicken

755. Troslen und Mistler oder Zimmer / werden ausgenommen und gebraten wie die Tauben/oder in Brühlein eingemacht.

NB. Amseln werden zubereitet wie die Troslen.

Kramets-Vögel gebraten.

756. Kramets-Vögel trucken abgebraten / fein in Safft und sauer Citronen-Plätz-weis geschnitten/und über die Vögel gelegt.

757. Oder

757. Oder kalt abgebraten / mit einer Weichsel-Salsene bgossen / ist ein herrlich Essen.

758. Oder Krammets-Vögel gebraten / und kalt lassen werden / und wann sie kalt seynd / spickt man sie mit sauren frischen Citronen oder Pomerantzen / thut darunter klein-gehackte Citronen-Schalen / die mit weissen Zucker fein angemacht seynd / so ist es ein herrliches Essen vor grosse Herren.

759. Oder Krammets-Vögel gespickt zum braten / mit Zimmet und Nägelein / eines Theils aber mit klein-geschnittenem Speck / daß mans kan in eine Schüssel legen. Macht darunter einen süssen Pobrat mit den Pomerantzen / die fein breit geschnitten seyn / oder ein saure braune Brüh / von sauren Citronen oder Limonien-Safft.

760. Oder schneidet saure Citronen fein klein mit dem Safft / thut die Kern heraus / und thut sie in ein klein Töpflein / thut darunter schönen weissen Zucker und Zimmet / giesset ein wenig Wein darunter / und lassets ein wenig aufsieden / richtets unter die gebratene Vögel.

Gebratene Krammets-Vögel mit Wachholdern eingemacht.

761. Stosset die Wachholder-beer / und nehmet ein Hennen-brüh / die über einen Braten gegossen ist worden / so nicht viel / sondern lind gesaltzen ist / streicht mit derselbigen Brüh die Wachholder-beer durch / lassets aufsieden mit gestossenem Pfeffer. Wann die Krammets-Vögel gebraten seynd / so giesset die Brühe darüber / weil sie warm ist / so ist es gut und wolgeschmack.

Krammets-Vögel eingemacht oder eingedämpfft.

762. Eingedämpfft mit Wachholderbeer und Zwiebeln / fein säuerlich / und ein wenig Saffran und gestossenen Pfeffer darunter / so wirds gut und wolgeschmack.

763. Eingemacht in schwartzem Pfeffer / auf Ungarisch mit einem Hennen-Schweiß.

Eingemacht mit Zwiebeln und Weinbeerlein.

764. Nehmet Wein / und ein wenig Essig / Zwiebeln und Weinbeer / auch ein wenig eingebrennt Meel / machets gelb und süß / lassets aufsieden / pfefferts / und versaltzts nicht.

765. Oder eingemachte Krammets-Vögel / gelb in einem Mandel-Geschard / fein süß / seynd auch delicat und gut.

766. Man mag sie auch mit Petersilien-Wurtzeln / Fleischbrüh und Butter mit Muscatblüth einmachen.

767. Ihr möget auch solche Vögel zurichten mit weisser sauren Brüh / mit Eyerdottern und ungeschmältzter Butter / lassets damit aufsieden / auch mit grünen Kräutern / so klein gehackt seyn / so ist es gut und wolgeschmack.

Krammets-Vögel gelb eingemacht.

768. Ubersiedet die Vögel zur Gnüge / und nehmet darzu ein Rindfleisch-brüh

und Essig / thut ein wenig eingebrennt Meel darein / schneidet Biru Viertel-weis/ nehmet darunter schwartze Rosinlein / die fein sauber ausgewaschen seynd / und ein wenig Zucker / lassets miteinander sieden / samt den Vögeln / so wird es gut und wolgeschmack.

Geräucherte Krammets-Vögel.

769. Geräuchert Krammets-Vögel mag man kochen unter weissen oder grünen Köhl / unter weissen Kraut oder dürren Rüben / auch mit Spenat oder grünen Kraut gekocht/seynd sie gut und wolgeschmack.

770. Krammets-Vögel in Pasteten / mit sauren Citronen und Limonien eingemacht/sind auch warm und kalt gut.

NB. Von den Mistlern oder Ziemern können alle Speisen zugerichtet werden/ massen von den Krammets Vögeln vermeldet worden.

NB. Deßgleichen mögen auch die Troscheln und Amseln in allen Stücken zugerichtet und bereitet werden.

NB. Doch sind solche Vögel am besten gebraten/ oder in Pasteten eingemacht.

771. Doch wem es beliebt / mag sie auch schwartz / gelb / oder in einer lautern Brüh einmachen.

Staaren oder Spreen.

772. Die jungen Staaren seynd gut mit darzwischen gelegten Speck gebraten.

773. Die alten kan man in schwartzen Pfeffer einmachen.

774. Oder in einer Wachholder-brüh eindämpffen/wie offters vermeldet.

775. NB. In Pasteten mit sauren Citronen oder gesaltzenen Limonien sind sie am besten/dann sonsten ist es ein gar trockner abgeschmacher Vogel.

Lerchen.

776. Die Lerchen / (so fast der delicateste Vogel) werden auch trocken berupfet oder gepflückt / dann ziehet man ihnen die Haut über den Kopff man nimmts aber nicht aus.

777. Dann werdens an höltzerne oder eiserne Spießlein gesteckt / und allezeit zwischen zwo Lerchen ein Stücklein frischer Speck gelegt / auch mit gebrosamten Weiß-Brod oder Semmel-Meel/Ingber/ Pfeffer und Saltz bestreuet/ auch öffters mit Butter betreufft/daß sie fein im Safft bleiben.

778. Die Lerchen werden auch in die Gesund-Suppen / deßgleichen unter die Frantzösische Suppen gethan.

779. Oder man machets ein / nach Belieben / gelb / weiß / schwartz / oder mit Hennen Brüh/fein lauter mit Petersilien-Wurtzel.

780. Oder es wird ein Gestossens daraus gemacht / dann die Lerchen haben eine besondere Eigenschafft / daß Kindbetterin und Krancke solche ohne Scheu genießen mögen/weil es ein gar gut und gesund Essen.

Lerchen in einer lautern Brüh gekocht.

781. Nehmet die Lerchen / quellet sie in lautern Wasser/ säuberts aus/ seihet eine gute Hennen-Brüh darüber / thut Petersil-Wurtzel und Muscat-blüth darzu/ lassets damit sieden; Wann ihrs wollet anrichten / so nehmet gebähete Schnitten Brod/richtet die Lerchen darauf an/so ist es ein gut und delicat Essen.

782. NB. Lerchen werden auch in Pasteten eingemacht/sind warm besser als kalt.

Von Fincken und allerhand kleinen Wald-Vögelin.

783. Diese alle werden auch trocken gerupffet oder entfedert/ und gebraten wie Lerchen.

784. Allerhand kleine Vögel / können auch / nachdem sie gereiniget und gewaschen/fricassiret/oder in kurtzer Brühe gestoofet und gesotten werden.

785. Oder werden mit halb Wein oder Essig/und halb Wasser/Pfeffer/Ingber Muscaten-blühe / Kümmel/ Saltz / ein wenig eingebrantem Meel / oder frischer Butter/in einem dünnen Brühlein bereitet.

786. Werden auch in Butter geröstet/gepfeffert/gesaltzen/man mag auch Eyer-Dottern mit Wein vermischt darzu rühren.

787. Man pfleget auch mit dergleichen kleinen Vögeln/Span-Färckel/ Gänse und Enten zu füllen.

Eingemachte Vögel mit Speck.

788. Nehmet Speck / derzuvor gesotten oder überquellet ist / hacket ihn klein/ mit grünen Kräutern / lassets mit den Vögeln sieden samt guter Rindfleisch-Brüh/ so werdens gut und wolgeschmack.

789. Gefricassirte Vögel mit Zwiebeln sauber eingemacht/in einer guten Rindfleisch-Brüh mit Essig vermischt/pfefferts/machets gelb/lassets darmit sieden.

790. Auch eingemachte Vögel mit Petersilien-Wurtzel/in ihrer eigenen Brühe/mit Muscat-blühe; Nehmet ihr dann Hennen-Brüh darzu / so wirds desto wolgeschmack.

791. Oder Vögelein eingemacht mit Eyer-Dottern / fein weiß säuerlich mit grünen wolschmäckenden Kräutern.

792. Oder gelb eingemacht in einem Mandel-Gescharb/sind sie delicat und gut.

793. Man kans auch in einem kurtzen lieblichen Pfeffer einmachen.

794. Oder Vögel grün eingemacht / nemlich Petersilien-Kraut gesotten/ mit gebäheten Weck-Schnitten durchgestrichen / gepfeffert und gelb gemacht / dann miteinander sieden lassen und angerichtet.

795. Man kan auch solche kleine Vögel / sonderlich Mäisen in Wachholdern eindämpffen.

796. Oder man kan die Vögel braten / hernach in einem Zwiebel-Gescharb einmachen.

Vöge-

Vögel in Limonien eingemacht.

797. Machet die Vögelein fein säuerlicht in Limonien mit guter Fleisch-brüh/ oder Hennen-brüh und Essig vermischt ein/ brennet ein wenig Meel daran/ lassets darmit sieden/ wanns gesotten/ thut frische Butter darein/ lassets darmit aufsieden/ richtets an/ es ist ein gut Essen.

Vögel in Agrest-Brühe eingemacht.

798. Nehmet unzeitige Trauben oder Weinbeer/ die fein hart seynd/ samt guter Rindfleisch-brüh und ein wenig gerieben weiß Brod/ lassets miteinander aufsieden streichets durch/ wann dann die Vögel überquellet und ausgesaubert seynd/ so thus in die Brüh/ die durchgestrichen ist/ nehmet frische Butter darzu/ lassets damit aufsieden/ thut auch etwas von den unzeitigen Trauben-Beeren darzu/ lassets nur einen Sud aufthun/ damit die Beer fein gantz bleiben/ so wird es gut und sauer/ und darff man weder Wein noch Essig darzu nehmen/ ist ein lieblich und gesund Essen.

799. Man mag auch von kleinen Vögeln ein Gestossens machen/ daß man nemlich Kopff und Bein alles miteinander stosset und durchzwinget/ so wird es desto besser und krafftiger/ sonderlich für krancke Personen.

800. Man kan auch allerhand kleine Vögel/ wie junge Täublein zurichten/ und in Pasteten setzen.

NB. Nachdem bis anhero genugsam Anleitung und Erklärung geschehen/ wie von allerhand vier-füssig-zahmen und wilden Thieren/ auch Feder-Wildprät/ Geflügel und Vögeln/ auf viel und mancherley Manier/ Art und Weise/ unterschiedliche/ herrliche und delicate köstliche Speisen/ Gerichten oder Tractamenten/ mit zu förderst zur Koch-Kunst gehörigem Fleiß/ nach einer jeden Nation Gebrauch und Gewonheit/ bereitet/ zugerichtet/ gesotten/ gebraten und gebachen werden sollen; Als ist nun noch übrig/ auch der Pasteten und Torten absonderlich Meldung zu thun/ was Massen nemlich allerley Fleisch/ Geflügel/ Früchte/ Kräuter/ u. a. m. darein manierlich zu bereiten und zuzurichten seyen. Wer nun einige Praxin oder Wissenschafft der Koch-Kunst hat/ der wird leichtlich vorgeschriebene Speisen nachzumachen/ in einem und andern zu nehmen und zu geben wissen. Nachversprochener Anleitung soll auch der Fische/ Fisch-Pasteten/ Eyer-Speisen/ Torten/ Gebachens/ Zubereitung allerley Frucht/ Garten-Gewächs/ Frantzösischer- und gemeiner Suppen/ Zugemüß/ Salat/ u. a. m. nach Nothdurfft Meldung geschehen.

Das XI. Capitel.

Allerhand Fleisch- und Geflügel-Pasteten/ wie solche auf mancherley Art und Manier zu bereiten.

Guter und gemeiner Fleisch- und Geflügel-Pasteten-Täig wird also gemacht/ wie drunten zu Anfang deß Capitels/ von Zubereitung der Fisch-Pasteten ausführlich vermeldet wird.

In

In dergleichen Pasteten-Häfen/thut man Kalb-Schaaf-Lamm-Geiß-Fleisch/ Geflügel u. a. m. mit Zusatz gehackter Feiste von Schaaf-oder Kälber-Nieren/oder Netzlein/oder Rinder-Marck/ doch thut gute frische Butter das beste/ man mag auch nach Belieben kleine frische Speck-Krüben darunter schneiden. Item geschnitzelten Petersil/Roßmarin/ Majoran/ Saltz / Ingber / Pfeffer / Muscatenblüthe oder geriebene Muscatnuß und etliche gantze Nägelein : Wann der Deckel darüber/ so bestreicht mans mit zerklopfften Eyern / oder (wann in der Fasten die Eyer verbotten) mit Wein oder Wasser / darein ein wenig Meel und Saffran vermischt worden.

NB. Alles was von Fleisch / oder grossen Geflügel in die Pasteten eingemacht wird/ muß zuvor überschüpfft / und etwan in halb Wein und Essig/ oder Wasser und Saltz aufgeschwellet werden.

Item man thut auch darein Majoran / Cappern / Citron und Pomerantzen-Blätz / oder Limonien-Schnitten / auch unzeitige Trauben / Krausel- oder Stichel-Beeren.

Wann nun solche Pasteten schier zur Genüge gebachen / so giesset man durch ein Triechterlein gute Fleischbrüh mit ein wenig Essig/zerklopffte Eyer-Dottern/und ein wenig Saffran vermischt/darein. Oder man leget auch zuvor etliche hart gesottene gantze Eyer-Dottern darein/solches ist zierlich und gut.

Wildprät-Pasteten Täig / wird von gemeinen oder Rocken-Meel/ mit heissem Wasser/Saltz und Schmaltz wol abgewürcket und nach Belieben gepfeffert. Das Wildprät/so darein soll/als von Hirschen/wilden Schwein-Reh u. a. m. wird nach Nothdurfft überschwellt / oder abgeschüpfft / und mit langen Speck / in Saltz und Pfeffer/ gewaltzt / wol durchspickt / mit Zusatz Ingber / ziemlich Pfeffer / und nach Belieben/ Nägelein/ Zimmet / frischen Speck-Krüben / oder auch gehacket Rind-Fett und säuerlicht zugerichte Fleischbrüh ; Man giebet die Wildprät-Pasteten mehrentheils kalt / darum man sie nicht gar fett machen / und am Ende oder Ort der Pasteten / etwan eine Klauen oder Füß vom Hirschen / Reh oder wilden Schwein / setzen solle.

Haasen werden wie das Wildprät dicht / aber mit subtilen Speck/ wol durchspicket / gantz eingemacht / mit säuerlichter Fleischbrühe begossen / mit gebrosmeten Brod/Ingber/Pfeffer/gantzen Nägelein und Muscatenblüh bestreuet und sittlich gebachen. NB. Man mag auch am End der Pasteten die Haasen-Füsse beyfügen.

Geflügel-Pasteten/Täig wird gleichfalls zugerichtet / wie anderswo von Fisch-Pasteten erinnert wird/und daselbst zu ersehen ist ; Darein schlägt man Indianische Hanen oder Hüner/Auerhanen/ Pirckhüner/ Pfauen/ Schwanen/ Fasanen/ Kränich/wilde Gäns/Löffel-Gäns/heimische Gäns/Endten/ Hüner/ Capaunen/ Hasel-Reb-Hüner / Schnepffen/ Tauben/ Wachteln/ Troßlen/Amslen/Krammets-Vogel/Mistler/Staaren/Lerchen/Fincken/u. a. m kleine Wald-Vögelein/ mit Zusatz/ wie zuvor bereits vermeldet worden.

NB. Urhanen/oder Aurhanen/Pirckhüner/Pfauen/Schwanen/Kranicht/wil-

de Gans wilde und alte Tauben / sollen / ehe man sie in die Pasteten richtet / mit Saltz-Wasser / Essig und Pfeffer vermischt begossen / oder ein wenig gebaitzt / alsdann wieder gewaschen und geschwöllet werden.

NB. Pasteten von Auerhanen / Pirckhünern / Pfauen / Fasanen / Indianischen Hanen / Capaunen / Hasel-Hünern / Reb-Hünern / wilden Endten / Wachteln / Schnepffen und dergleichen / sollen also geordnet werden / daß wann sie gebachen / man selbige mit denen ohn gerupfften Köpffen / Hälsen / Flügeln und Schwäntzen / so vermittels hierzu bequem-geschnitzter Höltzlein steiff gemacht / wie es sich schicket / bestecken / und gleichsam als Schau-Essen bezieren könne.

NB. Alle Pasteten / (die gar kleinen ausgenommen) sollen langsam und etliche Stunden gebachen werden.

Eine Rinderne Lendt-Braten-Pasteten.

1. Nehmet einen Lendt-Braten / schauet / daß er nicht allzu zähe oder äderich sey / stecket ihn an ein Spieß / lasset ihn braten / wann er halb gebraten ist / ziehet ihn wieder ab von dem Spieß / schneidet ihn nach längs zu dreyen Stücken / würtzet ihn mit Pfeffer und Ingber / besprenget ihn auch mit Saltz / nehmet frischen Speck / schneidet ihn würffelicht / macht einen Pasteten Hafen der rund sey / leget den gewürffleten Speck darein / thut den Lendtbraten darauf / darnach wiederum gewürffleten Speck / machet einen Deckel darüber / lassets eine Weil bachen / nehmet darnach ein halb Glas Wein / und etwas Fleischbrühe / macht ein Löchlein oben in den Deckel / gieset die Brühe darein / lassets bachen.

Kalbfleisch-Pasteten.

2. Nehmet einen eingebaitzten Schlegel / oder sonst ein Stuck Kalbfleisch / das zum braten täuglicht ist / oder so ihr klein eingebaitztes habt / so machet Wein und Essig / oder eines allein / wol heiß / giessets offt über das Fleisch / so wird es / als wanns etliche Tag gebaitzet worden / dieses Fleisch siedet ein wenig ab / dann saltzts / und spickts mit Speck / thut auch Speck in die Pasteten / auf den Boden / leget das Fleisch darauf / saltzts / würtzts / thut Majoran und Roßmarin darzu / oder / wo euch dieses nicht belieben / geschnittene Limonien / giesset Essig und Fleischbrühe darein / mögt auch Butter darzu legen / machts zu / und lassets bachen.

Auf ein andere Art.

3. Nehmet brätiges Kalbfleisch / baitzets ein Tag oder drey mit Essig ein / siedets hernach ein wenig in Wasser ab / saltzets und spickets / richtets in die Pasteten / thut Speck an den Boden / würtzets und saltzets wol / leget unten und oben Mayenschmaltz und Limonien darein / giesset ein wenig Essig und Fleischbrüh darein / machet einen Deckel darauf / und bachets.

Ein andere Pastete von gehacktem Kalbfleisch.

4. Nehmet ein Stuck Kalbfleisch / überbrühet / saltzets und hackets klein / thut ein gut Theil Fett darunter / würtzets mit Ingber und Pfeffer / mögt auch grüne Kräu-

Kräuter darein thun / machet ein Täig von Eyern / Schmaltz / Wasser und Meel an / treibet ihn auf / wie einen Hafen / thut das Gehäck darein / machet einen Deckel darauf / bestreichets mit Eyern / bachets.

5. NB. Von dergleichen Gehäck mag man auch kleine Pastetlein bereiten.

Eine Pasteten von Fleisch-Schnitten.

6. Würtzet die Fleisch-Schnitte mit Pfeffer / Saltz und Muscatnüß / und lassets eine Stunde lang liegen : Darnach nehmet ein Stuck mager Fleisch von einer Schöpsen- oder Hammel-Keule / und hackets gantz klein / wie Ochsen-Fett / und ein wenig wolriechenden Kräuter : Darnach thut geschnitten Brod darein / Eyer-Dotter / süssen Raam / lange Rosinen / arbeitet dieses alles steiff durch mit eurer Hand als einen Pudding / und machet Ballen daraus / thut ein wenig Saltz darzu / darnach thut sie und die Fleisch-Schnitte in eine tieffe Pastete / mit einem ziemlichen Theil Butter / besprenget sie mit ein wenig Weinbeer-Safft / und bachet sie darnach / schneidet sie auf / und wältzet Salbey-Blätter in Butter / und kröschet sie / steckt sie aufgericht an die Rände / und traget die Pastete ohne Deckel auf mit Pomerantz- oder Limonien-Safft.

Pastete von Rindern-Zungen.

7. Nehmet frische Ochsen-Zungen / kochet sie in Wasser und Saltz / bis sie recht mürbe werden : Darnach ziehet die Haut ab / und wann sie kalt geworden / schneidet sie in dünne Schnittlein / alsdann leget Butter in die Pasteten / darnach die Rinder-Zunge / dann ein wenig Pfeffer / alsdann Muscatenblüh / lange Rosinen und Zucker / mit Saltz / darnach wieder Butter drein : Machet sie zu alsdann / und bachet sie / und wann ihr sie auftraget / thut weisen Wein darein / Butter / Zucker und Eyer-Dottern.

Zungen-Pasteten auf ein andere Art.

8. Nehmet ein oder mehr Zungen / so viel ihr wollet / siedet sie auf eine gantze Stund / dann schählets / oder ziehet die Haut davon ab / schneidet breite Blätzlein daraus / legets in die Pasteten / auf die Zungen-Blätzlein thut Butter / Gewürtz und Saltz / und so fortan / bis voll ist / sodann richtets volgends zu.

Lamms-Fleisch-Pastete.

9. Lämmer-Viertel / hindere oder fördere kan man auch in Pasteten einmachen mit Limonien / und einem guten Gehäck / und fein warm aufgeben.

Zemer-Pasteten von einem Hämmel oder Schöpsen.

10. Nehmet einen Hammel-Zemer / schneidet das Bein aus dem Fleisch / legets auf den Rost / und quellets auf den Kohlen / macht einen rockenen Täig an / und nehmet darunter Wäitzen-Kleien / so wird der Täig desto härter / und könnet ihr ihn desto ehe aufftreiben. Treibt ihn so hoch auf / daß ihr vermeinet / den Zemer darein zu legen / etwan anderthalb Finger höher / leget gesaltzene Limonien darauf / und machets damit ein / hacket auch darunter ein wenig Speck und grüne Kräuter / machets zu / mit einem groben Täig / und wanns halb gebachen ist / so giesset durch den Deckel einen

guten Pfeffer/der angemacht ist mit allerley Gewürtz/und fein säuerlich/so wird es gut und wolgeschmack / schiebets wieder in den warmen Ofen / und lassets wieder bachen/ bis daß es gar wird/so ist es eine gute Speise.

11. NB. Man kan auch einen Hammel-Schlegel oder Schöpsen-Keul in eine Pasteten einschlagen.

Eine Span-Färckel-Pasteten.

12. Brühet das Span-Färckel / wie droben vermeldet worden / schneidets auf in der Mitten / nehmet das Eingeweyde und die Knochen aus / würtzets mit Pfeffer/ Saltz / Nägelein und Muscatenblumen / und Muscatennuß / hacket wolriechende Kräuter gantz klein / mit zwey oder drey Eyer-Dottern / und gesäuberten Weinbeerlein/darnach leget eine Hälffte in die Pastete/und die Kräuter/ Saltz und Weinbeerlein darüber / und ein wenig Butter ; Die andere Hälffte oben darauf / und die übrigen Kräuter und Weinbeerlein oben darüber mit Butter / und bachet sie also : Ihr könnet es warm oder kalt aufgeben.

Hirsch-Zemer oder Wildprät-Pasteten.

13. Treibet eine Pasteten auf vom Rocken-Täg / und macht den Zemer mit Limonien ein / mit Gewürtz und Saltz / schiebet sie in den Ofen / und bachets / und wanns halb gebachen ist / so nehmet einen eisernen Löffel / oder drey voll angemachten Pfeffer / giesset ihn zu dem Lufftloch hinein / und lassets wiederum bachen / bis es gar wird.

14. Oder ihr möget Limonien hacken und Speck / und auf den Boden streuen/ ehe ihr den Zemer in die Pasteten leget.

Englische Zemer oder Hirsch-Wildprät-Pasteten.

15. Nehmet ein Stück Fleisch von einem Zemer / spickets und lassets an die statt sieden/ thuts heraus / und / machet einen Täig darzu von einem schönen weissen Meel/nehmet lauter Eyer-Dottern und frische Butter / die unzerlassen ist / darunter/ machet einen Täig damit an / so wird er fein gelb / treibet ihn auf / und schlaget das Wildprät darein/ bestreuets mit Gewürtz und Saltz/ schiebets in Ofen/ und verbrennets nicht / so wird fichs fein lieblich bachen/ und die Butter heraus steigen/ als wann ihr es damit begossen hättet / und wird der Täig mürb und besser zu essen / als das Fleisch das darinnen ist/und man nennet es eine Englische Pasteten/weil sie es in Engelland auf diese Manier zugerichtet/gerne essen.

Kalt Hirschen-Wildprät-Pasteten.

16. Das Hirsch-Wildprät in Rocken-Täig eingemacht / zuvor fein grob gespickt / und wol gewürtzt / daß man es darnach bäckt ein Stund drey oder vier / und wann man es heraus thut / so giesset man Essig mit einem Trichter durch das Lufft-Loch / machet es wiederum zu mit Rocken-Täig/ daß die Hitz nicht heraus kommt / so wird das Fleisch wolgeschmack von dem Essig/wanns kalt wird.

Ein

Ein andere delicate Hirsch-Wildprät-Pastete.

17. Kochet das Fleisch ein wenig durch / und legets die Nacht über in rothen Wein und Wein-Essig : Darnach spickts gantz dicke / und würtzets mit Pfeffer / Saltz / Nägelein / Muscatenblumen / Muscatnuß / und Jngber / bachets in einer tieffen Pasteten von Rocken-Täig / mit einem guten Theil Butter : Lassets sich wol einziehen / und macht ein Lufftloch in der Pastete / und wann ihr sie aus dem Ofen auenehmet / richtet sie zu mit Butter und Wein-Essig / verwahret sie und esset kalt davon.

Reh-Wildprät-Pasteten.

18. Nehmet einen Reh-Schlegel / Zemer oder andern Reh-Braten / spicket ihn wol / richtets zu in Pasteten / wie vermeldet / lassets kalt werden.

19. Oder spicket einen Reh-Braten / Schlegel oder Zemer mit Speck / Zimmet und Nägelein / schlagets in Pasteten / mögets kalt oder warm aufgeben.

Hirsch- oder Reh-Zemer in Pasteten.

20. Machet einen Zemer in eine Pasteten / wie vermeldet / lasset ihn gar oder nur halb bachen / so könnet ihr sie aufheben / und wann ihr fremde Gäste bekommt / könnet ihr sie wieder wärmen ; Jhr möget einen eingemachten Pfeffer darein giessen / und könnt ihn in dem Ofen sieden lassen / in der Pasteten / so wird es gut und wolgeschmack / sonderlich wann ihr viel Zemer habt / von Wildprät / und besorget / daß sie Verderben möchten / müsset ihr ihm also vorkommen.

Reh-Wildprät auf ein andere Art in Pasteten einzumachen.

21. Nehmet das Wildprät / häutets fleissig ab / spickets mit Speck saltzets / würtzets mit Nägelein und Pfeffer / rührets untereinander / lassets eine Stund anderthalb darinnen liegen / lasset ein Schmaltz in Wasser sieden / giessets an ein Meel / saltzets / machet einen Täig an / thut ein Eyer drey darzu / machet einen vesten Täig / formiret den Hafen länglicht / leget das Wildprät darein / schneidet Limonien darauf / deckets zu befeuchtets neben herum / dörffet nichts daran giessen / das Wildprät gibt vor sich gnug Brühe.

Eine andere Art / mancherley Wildprät in Pasteten einzumachen.

22. Der Täig muß von Rocken-Meel gemacht seyn / als vermeldet : Dann so nehmet das Wildprät / überbrennets / schneidet zween Schnitt darein / waschets aus drey oder vier Wassern / und nehmet Ochsen-Fett oder Marck samt dem Fleisch / das hacket gar klein / ein wenig Speck darunter / ein Hand voll Majoran und Saltz / würtzets mit Pfeffer und Jngber / netzets ein wenig mit Essig / sehet / daß kein Bein in der Pasteten / leget das Wildprät auf den Täig / dazu das gehackte Fett und Fleisch / nehmet Limonien dazu / lassets drey Stund bachen.

Schweinen Wildprät-Pasteten.

23. Nehmet das schweinen Wildprät / es sey ein Schincken oder ander Stuck / schlagets wol mit einem Rollholtz / damit es mürb werde / wie bereits droben beym wilden Schwein N. 450. erwähnet worden / saltzets hernach wol / und siedets / wanns

wanns halb gesotten ist/so giesset die Brühe ab/ machet einen groben Pasteten-Teig und setzet das Wildprät darein / lassets backen / als vom Hirsch-Wildprät gemeldet worden.

Haasen-Pasteten.

24. Nehmet den Haasen / ziehet ihn aus / häutet und spicket ihn hernach / alsdann machet eine Pasteten nach der Länge / und leget den Haasen darein / also roh/ es darff nicht gesotten seyn / und thut ihm im übrigen allen / wie man die Wildprät-Pasteten macht/ schneidet Limonien darein / pfeffert ihn wol / und leget im Aufsetzen zu beyden Seiten in die Schüssel ein paar Pomerantzen oder Citronen darein.

NB. Unten an der Pasteten sollen die Haasen-Füsse zierlich eingesetzet werden/ damit man dieselbe dabey erkennen möge.

Haasen-Pastete auf Englisch zu bereiten.

25. Kochet ein paar Haasen obenhin / und nehmet das Fleisch von den Knochen ab / hackets gantz klein / und zerstossets in einem Mörsner / darnach weichets ein / in Wein und Wein-Essig / wie man mit dem Hirsche gethan / wickelt dieses alles um eines Haasens Rückbein / so wird es scheinen/ als wäre es nur einer / spicket ihn wol/ und thut ihn in die Pastete / mit einem guten Theil Butter/ streuet Saltz und gestossen Gewürtz darüber : Wann die Pasteten gebachen / giesset etwas geschmoltzen Butter darein/damit sie voll werden.

Auf eine andere Art eine gute Haasen-Pastete zu machen.

26. Nehmet alle die Knochen aus / und leget das Fleisch auf einen Rost über glüende Kohlen : Wann es beginnet trucken zu werden / kehrets um / und besprengets mit Wein-Essig / darinn Muscatnuß / Nägelein und geriebene Muscatenblumen gelegen haben/und wann es trucken worden/ besprengets mit diesem Liquor / thut daß so lang / bis ihr mercket / daß es ziemlich wol gekocht sey : Darnach legets in solch Wein-Essig / und lassets darinnen liegen eine gantze Nacht durch : Den nächsten Tag röstets abermal ein wenig / darnach spickets / und bachets mit ziemlicher Quantität Butter/und essets kalt/thut etwas Saltz darzu.

Aur-Hanen / Indianische Hanen oder Pipp-Hüner / Pfauen / Schwanen / Kranich / Raiger / wilde Gäns / Fasanen u. a. m. in Pasteten.

27. Wann die Pasteten von weissen Meel/ wie vermeldet/gemacht worden / so nehmet solcherley Geflügel / das recht sauber gemacht und zugerichtet sey / zerschlaget ihnen die Glieder/wie dem Capaun / überbratets / saltzet und gewürtzet sie mit Ingber und Muscatenblühe/ leget sie in die Pasteten/ thut frischen Butter darauf / möget wol Limoni oder Citronen darzu nehmen/ machet sie zu/wie vermeldet / lasset sie zwey oder drey Stunden/nachdem das Geflügel ist/backen/gebt sie warm oder kall auf.

28. NB. Eine Costran-oder Hammel-Schlegel-Pasteten mag man eben so berei-

bereiten / aber ihr könnet Zwiebeln darein hacken / und wenigst anderthalb Stund lang bachen lassen.

29. NB. Eine Reh-Schlegel-Pasteten kan man gleichfalls so machen / darff aber nicht viel über eine Stunde bachen.

Wilde Endten- oder Ant-Vogel-Pasteten.

30. Die Wild-Endten-Pasteten bereitet eben so / wie erst vermeldet / ihr möget in die Ant-Vögel wolgehackte Zwiebel nehmen / und bachen lassen / darnach sie alt seynd / auf zwo oder drey Stunden / sie seynd sonderlich gut kalt zu essen.

Gäns oder Endten-Pasteten.

31. Bereitet die Gäns oder Endten / spickets mit Speck / lassets einen Sud im lautern Essig und Saltz thun / und lasset sie einen Tag oder Nacht darinnen beitzen / macht hernach den Pasteten-Hafen / und belegt den Boden wol mit Speck / Gewürtz / und Saltz / leget alsdann die Endten oder Gäns darein / leget Speck und geschnittene Limonien darum / und oben darauf schüttet ein Brühlein von Wein-Essig und Fleischbrühe darein / machets zu und bachets.

Hüner-Pasteten.

32. Uberbratet die Hüner ein wenig / dann übersiedet ein Kalbfleisch / hackets ein wenig mit Fett / thut Weinbeer / Gewürtz / und einen Löffel mit Zucker daran / saltzets / thuts in den Pasteten-Hafen / leget die Hüner darzu / machet ein Brüh darüber / thuts in den Ofen / und lassets bachen.

Auf eine andere Art.

33. Nehmet Hüner richtet / sie zu / saltzets / würtzts mit Jngber / Pfeffer / Cordamömlein und Muscatenblühe / erschöpffets auf einer Kohlen / dann zerdrucket den Hünern alle Glieder wol / setzets in den Pasteten-Hafen / streuet zuvor gedachte Würtz auf den Boden / legt Limonien-Schnitzlein und Stichelbeerlein / auch die Magen und Leberlein darzwischen / machet den Deckel darüber / nehmet dann Eyer-Dottern / bestreichets damit / lassets also bachen / wann es gar ist / nehmet zu einer Pasteten ein Achtelein Malvasier / thut gestossene Zimmet darein / lassets sieden / stechet dann ein Löchlein oben in die Pasteten / giesset gedachte Brühe hinein / schiessets wieder in den Ofen / lassets noch ein Wall thun.

Eine Capaunen-Pastete zu machen.

34. Nehmet Capaunen / lasset sie ein wenig aufwallen / zerknirschet ihnen dann die Schenckel / und leget sie in die Pastete / bewürtzet sie mit Muscatenblumen und Nüssen / auch Pfeffer / thut dabey Saussisichen oder kleine Würstlein / Kälber-Gekröß / Kalbsfleisch-Klöser / Hanen-Kämme / Artischocken-Stiele / Asperges, und ein gut Theil Butter / lasset sie anderthalbe Stunden bachen; Die Suppe hierzu wird von Fleischbrühe und unreiffen Trauben-Safft / oder / in Mangel dessen / von Wein-Essig mit zweyen zerschlagenen Eyer-Dottern und Butter durchgesotten / gemacht.

Eine Pastete von jungen Hünern zu machen.

35. Nehmet derer so viel als euch beliebet / waschet sie wol / und zerknirschet die

Fuß-

Fuß-Schenckel / und Brust / richtet sie in eine Pastete / so von dem besten Teige gemacht / leget sie dicht beyeinander / und thut Butter gnug dabey / füllet dieselbe vollends mit Hanen-Kämmen / Artischocken / Schaaf-Füssen / Saußlichen oder kleinen Würstlein / Kälber-Gekröse / und was sonsten wolschmecket / bedecket es dann mit Muscatenblumen / Nüssen / Pfeffer / Saltz und Butter giesset Rosen-Wasser dabey / und bestreuet es mit Zucker und Wein-Essig / so viel euch gnug zu seyn daucht; Man thut auch wol zwey durch geschlagene Eyer-Dottern darzu / macht alsdann den Deckel darüber / und lässet es im Ofen bachen.

Hüner-Pasteten auf eine andere Art zuzurichten.

36. Wann die Hüner / als vermeldet / in die Pasteten gerichtet sind / so würtzets mit Muscatnüssen / Zucker / Pfeffer und Saltz / grossen Rosinen / Weinbeerlein und Butter: Wann die Pastete gebachen ist / thut zusammen geronnen Milchraum mit Speck und Zucker vermenget darein.

Schnepffen- Wachteln / Tauben / Krammets / Vögel / Staaren- Troschel- und Amslen-Pasteten.

37. Bereitet das Geflügel oder Vögel / wie sie seyn wollen / und lassets in einem Wasser / so gesaltzen / einen Wall auf thun / machet darnach eine runde Pasteten / thut auf den Boden geröst Semmel-Meel darein / auch geschnittene Limonien und Mayen-Schmaltz / Ingber / Pfeffer / giest auch eine gewürtzte Fleischbrüh darein / man kan auch ein Gehäck von Kalb- oder Hammelfleisch / mit geröstem Semmel-Meel darein thun / alsdann die Pasteten zu machen / und bachen.

Eine andere Vögel-Pasteten.

38. Brühet die Vögel in einem gesottenen Wasser / hacket ein Aepffel viel klein / würtzet und zuckerts / leget die Vögel in die Pasteten / thut das gewürtzte Gehäck darzu / samt einer frischen Butter / gibts ein wenig / beschliesset die Pasteten / und bachets auf ein halbe Stund.

Vögel-Pasteten auf eine andere Manier.

39. Lasset die Vögel sieden / hacket ein Kälberfleisch / ein Nieren-Fett untereinander / röstet Semmel-Meel / würtzets mit Ingber / Pfeffer / Nägelein und Muscatenblühe / saltzets nach Gebühr / thuts alles in die Pasteten / bachets.

Lerchen-Pastete.

40. Nehmet den Nieren von einem gebratenen Kalbs-Viertel / hacket ihn klein; Dann zwey Eyer-Dottern / ein Muscatnuß gerieben / ein wenig gestossenen Zimmet / gerieben Brod / Rosen-Wasser und Zucker / mit Weinbeerlein und Saltz vermenget / wärmet dieses alles zusammen über einer Feuer-Pfanne; Darnach nehmet die Lerchen / rein gemacht / und füllet sie damit aus: Aus dem übrigen machet runde Ballen: Darnach thut vors erste Butter in die Pastete / hernach die Lerchen und

Bal-

Ballen/eingemachte Beissel-Beeren/Datteln/Marck und Zucker : Wann die Pastete gebachen ist/so giesset eine Suppe darein/so von weissem Wein/Eyer-Dottern/Butter und Zucker gemachet ist.

Pasteten von Fincken/ (oder allerhand kleinen Wald-Vögeln) zu machen.

41. Nehmet wolgereinigte Fincken/ oder andere kleine Wald-Vögel/ lassets in heissem Wasser aufwallen/legets dann in die Pastete/ und bewürtzt sie mit gestossenem Zimmet/ Zucker/ Weinbeerlein/ Sucade und Butter/ und lasset sie eine halbe Stunde bachen/die Suppe muß von Rheinischem Wein und Zucker seyn.

NB. Was vor Gewürtz oder Specerey/ zu den Wildprät-Fleisch-Geflügel-und Fisch-Pasteten zu nehmen ist.

Nehmet erstlich viel Pfeffer/ nicht viel weniger Ingber/ auch Wurtz-Nägelein zum Theil Muscat und Zimmet/ auch ziemlich viel Saltz/ sonderlich zu den Fisch-und Wildprät-Pasteten; Zu den Fleisch-und Geflügel-Pasteten brauchet man nicht so viel Gewürtz/ jedoch ungleich/ zu den Gänsen/Endten und Vögeln/ brauchet man mehr/als zu den Capaunen/Hennen oder Tauben/ zu welchen das Gewürtz mehr gebraucht wird. NB. Eine jegliche Pasteten soll/wann sie zugemachet ist/ mit einem zerklopfften Eyer-Dotter bestreichen/und mit Eiselein gezwicket werden.

Von Zubereitung etlicher delicater Frücht-und Kräuter-Pasteten.

Quitten-Pasteten.

42. Nehmet Quitten/ so fein schön und gantz seynd/ schählet sie rein/ hölets aus wie man den Aepffeln thut/so mans füllen will/ daß nichts steinichts darinnen bleibe/ füllets dann mit gedünsten Quitten/Weinbeer/Zimmet/ Nägelein/ Rosin/ Muscatblühe/Zucker/und setzet sie in ein heiß Schmaltz/ und bachets/ daß sie lind werden/ besteckets darnach mit Zimmet und Nägelein/ setzet sie in die Pasteten/ giesset einen guten Wein oder Malvasier daran/und zuckerts/machet die Pasteten zu/und bachets.

Auf ein andere Art.

43. Nehmet die Quitten/ schählet sie/ thut sie ins Feuer/ daß sie auswendig schwartz werden/ dann leget sie in ein kalt Wasser/ so gehet ihnen die Haut ab/ die Quitten aber bleiben schön und braun/ diese zerschneidet/ mögets auch gantz lassen/ wie ihr wollt/ richtet sie mit Ingber/ Pfeffer/ Zimmet/Weinbeerlein/geschnittenen Mandeln/ und geriebenen Lebkuchen/ auch süssen Wein oder Honig in Pasteten/ lassets bey einer Stund lang bachen.

Aepffel-Pasteten.

Nehmet süsse Aepffel/ schählets/ verfahret im übrigen damit/ wie von den Quitten vermeldet worden/ aber sie dörffen so lang nicht bachen/ wann ihrs aufschneidet/so streuet ziemlich Zucker darauf.

Birn-Pasteten.

45. Nehmet Birnen / schählets / dämpffets / röstets im Schmaltz / thut Zucker und geröstet Semmel-Meel / Rosin / Weinbeer / geschnittene Mandeln / gestossenen Zimmet / Muscatenblühe / Ingber / Pfeffer und süssen Wein darzu / mengets wol untereinander / schüttets alles zusammen in ein Pasteten / machets zu / und bachets.

46 NB. Birn-Pasteten können auch allerdings / wie die Qvitten bereitet werden / dörffen aber so lang nicht bachen.

Pasteten-Füll von Qvitten / Birnen / oder Aepffel zu machen.

47. Nehmet die Qvitten / Birnen oder Aepffel / dämpffet sie / oder röstets im Schmaltz / thut Zucker oder Honig / geröstet Semmel-Meel darunter / auch Weinbeerlein / geschnittene Mandeln / Ingber / Pfeffer / Zimmet / einen guten Wein / thuts in die Pasteten / machets zu / und bachets.

Castanien-Pasteten.

48. Nehmet Castanien / so viel ihr wolt / oder vonnöthen habt / weichet sie in kalt Wasser eine Nacht und einen halben Tag / darnach schählet sie / nehmet darnach ein Kalbfleisch / lassets sieden / hackets klein / doch auch nicht gar zu klein / menget Fett darunter / auch Wein-beer und Gewürtz ; Wann solches wol durcheinander gerühret / so thut von dem Gehäck erstlich in die Pasteten / darnach macht ein Leg von Castanien / dann wieder eine Leg Gehäck und Castanien darauf / solches thut so offt / bis der Hasen voll worden / saltzets / giesset eine Fleischbrühe daran / machets zu / und bachets.

Kräuter-Pasteten.

49. Nehmet Lattich und Binetsch / ein wenig Timian / Winter-Saturey / Majoran / hacket sie in kleine Stücklein / und thut sie in die Pasteten / mit Butter / Muscatnüß und Zucker / und ein wenig Saltz. Wann sie ausgenommen / und etwas kühl worden / thut drein versauerten Raam / Seck / und Zucker.

Artischocken-Pasteten.

50. Nehmet die Böden davon / kochet sie fein mürbe / würtzet sie mit Pfeffer / Muscatnüssen / Zimmet Saltz und Zucker : Wann der Pasteten-Täig schon aufgerichtet ist / thut vors erste etwas Butter darein / darnach die Böden von Artischocken / alsdann gantze Muscatenblumen / Marck / Datteln und Citronen-Schalen / darnach einen guten Theil Butter / mit ein wenig Wein oder Seck ; Wann sie genug gebachen ist / giesset eine Brühe darein von Weinbeeren-Safft / Butter / Zucker / und Eyer-Dottern gemacht.

Das XII. Capitel.

Von allerhand Fisch-Speisen.

Erstlich von den Karpffen.

DJe Karpffen werden sauber gewaschen / geschüppt / ausgenommen / die Galle darvon gethan / der Schweiß / (so man sie schwartz / oder in einen Nägelein-Sod bereiten will) aufbehalten / alsdann Stückweis / samt dem Schweiß / halb

halb guten Wein / halb Essig in eine saubere Pfanne gethan / bey guten hellen Feuer gesotten/mit Saltz/ein wenig-aber wolgebrannten Meel/Jngber/ Pfeffer/ Nägelein und Muscaten-blüth abgewürtzt und gar gemachtedie Brühe etlichmal ab-und wieder übergegossen wann sie dann recht ausgekocht und allerdings fertig / alsobald samt der Brühe aus der Pfannen gethan/ damit selbige den Geschmack von der Pfannen oder Kesselein / sonderlich so selbige kupffern oder Messing/nicht an sich ziehen ; Welches dann insgemein bey dem Fischsieden wol zu beobachten ist.

2. NB. So man aber den Schweiß davon lasset / werden die zerstückte Fisch gewaschen/mit gebranntem Meel/Jngber/Pfeffer u. a. m. ausgemacht, Deßgleichen mag man auch gelb Gewürtz oder Saffran darein thun.

Karpffen mit Zwiebeln/ Pomerantzen-Citronen-oder Limonien-Schnitten zu bereiten.

3. Die Karpffen werden / wie gemeldet / bereitet / gewaschen/ gesaltzen/in halb Wein halb Wasser gesotten / rund-geschnittene Zwiebeln / oder an statt deren / Pomerantzen - Citronen - oder Limonien - Schnitten / oder unzeitige Trauben - Beer (Agresten genannt) oder Cappern darein gethan / dann mit frischer Butter/Jngber/ Pfeffer / Muscatblühe und etlichen gantzen Nägelein ausgemacht. Man mag auch Zucker und Zimmet / wann selbige mit Citronen oder Pomerantzen gekocht worden/ darzu thun / hergegen kan man die Nägelein und Muscaten-blüh davon lassen / und dafür die Brüh oder Salse mit Saffran gelb machen.

4. Oder / so die Karpffen schier gar gesotten/so thut man allein ein paar Händ voll frische Cappern/oder Agresten/sind unzeitige Trauben-Beer/daran/würtzets ab mit Jngber/Pfeffer/wirfft frische Butter darein/und lassets vollends sieden.

5. Oder man siedet dieselben / so sie geschuppt und gewaschen / in halb Wein halb Wasser/oder in Essig/mit etwas Zusatz Wasser/Saltz/frischer Butter/Jngber/ Pfeffer / gantzen Nägelein / und Muscaten-blüh. Deßgleichen kan man kleingeschnittenen Peterſil/ oder die gantzen Wurtzeln damit sieden.

Karpffen mit den Schuppen zu sieden.

6. Ohngeschuppte Karpffen/werden gleichfals am Rücken und Bauch aufgethan/ zwey Kopff-und zwey Schwantz-Stück aus einem fein gleich geschnittenen / in halb Wein halb Wasser / wol gesaltzen / gesotten / alsdann/ so man will/ macht man mit frischer Butter/Pfeffer und Muscatblüh eine Brühe oder Salse darüber ; Man pflegt sie aber meist also trocken mit Peterſil-Kraut bestreuet / samt beygesetztem Wein-Essig/aufzugeben.

Blau-gesottene Karpffen.

7. Die Karpffen in Stucken zerhauen oder zerschnitten / in Wein / mit Zusatz Essig und Wasser gekocht / bloß mit Saltz / oder gröblicht-gestossenem Pfeffer und Jngber/ blau gesotten/ alsdann mit Peterſil-Kraut bestreuet / und trocken mit beyste-

hendem Holler- oder Rosen- oder Him-Beer-Essig aufgeben. NB. Etliche decken die Pfanne oder Kesselein im sieden zu / so sollen die Fische schöner und blauer werden.

8. Oder / man machet auch folgendes Brühlein oder Salse darüber / mit gewürffelt-geschnittenen und in Schmaltz oder Butter geröfteten Semmel-Brod/ mit Zusatz der Brühe / darinnen die Fische gesotten worden / die soll man nach Nothdurfft mit mehr Ingber/Pfeffer und Saltz abwürtzen / und ehe mans über die Fische richtet/noch einen guten Wall auffsieden lassen.

Gesottene Karpffen mit einer süssen Brühe oder Salse.

9. Die Karpffen in guten starcken Wein mit Saltz gesotten/ gerieben Rocken- oder sonst geröstet Brod daran gethan/dann die Brüh oder Salse mit Zucker/Rosinlein/Weinbeerlein/Saffran/Zimmet/Ingber und gröblicht-gestossenem Pfeffer bereitet. NB. Vor das geröstete Brod/mag man auch wol frische Butter nehmen.

Gebratene Karpffen.

10. Der Karpffe/ (der ziemlich groß/und ein Rögner seyn soll) muß geschüppt und ausgenommen auch mit einen Messer am dicken Fleisch hin und her geritzt oder gekerbt und durchstochen/dann mit Ingber-Pfeffer und Saltz innen und aussen wol gerieben werden ; Der Rogen oder Eingeweyd wird gleichfals mit Gewürtz/Saltz/ Salbey / oder andern guten Kräutern durcheinander gehackt / und wieder in den Fisch gefüllet/auf den Rost oder in die Reussen gelegt und gebraten. Unter währenden Braten/soll man den Fisch mit zerlassenem Schmaltz/ Essig und Saltz/ darunter Saffran und Pfeffer vermischet ist offt bestrichen/ und fein langsam oder sittlich braten lassen. Solche Brat-Fische mag man warm oder kalt aufgeben ; Gibt man sie warm / so mag man eine Brühe oder Salse von gebähetem weissem Brod in Malvasier oder sonst guten Wein gebeisset und zerlassen / mit Zucker/Zimmet und Nägelein / oder mit Trisanet bereitet / darüber oder darunter giessen / und also aufgeben. Gibt man sie aber kalt / so stellet man in einem Schüsselein / Essig mit Pfeffer/Ingber und Saltz vermischet darneben.

Gebackene Karpffen.

11. Die Karpffen sollen von ziemlicher Grösse und jeder in vier Stuck zerschnitten seyn/dann sauber gewaschen/in Saltz/Pfeffer/und Meel gewältzet/und aus heissen Schmaltz oder Butter frisch gebachen / und über dem Feuer wol abgetrocknet werden.

Gebackene Karpffen/mit einem Zwiebel-Geschärb gemacht.

12. Nehmet Zwiebeln/ setzet sie zu in einem Wasser / lassets wol sieden/ bis sie weich werden ; Wann sie gesotten/ so schüttets auf einen Durchschlag/ hacket sie hernach fein klein / nehmet heisse Butter und schweisset sie darinnen / pfefferts / machets gelb mit Saffran / thut der kleinen schwartzen Rosinlein und ein wenig Essig darein/

lassets

lassets einen Wall aufthun / so wirds wolgeschmack / giesset dann solch Geschard über oder unter die gebackenen Fische / wie ihr es gern habt / es ist gut und wolgeschmack.

Einen köstlich-gefüllten Karpffen zu bereiten.

13. Schuppet den Karpffen / ziehet ihm die Haut ab / daß sie fein gantz bleibt / schneidet das Fleisch vom Grad hinweg / daß der Grad gantz bleibet; Nehmet das Fleisch thut die kleinen Gräden davon / hackets klein mit schwartzen Rosinlein / pfefferts und saltzets / nehmet etliche Eyer-dottern darunter / und ein wenig frische Butter / mengets wol durche nander / belegt dann den Grad wiederum mit solcher Füll / ziehet die Haut wieder manierlich darüber / so ist der Karpff wieder gantz; Zuvor thut ihn warm am Bauch auf / nehmet die Gall heraus / das übrige saltzet und pfeffert / leget also den Fisch auf den Rost oder in die Reussen und bratet ihn / wann er gebraten / so machet eine Pobrat / oder einen schwartzen Pfeffer darunter / gebt ihn fein warm auf den Tisch.

Knödlein / Knöpfflein oder Kräpfflein von Karpffen zu machen.

14. Den Karpffen wol gesotten / die Grad davon gethan / klein gehackt / Semmel-Brosen in Wein oder Fisch-Brühe gebeitzt: Item Rosinlein / Lebkuchen / Ingber / Pfeffer / Zimmet / alles durcheinander gemischt und nach Nothdurfft gesaltzen / gibt ein gut Gehäck zu Fisch-Kräpfflein.

15. Wann man ein Ey darzu nimmt und ein wenig Meel / auch klein-geschnittenen Petersil / Majoran oder Salbey u. a. m. so gibts gute Knödlein oder Knöpfflein / die man in einer Erbis-brüh sieden / und hernach Rosinlein / Weinbeerlein / oder geschählte kleine geschnittene Mandeln darüber streuen kan.

16. Karpffen-Knödel / kan man auch eindämpffen / mit Wachholderbeern und Zwiebeln / fein säuerlich / oder wie mans haben will.

Gallrat oder Sultzen von Karpffen zu machen.

17. Schuppet die Karpffen und hauet sie zu Stücken / waschets wol aus / lassets aufs wenigst eine halbe Stund im Saltz liegen / nehmet dann die Schuppen mit etwas Hausenblasen in ein Tüchlein gebunden / in halb Wein halb Wasser / oder nach Belieben / mit Essig / Saltz / gröblicht-gestossenem Pfeffer / klein-geschnittenen Ingber und Muscatenblüh / samt den Fischen gesotten / die Brüh durch ein Tuch geseihet / und nachdem die Fische in eine Schüssel zierlich gerichtet / solche Brühe für eine Sultze oder Gallrat laulicht darauf gegossen / und gestehen lassen. Also kocht man die Karpffen mit Gallrat.

18. Man mag auch die durchgeseihete Brühe mit Saffran gelb machen; wann dann solche mit den Fischen gestanden / thut man im Auftragen geschählte Mandeln / auch nach Belieben / Zucker / Rosin und Weinbeerlein darauf streuen. Will man sie süß haben / so thut man zur Brühe Zucker / ohne Saffran / lässets ein wenig sieden / hernach wird sie laulicht übergegossen.

Auf eine andere Manier.

19. Thut die Schuppen samt ein wenig Hausen-Blasen in ein sauber leinen Säcklein / setzets zu in einer Erbis-brüh / lassets damit sieden / werffet etliche gantze Zwiebel-Häuptlein darein : Nehmet dann die Karpffen / thuts zerstücket in einen Fisch-Kessel / sehet gemeldte Brüh durch ein hären Tuch darüber / und lassets damit sieden / sehet zu / daß fein wolgeschmack und recht gesaltzen wird / pfefferts mit gestossenem Pfeffer/und lassets damit auffieden/bis gar wird: Wann ihr es nun vom Feuer wollt abheben/ so giesset ein wenig Wein-Essig darein / so wird die Brüh schön weiß/ lassets noch einen Sud aufthun / leget dann die Fisch förmlich in eine Schüssel / rühret die Brüh wol/und giesset noch ein wenig kalten Essig darein / giessets hernach über die Fisch/und lassets also gestehen.

20. NB. Ihr möget auch solche Gallart machen mit Knoblauch / es ist gar wolgeschmack und gut / nehmet Muscaten-blüh und gantzen Pfeffer darunter / so wird es desto wolgeschmacker. Wann ihr die Sultzen wollet weiß kochen / so giesset nur wenig guten Wein-Essig darunter / so wird es von Stund an so weiß / als wann man Milch daran gegossen hätte.

Geräucherte Karpffen.

21. So man Karpffen räuchern will / werden solche ungeschüppt halbiret oder voneinander gehauen/so gantz gesaltzen/und in einen dünnen Rauch/ mit Papier umwunden/gehänget und gedörret. Wann mans kochen will/ so weichet mans in warm Wasser / machet die Schuppen davon / und siedets in bloß Wasser/ machet hernach von geschweisten Zwiebeln / Kümmel und gebrannten Meel ein säuerlicht Brühlein darüber/mit Zusatz ein wenig Saltz/Ingber/Pfeffer/und gelb Gewürtz.

Geräucherte Karpffen mit Erbis-brüh.

22. Siedet die Fisch ab in Wasser / nehmet dann Erbis-brüh / Peterssilien-Wurtzel und Muscatenblüh / gantzen Pfeffer / und ein wenig eingebrannt Meel / ziehet die Karpffen in solche Brüh/ lassets damit sieden/ thut frische Butter darzu. Ihr möget auch wol grünen Spinat / der abgequellt ist / darein thun / so ihr aber keinen Spinat habt/so könnet ihrs sauer machen.

NB. Karpffen sind allezeit gut/ausser in dem Mayen und Brachmonat.

Hecht auf mancherley Art und Manier zu kochen und zu bereiten.

23. Hecht werden geschüppt oder ungeschüppt / gantz oder Stückweiß / oder gespalten / die kleinern oder Kohl-Hechtlein wie Pretzeln gekrümmt / in Wein / oder Essig und halb Wasser/blau gesotten/mit oder ohne Peterssil-Kraut/samt beygesetzten Rosen-Himbeer-oder Hollunder-Essig / oder mit Wein-Essig / darein groblicht-gestossener Ingber/Pfeffer und etwas Saltz gestreuet worden/aufgegeben.

24. Man pflegets auch kalt/mit grünen Peterssil bestreuet/oder warm trocken in ein sauber Serviet gewickelt/mit Ingber bestreuet aufzusetzen.

NB. Es

NB. Es werden auch unterschiedliche Salsen darzu bereitet / wie zum Theil schon bey den Karpffen vermeldet worden.

Hecht auf Frantzösisch zu bereiten.

25. Siedet den Hecht in dem Saltz-Wasser / so lang als harte Eyer/giesset die Brüh herab / und hergegen eine Erbis-brüh über den Hecht / lasset wieder einen Wall auffsieden/ dann thut ein Theil herab/ stosset eine gantze Muscaten / hacket Petersilien / thut Butter/ Ingber und Pfeffer daran / lassets noch einmal sieden / richtets darüber/und gebets fein warm auf den Tisch.

Hecht gelb auf Ungarisch gekocht.

26. Nehmet Zwiebeln und Aepffel/schneidet und hacket sie klein/ nehmet eingeweichten Weck oder Semmel darzu / auch grün Bertram-Kraut / hacket alles wol durcheinander / lassets in Wasser sieden / bis die Zwiebeln weich werden. Nehmet darnach lauter guten Wein und ein wenig Essig/lasset es damit auffsieden. Alsdann den Hecht / von dem zuvor die Haut geschnitten/ gewaschen/ gesaltzen und in Stücken gehauen worden / in die Brüh geleget / und in einer Pfann oder Fisch-Kessel auf ein rösch Feuer gesetzet/ und fein risch sieden lassen / machets ab mit Gewürtz/ Pfeffer und Saffran / machets wol süß mit Zucker / thut auch gesaltzene Lemonien / fein breit Blätz-weis geschnitten / darein / so wird die Brüh fein dick von den Aepffeln und Zwiebeln/vom Brod aber wolgeschmack.

Hecht in einer Pohlnischen Brüh oder Salse.

27. Nehmet einen ziemlich grossen Hecht / (einen oder mehr/) schüppet und siedet ihn in halb Essig und Wasser / giesset hernach diese Brüh herab / hingegen folgende über den Hecht ; Siedet Zwiebeln in Wasser / seyhets wieder ab / bähet eine Schnitten weis Brod/ schneidet ein paar wolgeschmacke Aepffel zu dem Weck/ thut beedes in Wein / siedet es / wann dieses geschehen/ thut auch die Zwiebeln darein/ ihr müsset aber dieselben vorher wol ausdrücken / wann es dann zu truncken ist / giesset ein wenig Malvasier daran / lasset es wiederum sieden / thut Zucker/ Trisanet/Ingber/ Pfeffer/ Cordamömlein und Saffran daran / giesset es / wie gedacht / über den Hecht / ihr möget auch rund-geschnittene Limonien darzu thun / lasset es noch einen Wall auffsieden/so ist es ein gut Gericht.

Auf eine andere Manier.

28. Treibet Zwiebeln / Aepffel und braun gebähet Brod / mit gutem Wein durch/ thut Zucker / Trisanet / Ingber/ Pfeffer und Nägelein darein/lasset es sieden/ giesset es neben den mit Saltz gesottenen Hecht / und nicht über den Hecht hinein/ lasset es in der Schüssel noch einmal auffsieden/so wird der Hecht schön blau.

Noch auf eine andere Art.

29. Nehmet guten Wein/Zucker/Trisanet/ Ingber/ Pfeffer/ Muscatenblühe/ Saffran / Limonien-Blätzlein geschnitten / siedets untereinander / giessets abermal neben den Hecht hinein.

Hecht

Hecht blau gesotten/mit einer rothen Brüh oder Salse.

30. Thut den Hecht auf/ ihr dörfft ihn nicht schuppen/ legt ihn in eine Schüssel/ giesset Essig darüber/ lasset ihn eine Weile darinn liegen/ siedet ihn darnach ab/ daß er schön blau wird/ und nehmet eine Quitten-Latwergen/ weichet sie in rothen Wein/ reibet es glatt ab/ giesset Rosen-Essig daran/ auch Zucker/ Citronen/ Zimmet/Cardamömlein/ Ingber/ Pfeffer/ giessets über den blau-gesottenen Hecht/ ihr müsset aber die rothe Brühe allein sieden lassen.

Hecht in Limonien.

31. Leget den Hecht in eine Pfannen/und darauf etliche Lemonien/ Blätz-weis geschnitten/ giesset Wein darüber/lassets wol sieden/ würtzets mit Pfeffer/Ingber/ Zimmet/Muscatenblühe/und wol Saffran/und bereits/wie recht ist.

Hecht in einer Butter-Brühe.

32. Siedet den Hecht in Saltz und Essig fein blau ab/ thut die Brühe davon/ nehmet ein Stuck Butter/ Wein/ Erbis-brühe und gestossenen Ingber/ lasses wol mit dem Hecht sieden/daß nicht viel Brühe daran bleibt.

Hecht in einer Nägeleins-Brühe.

33. Machet eine Brühe mit Wein und Essig/ Brod/ Nägelein/ Pfeffer/ Zimmet/machets ein wenig gelb/zwinget die Brühe durch/ leget den im Saltz gesottenen Hecht in die Schüssel/ dann thut Weinbeerlein in eine Pfannen/ lassets mit derselben Brühe auffsieden/und giessets über den Hecht.

Hecht in Stichelbeerlein-Soodt oder Salse.

34. Waschet die Stichelbeerlein sauber/ thuts mit Fleischbrühe und Wein-Essig in ein Tiegelein/ brennet Meel darein/ thut Zucker/ Trisanet und Pfeffer darzu/machets ein wenig gelb/lassets sieden.

Hecht in einer weisen Brühe.

35. Erstlich thut den Hecht auf/ ihr dörfft ihn aber nicht schuppen/ siedet ihn in Essig auf halben Theil ab/ brennet darnach ein Semmel-Meel daran/ samt Wein und Würtz/ nach eurem Gefallen/ auch Mayen-Schmaltz und *Limonien*/ lasset ihn dann in dieser Brühe gar sieden.

Hecht mit Senff zu bereiten.

36. Nehmet den Hecht/ siedet ihn gar trocken ab/ ziehet ihn auf ein Bret/ bis er kalt wird alsdann thut die Schuppen fein rein herab/brechet und blättert den Hecht/ (er soll aber ziemlich groß seyn) als einen Stockfisch/ klaubet die Gerädten rein heraus/ thut ihn in eine Schüssel/ giesset ein wenig Erbis-brühe darüber/und thut frische ungeschmaltzte Butter darauf/ lassets damit auffsieden/ richtet dann den Senff mit geschmältzter Butter darüber/und gebt ihn fein warm auf den Tisch.

Hecht mit Krän oder Meer-Rettich zugerichtet.

37. Stosset den Krän/ und zerreibet Mandeln mit Wein im Mörsner oder Reib-

Reib-Topff/ setzets auf ein Kohl-Feuer/ lassets warm werden/ bachet den Hecht aus frischer Butter/und richtet dann den bereiteten Krán darüber.

Gebachene Hecht in Krán oder Meer-Rettich auf ein andere Manier.

38. Bachet die Hecht aus gutem Oel oder Butter; Nehmet dann Meer-Rettich/ und geschählte Mandeln/ reibet oder stosset sie/ zerlasset sie mit Wein-Essig und Erbis-brüh/thut ein wenig Milch und Mayen-Butter darein/lassets damit warm werden/thut auch ein wenig Saltz darein/ sonst könnt ihr es unter die gebackene Fisch geben oder darüber. NB. Wollt ihr es aber vor Oesterreichische/ Ungarische oder Pohlnische Herren kochen/ so müst ihr Knoblauch darunter nehmen/oder neue Nüß/ die fein geschählt und weis seyn/ mit dem Knoblauch gestossen/ und mit einer Erbisbrühe zerlassen/unter oder über die Back-Fisch geschüttet/es ist auf beyde Manier gut.

Gebachene Hechte mit grüner Salse.

39. Nehmet Brunn-Kreß und grün Petersilien-Kraut/ waschet es fein sauber aus/ stossets miteinander/ trucket den Safft aus mit den Händen/ nehmet darunter etwan funffzehen Dotter von Eyern und Essig/ streicht es durch ein hären Tuch/ nehmet Pfeffer und ein wenig Saffran darunter/ auch weissen Zucker/ lassets miteinander sieden/ und rührets um mit einem eisernen Löffel/ bis daß aufseud/ und einen Faum giebt/ giessets darnach über die Back-Fisch/ so ist es schön/ zierlich und wolgeschmack.

Gebratene Hecht in einer Cappernbrühe.

40. Bratet die Hecht in Oel oder Butter; Nehmet dann ein paar Hände voll Cappern/ oder mehr/ nach dem der Hecht viel sind/ und Erbis-brühe/ Essig/ frische Butter/die nicht gesaltzen ist/ein wenig Ingber und gestossenen Pfeffer darzu gethan/ lassets darmit aufsieden/ giesset es dann über oder unter die gebratene Hechten/ wie ihr es haben wollet/es ist ein herrlich/gut und wolgeschmack Essen.

Gekrümmete Kohl-Hechtlein in Cappern.

41. Wann ihr die Hechtlein gesotten/so bestreichts mit Baum-Oel/ dann nehmet die Cappern/ lassets sieden/ giesset Wein und Fleischbrühe/ thut auch Pfeffer und Ingber daran/richtets über die gebratenen Hechtlein.

Kohl-Hechtlein in einer andern Brüh oder Soode.

42. Nehmet die Hechtlein/ schuppet sie/machets am Rucken auf/ thut das Ingeräusch heraus/ waschets mit Wasser fein rein/ thut Ingber/ Pfeffer/ Nägelein und Zimmet darzu/ reibt die Hechtlein damit/ bratets auf einem Rost/ träuffts mit Schmaltz oder Oel; Wann sie gebraten/gilbts/legts auf eine Schüssel/auf den Rucken/daß der Bauch über sich kommet/ macht die Brühe mit Wein/ Cappern/ Pfeffer/Nägelein und ein wenig Butter/lassets sieden/giessets über die Hechtlein.

Auf eine andere Art.

43. Bereitets/wie erstgedacht/ auf einem Rost/ alsdann machet ein Brühlein

darüber / nehmet Butter / Wein und Erbis-brühe / lassets untereinander sieden / würtzets mit Ingber und Pfeffer / giessets über die Kohl-Hechtlein / habt ihr Pomerantzen / so schneidet sie mitten voneinander / drucket den Safft auf die Hechtlein / so sind sie recht.

Einen gefüllten Hecht zu bereiten.

44. Schuppet den Hecht / darnach ziehet ihm die Haut ab / wie einem Ahl / doch daß der Kopff und Schwantz daran bleibe / nehmet das Fleisch vom Hecht / hackets klein / nehmet Peterlein / Pfeffer / Nägelein und Muscat-blüth / schneidet auch eine Ingber-Zehen daran / rührets wol untereinander / kehret die Haut um / und füllet die Füll hinein / so offt ihr ein wenig hinein füllet / so thut ein wenig Bach-Schmaltz darzwischen / neher ihn fein zu / und bratet ihn auf den Rost / giesset ihn offt mit heissem Schmaltz / alsdann traget ihn für / das ist ein Böhmisch Essen.

Gefüllter Hecht auf eine andere Manier.

45. Schuppet den Hecht / und ziehet die Haut vom Kopff bis auf den Schwantz / schneidet das breite Fisch-Fleisch vom Grad hinweg / hackets klein mit ein wenig Zwiebeln / thut ein wenig Pfeffer / Ingber und Saffran darein / auch frisch unzerlassene Butter / und schwartze Weinbeerlein / Eyer-Dottern und ein wenig Saltz. Füllet den Hecht darmit / ziehet alsdenn die Haut wieder darüber / saltzets oben überher / legets auf einen Rost / und bratets gemach / machet eine süsse oder saure Brüh darunter / ihr mögets kalt oder warm geben.

Gespickten Hecht zu bereiten.

46. Nehmet mittelmässige Hecht / die schön seyn an Schuppen / und ist es an einem Fleisch-Tage so spickets mit Speck. Wann das verrichtet / so siedet sie trocken ab / giesset darüber Essig / Pfeffer und Butter / die fein warm ist. Ists aber an einem Fast-Tage / so nehmet Hausen-Blasen / die wol gesotten / schneidet sie mit Speck / und spicket sie darmit / siedet ihn fein blau ab / gebt darüber mit Butter eine saure Brühe oder lauter Butter / wie ihr wollet / so wird man meinen / sie seyen mit Speck / und nicht mit Hausen-Blasen gespicket.

Hecht auf Ungarisch mit Sauren-Kraut gekocht.

47. Nehmet Sauer-Kraut und Compis-Kraut / so gantze Häuptlein hat / zerschneidets fein grob / und setzets auf mit einer Kraut-Brühe / und lassets sieden / nehmet darnach den Hecht-Rogen / der gestossen ist / und thut ihn unter das Kraut / und lassets mit sieden / würtzet das Kraut mit Pfeffer und Saffran / thut gebachen und blau abgesottene Hecht darunter / auch Butter / da man die Hecht innen gebachen / so wird das Kraut gut und wolgeschmack. NB. Man kan auch ein solches Kraut schmältzen mit Baum-Oel.

Hecht-Rogen mit Saurem-Kraut.

48. Nehmet einen Hecht-Rogen / thut ihn in einen Mörsel / und stosset ihn wol / thut

thut ihn in ein Saures-Kraut / das schön gesotten hat / und rührets wol um / so wird es weiß sehen / als wann man einen sauren Raam darein gegossen hätte / lasset es sieden mit dem Kraut eine Stund oder mehr / und schmaltzets mit Butter / so wird es gut und wolgeschmack.

Hecht-Rogen auf eine andere Art zuzurichten.

49. Reibet den Hecht-Rogen wol klein / rühret eine gute Hand voll Wäitzen-Meel darünter / nehmet Jngber / Pfeffer / Saffran und kleine Rosinen / rührets auch untereinander / lasset ein Schmaltz heiß werden / bachet den Rogen / wie die kleinen Fischlein / wann er gebachen / machet eine Brühe mit Pfeffer-Kuchen / Wein Zucker / Zimmet / Jngber / Muscaten-blühe / und ein wenig Saffran / auch kleinen Rosinen / giessets darüber.

Geräucherte Hecht.

50. Geräucherte Hecht werden eingemacht mit Petersil-Wurtzel und Erbis-brüh / auch mit frischer Butter / so sind sie gut und wolgeschmack.

51. Man kan sie auch wässern / blättern / und / wie die Stockfisch / mit Zwiebeln / Senff / oder mit Milch-Raam und gebäheten Brod-Schnitten zurichten.

Gebachene Hecht-Lebern.

52. Wann die Lebern gebachen / begiessets mit Agrest-brüh / oder drucket Citronen-Safft darauf / oder gebets trocken / mit grünen Kräutern bestreuet / auf den Tisch.

Gebratene Hecht-Lebern.

53. Nachdem die Lebern mit Nägelein und Zimmet gespicket und gebraten worden / könnet ihr eine Brühe von kleinen Cappern machen / solche darunter oder darüber giessen / so sind sie gut / und ein herrlich Essen.

Hechten in Gallart oder Sultzen zu bereiten.

54. Schneidet den Hecht zu Stücken / siedet ihn halb in Essig und Wein / hernach saltzet ihn / siedet ein Hausen-Blasen darbey / damit er gestehe / thut Zucker oder Hönig / gestossene Zimmet / Jngber / Trisanet / Saffran und geschnittene Limonien darzu / lassets miteinander sieden / wanns gesotten / leget den Hecht in eine Schüssel / thut eine reine Baumwollen in ein Seyherlein / giesset die Brühe dadurch über den Hecht / legt Limonien-Plätzlein darauf / setzets in einen kalten Ort / lassets gestehen. Es ist ein zierlich und gut Essen.

Tunnen- oder gesaltzene Hecht zuzurichten.

55. Nehmet den Hecht / und schneidet ihn zu Stücken / setzet ihn auf in Wasser / und lassets einen starcken Sud aufthun / setzet es ab / und säuberts aus / thut die Brühe herab / so kommt das Saltz darvon hinweg / seihet eine Erbis-Brühe darüber / thut gantzen Pfeffer / gantze Muscaten-blüth / gestossenen Jngber / und geschnittene Petersilge darein. Nehmet ungeschmältzte frische Butter darein / auch ein wenig eingebrennt Meel / lassets miteinander sieden / und saltzet ihn nicht / dann der Hecht ist vorhin gesaltzen / so wird die Brühe auch darvon gesaltzen / gut und wolgeschmack.

Gesaltzene Hecht auf eine andere Art.

56. Wässeret den Hecht eine Weile / waschet ihn wol aus / machet Stücklein daraus/siedets in Wasser ab/nehmet Semmel/schneidet breite Schnittlein/bachets/ bestreuets mit Ingber / legets auf einen Teller / giesset ein wenig Brühe daran / leget die Stücke Hecht darauf/brennet ein Schmaltz darüber.

Gesaltzene Hecht in einer Milchraum-Brühe.

57. Siedet den Hecht in Wasser / seihet die Brühe herab / schuppet den Hecht/ thut die Haut hinweg / leget den Hecht wieder in die Pfannen / ist die vorige Brühe zu sehr gesaltzen/ giesset mehr Wasser daran / auch Milchraum/frische Butter/ Ingber/Pfeffer/und Muscaten-blühe/ daß fein dünn wird / bachet Semmel-Schnittlein in Schmaltz/legets in eine Schüssel/den Hecht darauf/und die Brühe hernach.

NB. Die Hecht sind zwar das gantze Jahr durch gut / doch sollen / wie etliche wollen/die frischen Hecht von Pfingsten bis Margarethen / item im Herbst-Monat am besten seyn.

Foren und Forellen auf mancherley Art und Manier zu kochen und zubereiten.

58. Forellen lebendig ausgenommen / auf den Rücken geritzet / alsdann mit warmen Wein begossen/ in die Pfannen samt dem Wein gethan / wol gesotten / und das Saltz erst im Sieden darein geworffen/so werden sie hübsch blau.

59. Man gibts kalt oder warm mit grünem Peterlein bedecket / oder thuts warm in ein Serviet / bestreuets mit Ingber/ und trägets in einer Platten oder Schüssel auf.

60. Oder mit halb Wein und Wasser mit Zusatz frischer Butter / Saltz/ grob-lechtem Pfeffer / etlicher gantzen Nägelein / Muscaten-blüth / Ingber / und kleingeschnittenen Peterlein gekocht.

Trucken-blau abgesottene Forellen.

61. Nehmet halb Wasser/ halb Wein und Saltz darein / doch daß ihr es nicht versaltzet/ setzet es auf das Feuer / und lassets sieden. Nehmet die Forellen / thut sie auf/und waschet sie fein sauber aus; Wann ihr sie habt ausgewaschen/so giesset guten sauren Essig darüber/der fein laulicht ist/so werden sie schön blau; Wann das Wasser und Wein siedet / so schüttet die Forellen darzu in die Pfannen oder Fisch-Kessel/ schauet / daß ihrs nicht versaltzet. Gebets dann mit Petersil oder Blum-Werck bestreuet auf einer Schüssel/trucken in ein Serviet eingeschlagen auf den Tisch.

NB. So man die Forellen trucken aufgiebt / soll man Rosen-Himbeer-oder Nägelein-Essig/der schön roth ist/darbey setzen.

Forellen auf eine andere Art.

62. Machets zu rechte/ und nehmets aus/siedets mit rothen Wein/ Muscaten-blühe / Nägelein und Salbey / tragets trocken zu Tisch / bestreuet sie mit Petersilien und anderm Blumenwerck.

Forellen mit Senff gekocht.

63. Siedet die Forellen trucken ab / daß sie fein blau sind / zeucht sie auf eine Schüssel / und giesset eine lautere Erbes-brühe darüber / thut frische ungeschmältzte Butter darauf / und lassets miteinander aufsieden in der Schüssel. Und wann ihr es wollet auf einen Tisch geben / so giesset Senfft / der mit Wein-Essig ist angemacht / darüber / so wird es gut und wolgeschmack.

Gebratene Forellen.

64. Forellen werden wie die Karpffen gebraten / mit Pfeffer und Saltz gerieben / und mit Salbey gefüllet.

65. Ihr könnet auch über gebratene Forellen / die warm sind / eine Coppen-brühe machen: Nehmet ein wenig Erbis-brühe und frische Butter / ein wenig gestossenen Pfeffer / und ein wenig Essig / siedet das miteinander / samt den Cappern / giesset es darnach über die gebratene Forellen / daß sie warm auf den Tisch kommt.

Gebachene Forellen.

66. Forellen werden auch in Saltz und Meel gewältzt / und in heissem Schmaltz oder Butter sittlich gebachen.

Brüh oder Salse über gebratene und gebachene Forellen.

67. Nehmet Malvasier / so viel ihr wollet / vier Löffel voll Essig / einen halben Löffel voll Ingber / oder wie ihr selber wollet / rührets wol durcheinander / giesset es über die Fische / wollet ihr sie warm / so machets warm.

Dürre oder geräucherte Forellen.

68. Nehmet Peterstlien-Wurtzel / giesset eine Erbes-brühe darüber / und ein wenig gestossen Ingber / samt dem gantzen Pfeffer / und ein wenig Muscaten-blüth / und eingebrannt Meel / auch eine frische Butter / die ungeschmältzt ist / lassets miteinander sieden. Ihr könnet auch darzu nehmen ein Spinat / der fein gequellet ist / so wird es gut und wolgeschmack. Ihr möget es säuerlicht machen oder nicht. Habt ihr kein Erbes-brühe / so schneidet Peterstlien-Wurtzel / setzet sie mit einem Wasser auf / schneidet Zwiebeln klein darein / lassets damit sieden / so werdet ihr eine gute Brühe haben über die Forellen.

Forellen in einer Gallrat oder Sultzen.

69. Nehmet ein Schleyen / thut sie auf / und waschts sie nicht aus / hacket sie klein samt den Grädten. Nehmet auch einen Hecht darzu / und hacket ihn auch darunter / setzets zu mit lauterem Wein / der gut ist / und lassets damit sieden / seihet es durch ein härin Tuch / und nehmet einen saubern neuen Hafen / der fein ausgelotten ist / und setzet die Brühe wieder zu mit gantzem Zimmet / der klein zerbrochen ist / nicht zerstossen. Zuckerts wol / und lassets damit sieden / setzet es hinweg vom Feuer / und nehmet ein Bißlein Turnasal / steckets in die Brühe / so wird sie fein Viol-Farb / giesset es in einen wüllenen Sack / und lassets durchlauffen / so wird es schön lauter und

Viol-Farb. Nehmet darnach die Forellen/die trucken abgesotten seyn/fein blau/daß der Kopff und Schwantz gantz ist/legets in die Höhe in eine Schüssel/ und giesset die Viol-Farbe Brühe darunter/und lassets fein gestehen/so wird es eine schöne Gallrat.

Forellen einzumachen/daß sie ein ganzes Jahr bleiben.

70. Die Forellen in Oel gebraten oder gebachen / hernach mit siedenden Essig begossen/und wieder kalt werden lassen/hernach in ein Tünnelein/oder steinernen Geschirr/ Schit-weis eingelegt / allzeit eine Leg-Fische / dann dürre Lorbeer-oder Salbey-Blätter mit Saltz und Pfeffer / (man mag auch / so man will / andere Gewürtz darzu nehmen) darzwischen gethan / endlich mit guten Oel wol begossen / und im Keller oder sonst einem kühlen Ort verwahret / so können sie lang aufbehalten / und etwan zum Salat / oder sonsten so kalt aufgegeben werden. Es ist ein gut und wolgeschmack Essen. NB. So können andere Fische mehr/ sonderlich Bersing-Hechte/ Karossen und Schleyhen auch eingemacht werden.

NB. So man Forellen will über Land schicken / soll man sie in ein Küstlein geheb / mit darzwischen gelegten subtilen Hobel-Spänen/ oder grünen Salbey-Blättern einmachen/so bleiben sie gut/schön und wolschmäckend.

Barben zu kochen und bereiten.

71. Barben werden ausgenommen und der Rogen und Eingeweid / so sehr schädlich / hinweg geworffen / alsdann gantz oder Stuck-weis in halb Essig und Wasser sieden lassen/mit Zusatz Gewürtz/nach Belieben/wie schon öffters vermeldet.

Barben eingemacht sauer mit Limonien.

72. Nehmet Erbis-brühe / Muscaten-blüth / gantzen Pfeffer / frische Butter/ die unzerlassen ist/ und gesaltzene Limonien/die fein breit geschnitten/siedet das miteinander/so wird es gut und wolgeschmack.

73. Man kan sie noch auf andere Arten zurichten/als gesotten in Cassenadt.

74. Gelb eingemacht auf Ungarisch/wie schon öffter vermeldet worden.

75. Sie werden auch in Oel oder Butter gebraten.

76. Das gemeinste ist / daß sie blau abgesotten worden. NB. Wann man sie blau sieden will / so lege man sie in siedheissen Wein / so sieden sie sich gar wolgeschmack/und werden schön blau.

NB. Der Rogen von den Barben pfleget sonderlich im Majo zu laxiren / und machet etlichen Stuhlgäng/als eine Purgans.

NB. Der Barb ist eigentlich ein ungesunder Fisch / und wann mancher wissen sollte / was er vor Natur und Eigenschafft an sich hat / er esse nicht darvon / dann er sich monatlich wie die Weibs-Bilder zu reinigen pfleget.

NB. Es sollen die Barben im Heu-August-und Herbst-Monat am besten seyn.

Salmen/Lachs/und Sälmling auf mancherley Art und Manier zu kochen und zu bereiten.

77. Salmen oder Lachs werden zerhauen / sauber gewaschen / wiederum getruck-

trucknet/ alsdann in halb Wein und halb Wasser / Saltz / Peterlein-Kraut / grobl echt-geschnittenen Pfeffer/ Jngber/ gantze Nägelein/ und Muscaten-blüth wolgesotten/ und warm oder kalt/ mit frischem Peterlein-Kraut belegt/ aufgetragen.

78. Oder man siedet sie nur im blossen Wasser/ mit Saltz und Peterlein / mit oder ohne Gewürtz/ und giebts auf mit beystehendem rothen oder weissen Essig.

Lachs oder Salm auf ein andere Art zu kochen.

79. Siedet den Salm oder Lachs in Saltz-Wasser / machet eine Brühe mit geriebenem Lebkuchen/ Malvasier/ Trisanet/ Pfeffer und Cordomömlein / lassets sieden / giesset das Saltz-Wasser von den Salm / hingegen diese daran / und siedets noch ein wenig untereinander.

80. Jhr könnet auch die Lachs oder Sälmling einmachen / gelb / auf Ungarisch/ mit Limonien/ so seynd sie gut.

Salmen oder Lachs in Cassenadt blau abgesotten.

81. Wann die Sämling oder Lachs in Cassenadt schön blau abgesotten / so lassets kalt werden ; Jhr mögets dann kalt oder warm auf den Tisch geben.

82. Oder nachdem die Sälmling blau gesotten / so nehmet eine Erbis-brühe/ frische Butter / und Muscaten-blüth/ und gestossenen Jngber/ lasset das mit einander aufsieden/ werfft grüne Kräuter/ die fein klein gehackt seynd/ darein/ lassets darmit einen Sud aufthun/ richtets über dem Salm/ so wird es gut und wolgeschmack.

Salmen kalt in Saltz abgesotten.

83. Wann man den Salm mit Saltz abgesotten / so trägt man denselbigen auch kalt zu Tisch ohne Brühe / mit Peterjilien-Kräuter überstreuet / darbey guter Holder- oder rother Rosen-Essig aufgesetzet wird.

Salmen-Schwantz mit Austern zu bereiten.

84. Man kochet den Salm mit Wasser und Saltz und einem Büschel wolriechender Kräuter / und zu dem Salmen-Schwantz nimmet man Austern / weichet sie in ihrer eigenen Brühe mit gantzer Muscaten-Blumen / und zwey oder drey Anjoves, und etliche Pfeffer-Körner ; Und wann der Salmen gar ist/ so leget man denselbigen in eine Schüssel / nimmet hernach die Austern / Butter und Muscat-blühe/ rühret es alles wol durcheinander mit einem Löffel / bis daß es dick wird / giessets über den Salmen/ und tragets zu Tische. Man zieret die Schüssel mit geriebenem Semmel-Brod und Limonien-Schnitten.

Salm gebraten zuzurichten.

85. Waschet den Salm mit Essig / lasset ihn eine halbe Stund also liegen/ dann nehmet Pfeffer / ein Nägelein/ Muscaten-blühe/ und ein wenig Saltz / vermischets untereinander / bestreuet den Salm damit überall wol / lasset ihn allgemach trucken werden / dann macht ein Schmaltz heiß/ thut gedachte Würtz / ein wenig hart

Brod/

Brod/ halb Wein und Essig wol und klein-geschnittene Salbey und Petersilien darunter/ lassets aneinander sieden/ daß ein dünn Pfeffer-Brühlein wird/ begiest und bestreicht mit einem Salbey-Stäudlein mit der Brühe den Salm offt/ bis es genug gebraten ist.

Gebratene Sälmling mit Meer-Rettich zugerichtet.

86. Reibet den Meer-Rettich mit Mandeln ab/ zerlasset ihn mit einer Erbes-brühe und Wein-Essig/ thut frische Butter/ die ungeschmältzt ist/ darein/ und ein wenig süssen Milchraum/ setzets auf Kohlen/ und lassets warm werden/ bis die Butter darinnen zergehet. Wann ihr es wollet anrichten/ so saltzet es erst/ doch nicht zu viel/ so bleibet der Meer-Rettich fein weiß/ so könnt ihr ihn über den gebackenen Sälmling geben/ fein warm auf einen Tisch schicken/ so ist es gut. Ihr könnt auch frische Mandeln stossen mit Knoblauch/ zerlassen mit einer Erbes-brühe/ und könnt es warm geben wie den Meer-Rettich/ thut es unter die Backfisch/ so ist es auf beyde Manier gut. Ihr könnt es auch also von grünen Wallnüssen mit Knoblauch machen.

Salm oder Sälmling in Gallrat oder Sultzen mit Violbrauner Brüh.

87. Man kan auch die frischen Salmen in einer Gallrat mit Violbrauner Brüh/ (wie bey den Forellen allbereit vermeldet) bereiten/ so sind sie auf dem Bauch gelb/ auf dem Rucken aber blau/ so ist es ein schön und zierlich Essen.

88. Man mag auch die Gallrat oder Sultzen gelb machen/ wie bey den Karpfen N. 18. vermeldet worden.

Salmen kalt in Oel und Essig.

89. Man bereitet auch den Lachs kalt mit guten Baum-Oel/ Essig/ Ingber und Pfeffer/ mit Citronen/ auch mit oder ohne kleine geschnittene Zwiebeln; Man pfleget klein-geschnittene Schnittlein auch darüber her zu streiten.

NB. Im übrigen werden die Lachse/ Salmen oder Sälmling/ nach jeder Landes-Art/ auf unterschiedliche Manieren zugerichtet.

NB. Der Lachs ist nichts anders/ als ein gesaltzener Salm/ so entweder aus den süssen Wassern zu seiner Zeit in die gesaltzene See gehet/ und daraus gefangen/ oder sonsten ausser dieser Zeit in süssem Wasser gefangen und eingesaltzen wird.

Salmen bleiben bey ihrer Art vom Aprilen bis nach Jacobi/ alsdann werden sie Lächs/ sind aber am besten im April und Mayen.

Lachs bleiben in ihrer Art bis Andreä/ und sind am besten zwischen Michaelis und Martini/ werden durchaus zugerichtet wie die Salmen.

Sälmling werden auch durchaus gekocht und zugerichtet wie Forellen/ sind im April und Majen am besten.

Den Ahl auf mancherley Art und Manier zu kochen und zu bereiten.

90. Dem Ahl löset man beym Kopff die Haut auf/ und ziehet ihme selbige ab/ nimmt/

nimmt ihn aus/macht Stücke daraus/thut aber zuvorderst das Häutlein oder Aederlein / so durch den Ruckgrad gehet / fleissig darvon/ vermittelst eines starcken Strohhalms / damit mans durchstösset / brühet denselben alsdann mit siedend-heissem Saltz-Wasser und Essig ab / wäscht ihn wiederum / siedet denselben alsdann mit halb Wein / Wasser oder Essig / klein/geschnittenen Peterlein / Salbey / Ingber/ Mangolt oder Spinat/ Majoran/ Saltz/ Pfeffer / Ingber / Saffran oder gelb Gewürtz/und wenig frischem Butter.

91. Man mag auch Muscaten-blüth / oder auch Matten-Kümich darzu thun/ oder an statt der frischen Butter/klein-gehackte Zwiebeln daran schweissen.

92. Oder er wird Stück-weis in Saltz / Ingber und Pfeffer geweltzt mit Salbey-Blättern an Spießlein gesteckt / auf den Rost gebraten / und wie Forellen bestrichen.

93. Man gibt sie trucken oder macht ein Brühlein darüber / wie über andere gebratene Fisch/massen vorher öffters erwähnet worden.

94. Er wird auch trucken gesotten / und trucken in ein Salwet aufgetragen / mit beygesetztem rothen oder weissen Essig.

95. Oder / er wird gepfeffert / gesaltzen / mit Salbey oder Lorbeer-Blättern umwunden/in frischer Butter oder Oel gebachen/gebraten oder geprägelt.

Ahl auf Frantzösische Manier zu bereiten.

96. Nehmet einen Ahl/lasset ihm seine Haut an/reibet ihn aber in heisser Aschen wol ab/oder brühet ihn in heissem Wasser/ öffnet den Bauch/ nehmet das Eingeweid heraus/waschet ihn wol aus/ schneidet ihn Stück-weis/ doch also/ daß es nicht durchaus gehe/sondern Schnecken-weis in die Schüssel könne geleget werden/ bestreuet ihn mit Saltz/Pfeffer/klein-gehackten Peterlein/Majoran und Tymian / thut ihn in einen Hafen/siedet ihn mit einer kurtzen Brühe ; Wann er gnug gesotten / so lasset ihn in der Brühe erkalten / darnach thut ihn heraus/ legt ihn auf einen Teller/ daß er vertropffet/und setzet ihn also mit Wein-Essig auf.

Ahl weiß eingemacht mit Limonien.

97. Siedet den Ahl zuvor ab / wie gemeldet / alsdann nehmet ein Erbis-brühe/ Essig/ Muscaten-blüth/ gantzen Pfeffer/ gestossenen Ingber / gesaltzen Limonien fein breit geschnitten/thut auch eine frische Mayen-Butter darein/siedet das miteinander/ bis daß es gar wird/und versaltzet es nicht/so wird es gut und wolgeschmack.

Einen Ahl auf Englische Manier zuzurichten.

98. Nehmet einen grossen Ahl/ und schneidet ihn auf / thut die Gräten heraus/ und bestreuet ihn mit Majoran/ Timian/Rosmarin/ Muscatblum und Muscatnüß/ darnach rollet ihn zusammen bindet ihn fest / nehet ihn zu in ein Tuch / und kochet ihn/ mit Wasser und Saltz : Darnach macht ein Tuncke oder Salse dazu / von Bier/ Wasser und Saltz.

Ahl auf ein andere Art zu bereiten.

99. Siedet den Ahl in Saltz-Wasser wol ab / und thut ihn in eine andere

Brühe / von halb Wein und halb Malvasier / mit Zucker / Zimmet / Muscatenblühe / Saffran und Pfeffer / bewürtzets / lassets also übereinander sieden / bis es recht und gar ist.

Noch auf eine andere Art.

100. Leget den Ahl eine gute Weil in Saltz-Wasser / waschet ihn darauf reinlich ab / und siedet ihn in guten Wein / bis er halb gesotten ist / darnach nehmet Saffran / Ingber / Zimmet / Zucker und Nägelein / thut es alles daran / und lasset ihn folgend gar auskochen / richtet ihn dann mit samt der Brühe an.

Ahl in Pfeffer oder schwartz eingemacht.

101. Machet den Pfeffer an mit Karpffen-Schweiß / Malvasier und ein wenig Essig / reibet darzu rocken Brod / und ein wenig Bertram-Kraut / lassets mit einander aufsieden / streichets durch / würtzets ab mit Pfeffer / Zimmet / und Nägelein / machets wol süß mit Zucker / versaltzets nicht / lassets noch einmal aufsieden / so wird die Brühe wolgeschmack ; Wann der Pfeffer fertig / so nehmet dann den Ahl / schneidet ihn zu Stucken / und röstet ihn aus der Butter / thut ihn / in den Pfeffer / und lassets darinnen sieden / so wird er gut und wolgeschmack.

Karwenada vom Ahl zu machen.

102. Nehmet den Ahl / ziehet ihn ab / schneidet ihn in Stücken / thut den Grad heraus / leget die Stück fein nebeneinander / auf ein saubers Bret / pfefferts und saltzets auf beyden Seiten / legets auf einen Rost / und bratets geschwind hinweg / und wann ihr es anrichtet / so gebt eine Agrestbrühe darüber / mit Butter aufgesotten / so ist es eine Karwenada vom Ahl.

Ahl gebraten.

103. Bereitet den Ahl / wie schon gemeldt / leget die Stücklein in eine Schüssel / thut gestossen Ingber / Pfeffer und Saltz daran / lassets eine Weil also stehen / hernach schwinget es wol untereinander in der Schüssel um / wann dieses geschehen / so wickelt ein jedes Stuck mit Salbey / und Lorbeer-Blätter / und bindet sie mit einem Faden zusammen / bestreuet sie mit Pfeffer und Ingber / legets auf einen Rost / lassets braten / macht ein Schmaltz heiß / und lassets wieder ein wenig erkalten / giesset etwas Wein darein und gestossenen Pfeffer / auch Ingber / sonderlich / wo ihr die Stücklein vorhin nicht damit bestreuet habt / begiesset oder betreuffet die Ahl-Stücklein also / und lasset sie braten / bis sie schwitzen / alsdann sind sie gar.

NB. Ihr müsset aber auch das Umwenden nicht vergessen.

Auf eine andere Manier.

104. Siedet den Ahl erstlich / schneidet ihn darnach zu Stücken / steckt ihn an einen Spieß / bratet ihn / lasset ihn kalt werden / und wann ihr ihn anrichtet / so gebt eine grüne Salsen darzu / so ist es auch gut.

NB. Die Ahlen seynd am besten / von May- bis in den Herbst-Monat.

Rup-

Ruppen oder Rutten / wie solche auf mancherley Art und Manier zu bereiten.

105. Nehmet die Ruppen/machet sie auf/thut die Gall davon/giesset Essig darüber / so werden sie fein blau / schüttet sie in eine Pfann oder Fisch-Kessel / lassets sieden/und wann sie einen Sud gethan/so hebets ab/nehmets heraus/ thuts in einen andern Fisch-Kessel/seigt ein Erbis-brüh darüber/thut Petersilien darein/ und zerlassene Butter/ und ein wenig gestossen Ingber/ Muscaten-blüh / thut auch ein wenig eingebrannt Meel darein / lassets miteinander sieden/ so wird die Brühe weiß/ die Ruppen aber blau. Ihr könnt auch in die Brüh grüne Kräuter thun / und könnt sie mit Essig oder Limonien sauer machen/so ist es zierlich und gut.

Ruppen in einer gelben Brüh oder Salse.

106. Thut die Ruppen auf / waschet sie sauber aus / und saltzet sie ein wenig/ lasset sie eine Weil darnach im Saltz liegen/ darnach leget sie in eine Pfanne / giesset Wein daran/würtzet und gilbts/reibet einen guten Lebkuchen / und nehmet auch Zucker/lasset es wol sieden/daß es eine dicke Brühe gewinnet/richtet sie dann an.

Ruppen in einer Erbis-brühe.

107. Bereitet die Ruppen / wie schon vermeldet / siedets dann in einer Erbisbrühe/saltzets/ thut ein wenig frische Butter daran / daß sie nicht zehe werden / lassets eine Weil sieden / dann würtzets mit Ingber/ Pfeffer und Muscaten-blühe/ machets folgends zu recht.

Auf eine andere Manier.

108. Machet die Ruppen auf / waschets reinlich aus / lassets eine Weile im Saltz liegen/siedets in einer Erbis-brühe/wann sie fast gesotten/thut frisch Schmaltz/ Pfeffer und Muscaten-blühe / auch ein klein wenig Saltz daran / lassets untereinander sieden/letzlich schneidet Limonien darauf/und richtets an.

Noch auf eine andere Manier.

109. Nehmet Erbis-brüh und Wein/ thut Rosmarin/ Weinbeer/ Pfeffer und Zucker vorhero in die Brühe / treibets durch / also giessets über die Ruppen / und kochets darinnen.

Ruppen-Lebern.

110. Ruppen-Lebern eingemacht mit Petersilien-Wurtzel / Erbis-brühe / mit ungeschmältzter Butter/ und mit grünen Kräutern/ die fein klein seynd/ lassets damit sieden/so ist es gut und wolgeschmack.

111. Gebratene Ruppen-Leber / und eine saure Brüh darunter gemacht / mit einer Erbis-brüh/Butter und Essig/ lassets damit sieden/ giessets darunter/ thut auch ein wenig gestossen Pfeffer darunter.

112. Man kan auch gebratene Ruppen-Lebern/auf grün Kraut gelegt/aufgeben.

Ruppen-Lebern wie Austern zuzurichten.

113. Nehmet die Ruppen-Lebern / und qvellet sie gar an die statt / nehmet sie heraus / und kühlet sie aus / thut sie in Austern-Schalen / und thut ein wenig frische Butter darein / und gestossen Pfeffer / giesset ein wenig darüber / nehmet auch ein wenig Saltz darein / und leget sie mit den Schahlen auf einen Rost / und kehrts ein um in der Schahlen / und richtets mit den Schahlen an / so sind sie gut und wolgeschmack.

114. Ruppen-Leber gebraten / und sauer Pomerantzen-Safft darüber gedrücket / oder sauer Citronen-Saff / oder ein Pobrat darunter gemacht / es sey süß oder sauer / so ist es auf beyde Manier gut.

Ruppen in Pfeffer gekocht.

115. Nehmet Karpffen-Schweiß und Limonien / treibet ein wenig Rocken-Brod in den Schweiß / nehmet Wein und Essig darzu / machets an mit Gewürtz / Zimmet und Pfeffer / mit Nägelein und Saffran / lassets miteinander sieden / samt den Ruppen / machets süß / so wird es gut und wolgeschmack.

116. Man kan auch die Ruppen braten / und einen Pfeffer darunter machen.

117. Ruppen eingemacht auf Pohlnisch / gelb / und mit Zwiebeln durchgestrichen / ist ein gut und wolgeschmack Essen.

NB. Die Ruppen sind fast das gantze Jahr gut / ausser im Jenner und Hornung / da sind sie voller Rogen / und pflegen in der Fasten-Zeit zu laichen.

NB. Im Vollmond sind die Ruppen-Lebern am besten und grösten / aber nach dem vollen Liecht nehmen sie wieder ab.

Schleyhen auf unterschiedliche Arten und Manier zuzurichten.

118. Schleyhen werden ausgenommen / alsdann gewaschen und mit siedigheissem Saltz-Wasser / mit Essig vermischt / begossen und ein Zeitlang darinnen gelassen / hernach sauber ausgewaschen / und in blos Wasser mit Saltz gesotten / oder ein wenig auf dem Rost gebraten / daß die Haut darvon gehet / alsdann zu Stucken gehauen / wiederum in die Pfannen gethan / und mit halb Essig und Wasser / Saltz / Ingber / Pfeffer / Peterlein / Kümmel oder Salbey / frischem Butter oder gebranntem Meel allgemach und sittlich gesotten.

119. Oder werden in frischem Butter / Salbey / wenig Essig / Saltz / Ingber / Pfeffer / Saffran / Peterlein oder Kümmel gedämpfft.

120. Werden auch gebraten / und ein Wachholderbrühlein darüber gemacht. Oder werden in Stücke zerschnitten / als der Ahl / in Salbey oder Lorbeer-Blättern gebraten.

121. Schwartz fein sauer oder in Pfeffer gekocht / sollen die Schleyhen am besten und gesundesten seyn.

Schleyhen wie Karpffen in dem Diegel gedämpfft.

122. Schlaget die Schleyhen am Kopff / thut sie auf / giesset ein siedend Wasser daran /

daran/ rührets wol/ so gehet der Schleim darvon/ zerstückets/und waschet sie sauber/ thut sie in einen Stollhafen / Saltz/ Zwiebel/ Essig/ Fleischbrüh/ Kümmel/ Ingber/ Pfeffer / Butter / und lassets wol aneinander dämpffen / oder siedets im Wasser/ wanns überhalb gesotten / thut es herab / und giesset einen Wein daran / machets in ein gelbes Brühlein/wie einen Ahl.

123. Deßgleichen sind die Schleyhen fein sauber / und mit Zwiebeln eingemacht/gelb oder weiß ein gut Essen.

Schleyhen weiß in einer Erbis-brüh.

124. Wann ihr wollet Schleyen weiß kochen / so müsset ihr sie in einem Wasser brühen / so werden sie schön weiß / dann eingemacht mit sauren Limonien/ Erbis-brühen/und Butter/so ist es gut und wolgeschmack Essen.

125. Deßgleichen kan man auch die Schleyhen aus Butter oder Oel bachen/ wie den Ahl.

126. Ihr könnet auch gebachene Schleyhen in einem Pfeffer geben / oder sonst eingemacht : Nehmet Erbis-brüh und Butter darüber / ein wenig Essig/ gestossenen Ingber/und ein wenig Kümmel/so wird es desto besser und wolgeschmacker.,

Gefüllt-gebratene Schleyen zu bereiten.

127. Wann ihr wollt Schleyhen füllen / so ziehet die Haut herab / dann sie lässet sich gern abziehen/ schneidet das Fleisch von dem Gradt hinweg/ daß der Gradt gantz bleibt. Nehmet das Fleisch / und hackets klein mit schwartzen Weinbeerlein und geschweiste Zwiebeln / thut Pfeffer / Ingber und Saffran darein / hacket etliche Eyer-Dottern darunter. Und wann die Füll gehacket ist/ so nehmet sie/ und streicht sie über den Fisch-Gradt/ziehet die Haut darüber/legts auf einen Rost/ und bratets/ machet eine saure Brühe darunter / und gebets warm auf einen Tisch / so ist es ein gefüllter gutet Fisch.

NB. Schleyen sind das gantze Jahr gut / ausser im April / May-und Brach-Monat; Im Mertzen sollen sie am besten seyn.

Neun-Augen/wie dieselben zuzurichten.

128. Neun-Augen werden in warmer Milch erträncket / mit halb Wasser / Wein oder Essig/Saltz/Ingber/ Pfeffer/ Muscaten-blüh oder Saffran / Peterlein oder Kümmel und frischem Butter gesotten.

129. Neun-Augen mögen auch allerdings als die Ahlen bereitet und zugerichtet werden.

Neun-Augen trocken abgesotten.

130. Nehmet die Neun-Augen/brühet sie fein wol mit heissem Wasser/ schneidet sie am Bauch auf/thut den Rogen hinweg/waschets fein sauber aus kaltem Wasser / schneidets hernach je eine in drey Stuck; Nehmet halb Wein und Wasser/ gestossenen Pfeffer/auch ein wenig Saltz/sehet wol zu/ daß ihrs nicht versaltzets/ lassets

also damit aufsieden / bis sie gar sind / richtets dann fein trocken in eine Schüssel/ gebet gestossenen Pfeffer/auch/so ihr wollet/Essig darzu. Sie sind sehr gut und wolgemack.

Neun-Augen in Pfeffer zumachen.

131. Nehmet Neun-Augen/ die fein gesaubert seyn/ fahet den Schweiß davon in einen Wein oder Essig / schneidet die Neun-Augen zu Stucken / thut sie in den Schweiß/thut Pfeffer-Kuchen/der klein gerieben ist/darzu/ würtzets ab mit Zimmet/ gestossenen Pfeffer und ein wenig Saffran / machets süß / und lassets mit einandersieden/schauet/daß ihrs nicht versaltzet/ihr möget auch ein wenig Bertram-Kraut darunter schneiden/so wird es ein lieblich und wolgeschmack Essen.

Gebratene Neun-Augen in guten Pfeffer.

132. Nehmet die Neun-Augen / und fahet den Schweiß auf davon in Essig/ wann ihr sie gebrühet habt/so saltzet sie ein/lassets also gantz ein Weil im Saltz liegen/ stecket sie hernach an einen höltzernen Spieß / oder legets auf einen Rost/ bratets und begiesset ein offt mit Butter/damit ihr sie nicht verbrennet ; Nehmet den Schweiß/ und machet ihn ab mit linder Gewürtz / Zimmet / Pfeffer und wenig Saffran/ reibet Pfeffer-Kuchen darunter / und ein wenig Zucker / lassets mit einander sieden/ bis dick wird. Wann nun die Neun-Augen gnug gebraten sind/so giesset den Pfeffer darunter/und thut unter den Pfeffer Bach-Butter oder Schmaltz/ so wirds desto besser und wolgeschmacker.

Gebratene Neun-Augen auf eine andere Art.

133. Nehmet die Neun-Augen / ziehet ihnen die Haut ab / und legets in warm Wasser / daß das Saltz davon zeucht / legets dann auf den Rost und bratets geschwind hinweg/ richtets an auf eine Schüssel / und gebet gestossenen Pfeffer mit Essig darzu.

134. Oder nehmet Senff mit Butter / lassets ein wenig warm werden/ giessets darüber oder darunter/so ist es gut.

Geräucherte Neun-Augen.

135. Geräucherte Neun-Augen werden in Wein oder Bier geweichet / dann gebraten/und mit Pfeffer zum Salat aufgegeben.

Neun-Augen einzumachen und ein gantz Jahr gut zu erhalten.

136. Nehmet die Neun-Augen / brühet sie/ wann sie gebrühet seynd / so nehmet guten Malvasier oder sonst süssen Wein/ und fahet den Schweiß von den Neun-Augen darein/thut sie am Bauch auf / und den Rogen heraus/ werffet ihn hinweg / reibet unter die Neun-Augen Pfefferkuchen/thut Bertram-Kraut darunter / und lassets damit einen ziemlichen Wall aufthun / ziehets dann aus der Brüh / und säuberts/ streichet den Pfeffer durch/machet ihn an mit Zimmet/ Nägelein und Pfeffer/ lassets

wieder

wieder sieden / ist es nicht süß genug / so machets noch süsser / schauet aber versiedet und versaltzets nicht ; Wann sie nun gesotten / so schlagts in Fäßlein oder ander Geschirr ein / so könnet ihr sie Jahr und Tag lang aufbehalten / ihr möget kalt oder warm davon speisen / sie sind auf beede Manier gut und wolgeschmack.

Neun-Augen auf eine andere Manier einzumachen.

137. Nehmet die Neun-Augen / wann sie recht gebrühet seynd / waschets sauber aus / setzets zu in Wasser und Wein / mit Pfeffer und Saltz / lassets sieden bis genug ist / ziehets dann heraus auf ein Bret / lassets kalt werden / thuts in ein Fäßlein / leget Lorbeer-Blätter darzwischen / giesset kalten Wein-Essig darüber / und schlaget das Fäßlein geheb zu / so könnet ihrs ein gantz Jahr liegen lassen / und davon essen / so offt ihr wollet.

NB. Die Neun-Augen sollen vornemlich / von Jacobi bis in die Fasten / das ist / den Herbst und Winter durch / gut seyn.

Herr D. Gelnerus schreibet / sie seyen im Hornung und Mertzen am besten / im April aber sind sie voll Rogen / und haben ein zeh abgeschmack Fleisch.

Lampreten oder Pricken wie dieselben zubereiten.

138. Lampreten oder Pricken / haben viel Augen / wie die Neun-Augen und vergleichen sich denselben ziemlich / werden ausgenommen / der Schweiß aufbehalten / alsdann mit siedendem Saltz-Wasser / darein Essig vermischt / begossen / sauber gewaschen / gekrümmet wie eine Bretzel / eine halbe Muscatennuß ins Maul gegeben / alsdann ein Theil solcher Brühe mit frischem Butter / gestossenen Haselnüssen / oder ungeschehlten Mandeln / Saltz / Ingber / Pfeffer / Muscaten-blüth / Zimmet / mit Zusatz deß Schweisses / so man aufbehalten / alles untereinander bis zur Gnüge gesotten / samt dem Fisch.

139. Man mag auch Zucker und Rosinlein / und gebrosamet / gebähet / oder geröstet weiß Brod / oder an statt der frischen Butter / Baum-Oel darein thun / so aber nicht jedermann angenehm ist.

140. Oder man tödtet die Lampreten / in dem man ihnen eine Spick-Nadel in die Ohren-Löcher spiesst / welche nacheinander / eben wie auf einer Flöten oder Pfeiffen sitzen ; Dann fänget man das herauslauffende Blut auf / womit man die Brüh dick machet. Hernach reibet man sie ab / und öffnet ihnen den Bauch / nimmt den Faden / der ihnen längst den Ruck-Graten sitzet / heraus / legt sie darauf in einen Stollhafen / und macht eine ordinari Brüh darüber / von ihrem Blut und Gewürtz-Nägelken.

141. Es können auch die jenige / so das Süsse lieben / etwas Zucker darein thun.

142. Man brätet solche Lampreten auch am Spiesse / betropffet sie mit Butter / und macht eine Brüh von Pfeffer / Gewürtz-Nägelken / Zucker und Cancel darüber.

143. So setzt man sie auch in eine Pastete / mit solcher Brüh / als an die junge Lampreten gemacht wird.

144. Man

144. Man siedet sie auch/ und macht eine braune Suppe von Zucker / Canel/ Nägelein und ordinari Fisch-brüh / welche man zu allerhand solchen Suppen gebraucht/darüber.

Lampreten gebraten/in gutem Pfeffer.

145. Nehmet Lampreten / und brühet sie in einem heissen Wasser / nehmet ein Malvasier / und schneidet den Lampreten die kleinen Aeuglein auf zu beyden Seiten/ so wird der Schweiß herausser rinnen / lasset ihn in den Malvasier lauffen / schneidet fornen das Maul hinweg / haben sie Rogen darinnen / so thut ihn hinweg / dann es ist nicht viel besonders daran / schneidet die Lampreten zu vier Stücken / saltzets und pfeffers / lassets eine Weil darinnen liegen / steckets an einen Spieß / und bratets. Nehmet den Schweiß mit dem Malvasier / reibt ein Rocken-Brod darunter und lassets damit aufsieden/mit Bertram-Kraut/streichts durch ein härin Tuch/und machets an mit gelindem Gewürtz/ lassets darnach wieder aufsieden/ ist es zu wenig süß/ so thut mehr Zucker darein / und ein wenig Butter / schauet auch / versaltzets nicht. Und wann ihrs anrichten wollet / so giesset das Pfefferlein darunter / so wird es zierlich/gut und wolgeschmack/schauet daß ihrs nicht verbratet/daß sie nicht zeh werden.

Lampreten in Pfeffer gekocht.

146. Nehmet die Lampreten / und fahet den Schweiß darvon auf mit Wein/ Wasser und Essig/schneidet darnach die Lampreten zu Stücken in den Schweiß/ und reibt Pfeffer-Kuchen darein/würtzt es an mit Zimmet und Pfeffer/ gilbts ein wenig/ lassets damit aufsieden/machts süß oder sauer. Wann sie halb gesotten sind / so säuberts aus/streicht darnach den Pfeffer durch/so wird er fein glatt.

147. Oder/wann ihr sie geschwind kochen sollet / so reibet Pfeffer-Kuchen darunter/so dürfft ihrs nicht durchstreichen. Thut auch darunter geschweiste Zwiebeln/ die klein gehackt/so wird es gut und wolgeschmack.

148. Lampreten oder Pricken werden auch gebraten / wie der Ahl/ oder wie die Neun-Augen.

Pricken oder Lampreten einzumachen / daß man sie den gantzen Winter durch und länger erhalten kan.

149. Erstlich brühet man sie mit heissem Wasser / darnach trocknet sie mit einem reinen weissen Tuch ab/ und schabet ihnen die Haut ab / und bratet sie fein langsam und linde gar / wie sie sonsten zu essen seyn sollen / darnach nimmt man ein fein rein Faßlein/ das bestreuet man unten mit Pfeffer / und leget die Pricken oder Lampreten hinein / fein Schichtweise nacheinander. Folgends mischet man Pfeffer/ Nägelein und Zimmet-Rinden untereinander/und bestreuet sie damit; Hernachmalen leget man wieder eine Schicht Pricken oder Lampreten / und bestreuet sie gleicher massen / und darnach immer also weiter fort / bis sie alle hinein sind. Letzlich geust man Wein-Essig darauf / bis er drüber gehet / und beschweret sie / so bleiben sie das gantze Jahr gut.

NB. Sie

NB. Sie können auch auf die Art / wie von den Forellen und Neun-Augen gemeldet/eingemacht werden.

NB. Pricken oder Lampreten / sind von Hornung an / durchs gantze Jahr gut/ aber im Mayen am besten.

Grundeln oder Schmerling und Kressen/wie die zu bereiten.

150. Grundeln werden lebendig in heissem guten Wein gerödtet / und mit Zusatz/ Saltz/ frischen Butter/ Jngber/ gröblechtem Pfeffer/ gantze Nägelein/ Muscaten-blüth / sittlich gesotten. Man mag auch ein klein wenig Meel daran brennen / so man keine frische Butter hat.

151. Oder man kocht sie mit frischem Butter / gelben Gewürtz und Muscatenblüth allein.

152. Diese gute Fischlein werden auch in Meel und Saltz gemenget / und in heissem Schmaltz oder Butter gebachen / man muß aber Achtung geben / daß mans nicht verbrenne.

153. Man mags auch in Pasteten einmachen / mit frischem Butter / Jngber/ Pfeffer/Muscaten-Nüß/gantze Nägelein/mit wenig Citronen-Schelffen.

154. Kressen/werden allerdings auch zugerichtet wie die Grundeln.

Grundeln schön zierlich blau abgesotten.

155. Nehmet die Grundel / thut sie in einen Kessel oder Pfannen / und giesset lautern Wein darüber / daß sie darinnen sterben / und wann sie gestorben seynd / so giesset Essig darüber/ so werden sie fein blau/ schüttet sie in eine Pfanne / wann sie sieden / setzets auf Kohlen/lassets gemach sieden / schauet / versaltzets nicht / daß sie fein säuerlicht seynd. Und wann ihrs wollet anrichten / so seihet eine Mayen-Butter darüber/werfft Jngber und grüne Petersilgen darüber/so bleiben sie schön und gut.

156. Oder schön blau abgesotten / trocken mit Petersilien bestreuet / und in einem Serviet zugedeckt/aufgetragen.

157. Oder werden auch mit einer säuerlichten Brühe mit Essig / zerklopfften Eyern/oder in süssen Milchraum gemacht.

158. Oder giesset eine saure Brüh darüber mit Butter/ ein wenig Erbis-brüh/ Essig und grün Petersilgen klein gehackt / auch gestossenen Jngber / und ein wenig Kümmel / lassets damit auffsieden / wann es aufgesotten hat / so geußt man es unter die Grundel/wann man sie anrichtet/so wird es gut und wolgeschmack.

Grundeln auf eine andere Art gesotten.

159. Nehmet Wein und Essig / lasset den Essig heiß werden / aber nicht sieden/ saltzets wol / giessets über die lebendigen Grundel in eine Schüssel / dann thuts mit einander in eine Pfanne/und bereitets folgend wie es seyn soll.

Gefüllte Grundeln oder Kressen.

160. Nehmet Eyer / und zerklopfft sie durcheinander / und lasset sie durch ein härin Tuch lauffen / hacket Petersilgen klein darunter / thut ein wenig süssen Milch-

raum und Saltz darein / lasset die lebendigen Grundeln darinnen todt lauffen / schüttet sie auf einen Durchschlag / und thut sie wiederum in ein saubers Geschirr/daß sie sieden/lassets gemach sieden/richtets an/und giesset frische Butter darüber.

161. Oder giesset einen Essig unter die Eyer / und lasset die Grundel darinnen todt lauffen/ist es gleich so viel. Und also füllet man die Grundeln.

162. Grundeln und Kressen werden auch wie andere Fische gebachen / und zierlich zu Tische getragen.

Gebachene Grundeln oder Kressen in einer guten Brüh oder Salse

163. Nehmet gebachene Grundeln oder Kressen / machet eine saure Brüh von Eyer-Dottern/nehmet darzu eine Erbis-brühe/Essig und frische Butter/und gestossenen Ingber/lassets damit aufsieden/auch mit grünen Kräutern/die klein gehackt seynd/giessets über die gebachene Grundel oder Kressen/so werden sie gut und wolgeschmack.

164. NB. Man kan auch die Grundel gelb und säuerlicht einmachen; Dann man kan sie nicht allezeit blau kochen : Wann die Grundeln laichen / so behalten sie die Farb nicht/dann sind sie gut zum Bachen oder zum Einmachen.

Gallrat oder Sultzen von Grundeln.

165. Nehmet eine Schleyen / und hacket sie klein mit dem Grädt / setzt sie in lautern Wein/und mit Essig/und lassets wol sieden/ seigt sie durch ein hären Tuch/ thuts wieder in einen saubern Fisch-Kessel und setzets auf Kohlen / lassets sieden / pfefferts und gilbts / und machets wol süß / wanns angemacht ist / so seigts durch ein wüllen Sack/ so wird es fein lauter/und wann ihr vermeinet/daß nicht gestehen wird/so nehmet Hausen-blasen darunter / und wann die Brüh lauter ist / so giesset sie in eine Schussel/ daß sie halb voll wird / lasset sie gestehen ; Nehmet alsdann Grundel / die schön blau abgesotten und kalt seynd / leget sie auf die Brüh / die gestanden ist/ nebeneinander / und giesset mehr Brüh darüber / lasset sie wieder gestehen / so fallen die Grundeln nicht zu Boden / sehen schön und lustig / dann die Fisch sind blau / und die Brüh gelb.

NB. Damit man den Grundeln und Kressen die Bitterkeit benehmen könne/ so soll der Koch oder Köchin eine Handvoll Brenn-Nesseln nehmen/und im Absieden dieselbigen damit abschäumen.

NB. In der Reichen Kuchen / sonderlich wann man die Grundeln für grosse Herren oder Gäste bereitet / lässet man solche zuvor in Wein sich zu todt lauffen / sieder sie hernach darinnen ab/und isset sie also mit Wein-Essig.

NB. Die Grundeln sind im Hornung/Mertzen/Aprill und Mayen/ die Kressen aber im Mertzen und Aprill am besten. Etliche sagen/sie seyen am besten von Weihnachten bis Ostern/ da ihr Laich-Zeit angehet. Meines Erachtens sind diese kleine delicate Fischlein / das gantze Jahr durch gut / und niemals bös / als wann man sie nicht haben kan.

NB. Die Grundeln oder Schmerling sind die allergesundesten / lieblibst- und schmack-

schmackhafftesten Fische / die man haben kan / darum sie auch ein Febricitant oder Sechswöchnerin essen darff/noch ehe als Hecht und Versing.

Erlitzen oder Eidritzen / Sängelein und Steinbeisser / wie solche zuzurichten.

166. Erlitzen werden in halb Wein und Wasser / mit klein-geschnittenen Peterlein / Saltz/ Ingber/ Pfeffer/ und frischem Butter gesotten / oder wird ein wenig Meel daran gebrannt.

167. Sängelein werden schön blau abgesotten; Wann sie gesotten/richtet man sie trocken an in eine Schüssel/ seyhet frische Butter darüber / bestreuets mit gestossenen Ingber/so sind sie gut und wolgeschmack.

168. Steinbeisser setzet man zu in Wasser und Wein / mit Saltz / und wann sie gesotten seynd/so richtet sie trucken an/und gebet gestossen Pfeffer darzu.

169. Man kan auch alle drey Arten Fischlein einmachen mit Kümmel/Erbißbrüh/Butter/ein wenig Essig/und gestossen Ingber/lassets darmit einsieden/ daß nur eine kurtze Brüh gewinnet/so werden sie gut und wolgeschmack.

Erlitzen oder Sängelein / deßgleichen Steinbeisser in Zwiebeln gekocht.

170. Nehmet Zwiebeln/ schneidet sie klein/ und schweisset sie in Butter / machet sie mit gestossenem Pfeffer ab / geust darein ein wenig Wein-Essig und Erbis-brüh/ lassets darmit einen Sud aufthun / thut die Erlitzen/ Sängelein / oder Steinbeisser/ die ihr habt blau abgesotten / darein / seigt sie wol ab / daß das Saltz-Wasser davon kommt/lasset sie wieder einen Sud aufthun/so werden sie gut und wolgeschmack.

171. Man kan sie auch füllen mit Eyern und süssen Milchraum / und sieden / wie von den Grundeln gemeldet worden/so sind sie auch gut.

172. Man mag sie gelb einmachen/fein säuerlicht mit Zwiebeln.

Sängelein in Eyern gebachen.

173. Schlaget Eyer aus in eine Pfanne/ machet Pfantzel daraus / werffet gebachene Sänglein darein / und bachet einen Kuchen daraus / nehmet auch grüne Kräuter darunter/sie werden gut wolgeschmack.

174. Man kan auch diese und andere kleine Fischlein / in Saltz und Meel umwältzen/und hernach aus heissem Schmaltz oder Butter bachen.

NB. Die Erlitzen/ Sängelein und Steinbeisser / sind das gantze Jahr / wann man sie nemlich haben kan/allzeit gut.

Rotäuglein / Weiß-Fische und dergleichen Bach-Fischlein wie sie zu bereiten.

175. Rotäuglein und Weiß-Fische / werden auch Brat-Fische genennet / dann sie werden theils Orten meist gebraten wie die Karpffen / worbey man in einem besondern Schüsselein/Essig mit Ingber/Pfeffer und Saltz vermischet/auffsetzet.

176. Oder man siedet selbige in halb Wein und Wasser/ oder halb Essig und Wasser/mit Zusatz Saltzes/gebrannten Meels/Ingber/Pfeffer und Kümmel.

177. Man pflegets auch zu bachen/ und zu grünen oder sauren Kraut/ und andern Essen aufzusetzen.

178. Man kochets auch gelb fein sauer mit Zwiebeln eingemacht.

179. Weis/ sauer mit Limonien/ oder braun mit Cappern eingemacht sind sie auch gut.

NB. Dergleichen Bach- und Brat-Fische sind das gantze Jahr/ fast ohne Unterscheid/gut.

Bersing auf unterschiedliche Art und Manier zu kochen und zu bereiten.

180. Bersing/nachdem sie ausgeweydet worden/ siedet man trocken ab/ wie andere Fische/und giebts auf mit Essig.

181. Oder wann sie gar gesotten/ ziehet man ihnen die Haut ab/ und machet eine ordinari Fisch-brüh oder Salse darüber.

182. Man pflegets auch säuerlicht mit Butter oder Milchraum und Limonien einzumachen.

Bersing in einer Erbis-brüh eingemacht.

183. Nehmet die Bersing/ schuppet sie/ saltzets ein/ lassets ein Weil im Saltz liegen/ richtets hernach in eine Pfanne oder Kesselein/ streichet das Saltz hinweg/ schneidet die Zwiebeln fein breit und dünn darüber/ thut ein wenig Kümmel und gestossenen Ingber darzu/ seiget eine Erbis-brüh und ein wenig Essig darüber/ lassets miteinander sieden. Wann ihrs nun schier wollet herab heben/so brennet heisse Butter darein/daß sie eine kurtze Brüh gewinnen/so werden sie gut und wol geschmack.

Bersing gelb eingemacht mit Zwiebeln.

184. Schneidet Zwiebeln klein/ setzet sie auf mit Wasser/ und lasset sie sieden/ bis sie weich werden/ ziehet die Bersing in die Brüh/und giesset Essig darüber/ lassets darmit sieden. Wann ihr sie dann schier wolt herab heben/ so pfefferts/ gilbts/ und versaltzets nicht/ so wird es gut und wolgeschmack. Ihr mögets kalt oder warm geben/es ist auf beyde Manier gut.

Bersing in einer guten Brüh oder Salse.

185. Nehmet Bersing/ schuppts/ nehmets aus/ siedets in Wein-Essig/ seihet die Brühe wieder davon ab/ nehmet einen Löffel voll Meel/ brennets in Schmaltz/ giesset ein wenig Wein daran/ machets gelb/ thut Ingber/ Pfeffer Cordamömlein/ Zimmet und Zucker daran/ lasset die Bersing darinnen sieden/ richtets mit samt der Brühe an/streuet Trisanet darauf.

Gebachene Bersing mit einer Brüh oder Salse.

186. Die Bersing geschuppet / und/ wie recht/ zugerichtet/ dann gebachen/ darnach reibet weiß Brod/röstets in Schmaltz/giesset Malvasier daran/lassets mit Ingber/Pfeffer/Zucker und Saffran sieden/giesset solche Brühe über gebachene Bersing/ tragets auf/es ist ein delicat und gut Essen.

Auf eine andere Manier.

187. Wann ihr die Bersing recht bereitet habt / legets in Erbis-Meel/ und bachet sie im Schmaltz oder Oel / nehmet dann Wein/ Butter / Rosmarien / Ingber/ Pfeffer/Muscaten-blühe/und ein wenig Saffran / lassets sieden/ richtets über die gebachene Bersing an/so sinds gar.

Bersing eingerührt mit Eyern.

188. Nehmet einen Bersing / der gesotten ist / löset ihn vom Grad hinweg / hacket ihn fein klein mit grünen wolschmäckenden Kräutern / schlaget darnach Eyer auf/und rühret sie darunter/ und macht ein Eingerührtes/ versaltzets nicht/ so wird es gut und wolgeschmack.

189. Deßgleichen können auch Bersinge mit Senff und Butter / wie bey andern Fischen vermeldet/bereitet werden.

190. Die Rogen gesotten / hernach in Oel gebachen / sind auch ein delicat gut Essen.

Knödel von Rogen.

191. Nehmet die Rogen von Bersingen/wann sie kalt sind/ und hacket sie klein/ reibet einen Weck darunter / und nehmet ein wenig Eingerührtes von Eyern darzu/ thut ein wenig Meel darein / hackets durcheinander / würtzets/ pfefferts und saltzets/ und machets ein wenig gelb/machet darnach Knödel/und bachet sie aus heisser Butter/ machet einen Pfeffer von Karpffen-Schweiß fein süß / und lasset die Knödel mit dem Pfeffer sieden/so werden sie gut und wolgeschmack.

NB. Der Bersing hat ein ziemlich zart Fleisch / und ist ein gar gesunder Fisch/ es mögen ihn auch krancke Leut / Febricanten / ja gar die Sechswöchnerinnen essen/ wie ihn dann/nebens dem Hechten/ Forellen und Grundeln oder Schmerlingen Aulonius delitias mensarum nennet / darum daß er so wolgeschmack und gesund ist / und von reichen Leuten gern und offt genossen wird.

NB. Die Bersing sind das gantze Jahr gut/ausser im Mertzen und April/da ist ihre Läich-Zeit.

Prexen oder Pressen / und dergleichen Brat-Fische/ wie sie zu bereiten.

192. Die Prexen / Pressen und dergleichen Fische / schuppet man / weydet sie aus / und schneidet die Striche darüber / hernach befeuchtet man sie mit schmaltzener Butter/und brätet sie auf einem Rost/ihre Brühe kan auf selbige Weise/ wie bey den Weiß Fischen gemeldet / gemacht werden / oder man thut geschmoltzene Butter mit etwas

etwas Weinbeeren und Johannes-beeren Safft und etwas Muscaten daran / und setzt es also auf eine Glut-Pfanne.

Prexen trocken abgesotten.

193. Prexen werden in Saltz-Wasser abgesotten / etliche siedens in Essig und Wein / man mag sie sieden wie man will / wann sie gesotten / streuet grün Peterssil-Kraut darüber/und gebets so trocken mit einem Schüsselein Essig auf den Tisch.

194. Prexen oder Pressen/ werden mehrentheils gefüllet und gebraten / so sind sie am besten.

NB. Diese Fische werden von den Lecker-Mäulern nicht groß geachtet/sondern gerne den gemeinen Leuten überlassen. Um Philippi Jacobi ist ihr Laich-Zeit.

Karauschen/wie dieselben zu bereiten und zu kochen.

195. Karauschen mögen fast allerdings wie die Karpffen gesotten und bereitet werden/sie schmecken gerne nach dem Mooß/darum soll man/wann mans in Saltz-Wasser absiedet / etliche glüende Kohlen darein werffen/ die benehmen ihnen den mosichten Geschmack.

Karauschen in Zwiebeln gesotten.

196. Schneidet Zwiebeln klein/ setzet sie auf mit Wasser / und lasset sie sieden/ nehmet die Karauschen / schuppet sie fein sauber aus/ saltzets ein/ lassets eine Weil im Saltz liegen / wann die Zwiebeln gesotten sind/ so nehmet die Karauschen und streichet das Saltz davon ab/leget sie in Wein-Essig/ Pfeffer und Saffran/ schauet/ versaltzets nicht / lassets auch darmit sieden/ so wird es gut und wolgeschmack/ihr könnets kalt oder warm geben/sie sind auf beyde Manier gut.

Karauschen auf eine andere Art.

197. Nehmet die Karauschen/ nachdem sie in Saltz gelegen seynd/ streichet das Saltz davon/richtets in eine Pfannen oder Fisch-Kessel/ schneidet Zwiebeln fein breit darüber / thut Kümmel / gantzen Pfeffer / gestossenen Ingber und Muscaten-blüth darauf / seihet ein Erbis-brühe und Essig darüber / und lassets wol damit sieden/ machet eine kurtze Brühe/und wann ihr es schier wollet herab heben / so brennet heisse Butter darüber/so wird es desto wolgeschmacker.

198. Karauschen sind auch gut in Oel oder Butter gebraten / man mags mit oder ohne Brühe/kalt oder warm auf geben/sie sind auf beyde Manier gut.

Gebratene Karauschen in Zwiebel-Geschard.

199. Nehmet die Zwiebeln / setzet sie im Wasser zu / und lasset sie wol sieden/ schüttet sie auf ein Durchschlag / daß die Brühe durchseihet / hacket Zwiebeln klein/ und schweist sie in Butter / thut darein Pfeffer / Saffran / schwartze Rosinen / machets süß oder sauer / so ist es auf beyde Manier gut / dann die Zwiebeln seynd von ihnen selber süß/thut sie hernach unter oder über die gebachene Fische/ so sind sie gut und wolgeschmack.

200. Ge-

200. Gebachene Karauschen sind auch gut mit Krän oder Meer-Rettich.
201. Deßgleichen so man einen guten Pfeffer darüber oder darunter machet.

Karauschen in Gallrat oder Sultzen zu bereiten.

202. Nehmet die Karauschen/ schuppet sie fein sauber/ und thut sie auf/ saltzet sie ein und lassets eine Weile im Saltz liegen/ nehmet die Schuppen/ hacket sie klein/ setzets mit einer Erbis-brühe zu / lassets wol sieden / seihets durch ein haren Tuch / und streicht die Karauschen in einen Fisch-Kessel / daß das Saltz darvon kommt / giesset dieselbige Brühe/die ihr gesotten habt/darüber/und thut darein Muscaten-blüht/gantzen Pfeffer/ und ein wenig Essig/ lasset es damit sieden / ziehet die Karauschen auf ein Bret/und lasset sie kalt werden/nehmet die Brühe/und giesset einen Essig daran / rühret sie um/ bis sie kalt werden/ thut die Karauschen in eine Schüssel / giesset die Brüh darüber/und ihr dörffets nicht seihen/lassets es darnach gestehen.

NB. Karauschen sind gute wolgeschmacke Fische/werden in Pohlen und Preussen unter die besten und gesundesten gezehlet. Karauschen sind schier den Karpffen-Setzlingen ähnlich/ausser daß sie etwas breiter/haben auch fast solche Schuppen/sind aber etwas schwartz-gelber ; Sie sind das gantze Jahr gut/so man sie nur haben kan.

Aschen oder Aeschen zu sieden und zu bereiten.

Aeschen blau gesotten.

203. Aeschen schön blau/ über einem hellen Feuer geschwind in Saltz-Wasser/ (oder in halb Wein und Essig/so ist das Fleisch desto steiffer und härter) abgesotten/ schauet/ daß ihr es nicht versiedet/ dann der Aesch ist bald gesotten / wann man sie zu Stücken macht. Ist die Aeschen groß/so machet man Stück daraus/ist sie klein/ so lässet man sie gantz.

Aeschen in einer Erbis-brühe.

204. Siedets erstlich in Saltz ab / nehmet dann Erbis-brühe und frische Butter / lassets damit auffsieden / machets sauer oder nicht / so ist es auf beyde Manier gut und wolgeschmack.

205. Ihr mögets auch in Cassenad absieden / könnets kalt oder warm geben/ wie es euch gefället.

206. Aeschen mögen auch gefüllet/und in der Reusch oder auf den Rost gebraten werden.

207. Kalt gebraten mit Essig und Pfeffer/sind sie auch gut und wol zu essen.

Aeschen gebachen in einer Erbis-brühe.

208. Wann sie gebachen seynd / kan man sie wol einmachen mit Erbis-brühe/ Butter und Essig fein gut säuerlicht.

209. Auch gebachen sind sie gut in einem Pfeffer / oder sonst eingemacht / als bey andern Fischen gemeldet worden.

Gedörrete oder geräucherte Aeschen.

210. Gedörret oder geräuchert sind sie auch gut gesotten und eingemacht / als von den Karpffen und Forellen Unterricht geschehen.

NB. Das Aeschen-Schmaltz soll eine vortreffliche Artzney seyn/zu dem Brand/ und für die bösen treuffenden Augen.

NB. Die Aeschen sind das gantze Jahr gut/wann man sie haben kan.

Eine Salse oder Brühe / so bey Bereitung allerhand Fische zu mercken ist.

211. Wann man Fisch bereiten will / daß sie trefflich gut und wolgeschmack werden sollen/ so siede man sie in halb Wein und Essig/ unterdessen einen guten Theil grob geschnittenen Zwiebeln in Schmaltz geschweist/doch daß sie nicht braun werden/ darein/über die Fische geschüttet/und mit Zusatz/Ingber/Pfeffer/Zimmet/Nägelein/ Saffran und Zucker / bis sie genug sind / kochen lassen / im Anrichten leget man die Zwiebeln auf die Fische/und bestreuets nach Belieben mit einer Hand voll sauber gewaschenen Corinthen oder kleinen Weinbeerlein.

Das XIII. Capitel.

Von gedörret-oder geräuchert-und gesaltzenen Fischen / wie selbige auf mancherley Art und Manier zu kochen und zu bereiten.

Von dem Berger-Klipp-oder Stock-Fisch/und Laperdan/wie solche zuzurichten.

212.

DEr Stock-Fisch muß wol geklopfft / oder mit einem Rollholtz geschlagen werden/hernach weichet man ihn 24. Stund lang in scharffe Laugen/giesset hernach alle Tag etlich mal frisch Wasser darüber/bis er weich gnug wird; Wann er dann sauber gnug gewaschen und gereiniget/so setzet ihn mit lauen Wasser über das Feuer ; Nachdem selbiger allgemach einen guten Wall gesotten/ davon gezogen / und also eine gute Zeit / damit er mürb bleibe / stehen lassen. Man thut selbigen hernach in ein Sieb oder Durchschlag / und die Grädt und Haut darvon / und wann er wol ausgetropfft/ in die Platten/ bestreuet ihn mit Saltz/ Ingber/ Pfeffer/und begiesset solchen mit heisser Butter.

213. Man mag auch Matten-Kümich / geschweiste Zwiebeln/ oder gewürffelt/ geröst Brod darüber streuen.

214. Oder selbigen mit einem säuerlichten Ingber / Pfeffer / gebranntem Meel und Wachholderbeer-Brühlein ausmachen / und sittlich kochen / oder man nimmet an Statt deß gebrannten Meels frische Butter.

215. Oder man thut den gesottenen Stockfisch / wann er wol ausgetropfft / in gute Milch oder Milchraum / schweisset einen guten Theil Zwiebel und Meel in Schmaltz

Schmaltz oder Butter / schüttets daran / und thut Jngber / Pfeffer / Saffran / oder gelb Gewürtz darzu / lassets gemach kochen / und saltzets erst im Anrichen: Man mag gebähete Brod-Schnitten darunter thun.

Auf ein andere Art.

216. Wann der Stockfisch genug gesotten ist / so blättert und grädet ihn aus / leget ihn in eine Schüssel / ein Leg-Stockfisch / dann Muscaten-blühe / Butter / Jngber / Pfeffer / wie eine Leg-Stockfisch / und Gewürtz mit Butter darauf / giesset auch ein wenig Wein daran / setzets auf Kohlen / lassets sieden / giesset offt über / damit die Brühe nicht schmaltzig werde.

217. Oder lasset den Stockfisch wol weichen / hernach schlaget ihn ein wenig / darauf lasset ihn im Wasser sieden / wann es gnug gesotten / machet eine Brühe von gerösteten Zwiebeln darüber.

218. Oder schneidet Zwiebeln so viel deß ausgrädeten Stockfisches ist / thuts in ein Tiegel mit warmen Wasser / lassets einkochen / thut Saffran / Jngber / Pfeffer / Butter / und Saltz daran / lassets sieden.

Stockfisch oder Laperdan in Senff gekocht.

219. Nehmet einen Stockfisch oder Laperdan / und setzt ihn auf mit Wasser / und lassets einen starcken Sud aufthun / kühlet ihn aus kaltem Wasser / klaubet den Weissen fein sauber aus / leget ihn in frische Butter / die nicht schmeckt / und lassets damit einen Sud auf thun / und wann ihr ihn wollet anrichten / so nehmet ihn heraus mit einem Faum-Löffel / richtet ihn an in eine Schüssel / daß das Saltz durcheinander kommt / setzet ihn mit der Schüssel auf Kohlen nicht lang / bis ihr den Senfft / den ihr in heisser Butter einen Wall thun lassen / darüber giesset / gebets hernach fein warm auf den Tisch. Also richtet man den Stockfisch mit Senff zu.

Stockfisch oder Laperdan in einer Erbis-brühe.

220. Schneidet Zwiebeln fein dünn und genugsam / (dann wann sie geschweist werden / wird ihrer gar wenig) wann sie geschweist / so rühret ein schön sauber Meel darunter / so wird die Brüh fein dick / giesset eine gute wolgeschmacke Erbis-brühe darein / thut Wachholder-beer / und ein wenig Kümmel darunter / rühret die Brühe damit / bis sie auffeudt / pfefferts und gilbts / thut darnach den Stockfisch darein / und lassets damit aufsieden / so wird es gut und wolgeschmack / und saltzets ihn nicht ehe / bis ihr ihn anrichtet / er wird sonst zahe. NB. Diß ist bey allen Gerichten vom Stockfisch oder Laperdan zu beobachten.

Stockfisch oder Laperdan gefüllt.

221. Das Schwantz-Stuck oder hindere Helffti deß Fisches / wird wol geweicht / mit siedich-heissem Wasser begossen / aufgeschnuten / und mit einer Fülle von geschweisten Zwiebeln / Eyern / wolschmäckenden Kräutlein / Jngber / Pfeffer oder gelb Gewürtz gefüllt / und auf dem Rost / oder in einer Brat-Pfannen gebraten / hernach macht man ein säuerlicht Brühlein / mit Zusatz / gebrenntem Meel / Jngber / Pfef-

Pfeffer / Saltz / etwann auch Wachholder-beer / lässets sieden / und schüttets im Anrichten über den Stockfisch.

222. An Statt der Zwiebeln mag man Rosinlein / geröstete Apffel oder Birnen / zuvor klein gehackt / in die Fülle thun / auch nach Belieben geriebenen Pfeffer-Kuchen.

Laperdan oder Stockfisch gebraten.

223. Nehmet ein gewässert Schwantz-Stück / lassets einen Wahl thun / nehmets heraus / ehe es überwallt / thut die Gräden heraus / röstet klein-gehackte Zwiebeln etwas kühl im Schmaltz / thuts mit Weinbeeren in das Schwantz-Stück / möget auch gestossene Mandeln mit einfüllen / wann das geschehen / so bindet das Schwantz-Stück zu / leget Hobel-Spän auf den Rost / und den Stockfisch darauf / bratet ihn kühl / ihr müsset ihn vorhero saltzen / ehe ihr ihn zu bindet / dann begiesset ihn mit heissem Schmaltz / lasset ihn nicht zu lang liegen auf dem Rost / wann er gar ist / und in der Schüssel liegt / giesset einen Löffel voll heiß Schmaltz darüber.

Scholen / Plateißlein oder Halbfische wie solche zu kochen und zu bereiten.

224. Plateisse werden gewässert wie Stockfisch / oder etwas länger / sauber gewaschen / und wie dieselbe gesotten. Man leget sie trucken in die Platten / bestreuet sie mit Saltz / Ingber / und begiesset sie mit heissem Schmaltz oder Butter.

225. Oder man schweist in einem guten Theil Schmaltz oder Butter / Zwiebeln / Peterlein / Saltz / Ingber / Pfeffer / gelb Gewürtz / lässets sieden / und giessets über die Plateißlein.

226. Man mag auch Rosinlein in solche Brübe thun / oder auch frische Butter / Salbey / Majoran ; Man mag auch weisse Brod-Schnitten unter die Plateißlein thun.

227. Plateiß gesotten und in die Platten gelegt / werden mit geröstetem gebrosmeten Brod / Saltz / Ingber / Pfeffer / und schwartzen kleinen Weinbeerlein bestreuet.

Plateiß weiß eingemacht mit Erbis-brühe.

Plateißlein oder Halbfisch werden auch weiß eingemacht mit Peterſilgen-Wurtzel / Erbis-brüh und Butter / auch mit Muscaten-blüth / gestossenen Ingber / Peterſilgen / die fein klein geschnitten / und ein wenig eingebrennt Meel / lässets damit sieden / so wird es gut und wolgeschmack.

Halbfisch mit grünen Erbsen gekocht oder eingemacht.

228. Nehmet Schotten oder grüne Erbsen / so ausgekörnet seynd / Erbis-brüh und Butter / thut auch eingebrennt Meel darein / und lässets damit sieden / so werdens gut und wolgeschmack.

Plateiß auf eine andere Art zu kochen.

229. Nehmet Plateissen / setzet sie auf in Wasser / mit ein wenig Saltz / und lässets

sets auffieden / gebets trucken auf einen Tisch / und bräunt sie ab mit heisser Butter / streuet Ingber und Saltz / oder klein-geschnitten Petersilien darüber / so ist es zierlich und gut.

Plateiß in Senff zugerichtet.

230. Plateiß abgesotten wie gemeldet / dann nehmet Senff und Butter / lassets darmit auffieden / giessets über die Plateiß / so werden sie gut und wolgeschmack.

Grüne Plateissen mit Agrest-brüh zu bereiten.

231. Nehmet die Plateissen / und siedet sie ab mit Saltz / und richtet sie trucken an; Nehmet dann Agrest-beer / ein wenig Wein / und frische Butter / lassets miteinander auffieden / thut ein wenig gestossenen Ingber darunter / giessets über die Plateissen / so wird es gut und wolgeschmack.

232. Man mag sie auch / wann sie so frisch aus der See kommen / und im Saltz-Wasser gesotten worden / mit Butter und Senff / wie zuvor vermeldet / bereiten.

Frische Plateiß gebachen.

233. Frisch-gebachene Plateiß könnet ihr auch mit Senff geben / oder mit sauren Limonien-Safft darüber gedruckt / und fein breit geschnitten / so werden sie auch gut. Ihr möget auch frische Plateiß nehmen / und in lauter Butter sieden / und wann ihr es anrichtet / so gebt einen Senff darüber.

NB. Wann ihr die Plateiß oder Halbfisch wollet wässern / so wässert sie anfangs aus Regen-Wasser ein paar Tag / darnach legets 24. Stunden lang / in scharffer Laugen von Regen-Wasser gemacht / so werden die Plateiß eines Fingers dick auflauffen; Wann sie weich gnug und aufgelauffen / so waschet sie aus 6. oder 7. frischen Wassern / lassets hernach wieder 24. Stund in frischem Wasser stehen / waschets deß Tags 6. oder 7. mal / so werden sie desto besser und mürber.

NB. Bisher erzehlter Massen mag man auch im Bereiten und Kochen mit andern geräuchert-oder gedörreten Fischen verfahren.

NB. Stockfische / Lapertan / Plateiß / und dergleichen geräuchert-oder gedörrete Fische / sind im Mertzen und April / nemlich die Fasten durch / am besten und gesundesten zu verspeisen.

Heringe.

234. Wann man einen frischen Hering beym Kopff ausgeweydet / geschuppet / und auf den Rost gebraten / machet man eine Brühe von geschmoltzener Butter / Wein-Essig / oder Wein-Beer-Safft darüber / oder aber eine Brühe Ala Robert.

235. Gesaltzene Hering wässert man aus / hernach trucknet und brätet man sie / und machet eine Brühe / wie zu gesaltzenen Hechten / oder andern gesaltzenen Fischen darüber.

236. Oder man schneidets zu Stücken / und siedets in einer Pfanne mit Erbsen / würtzets mit Ingber und Pfeffer.

237. Oder man macht eine Brühe mit Butter / Milchraum und Wein-Essig darüber.

Brat-Hering.

238. Brat-Heringe werden auf den Rucken aufgeschnitten / mit Butter in- und auswendig bestrichen/und auf dem Rost gebraten/ daß sie fein im Safft bleiben.

239. Man trägets also trucken auf / mit beygesetztem Wein-Essig / darein Pfeffer gemischt ist.

240. Man machet auch ein sauer Brühlein darüber / mit geschweisten Zwiebeln / oder geröst/ gewürffelten Brod/ Ingber / Pfeffer gelb Gewürtz / und schüttets/ nachdem es miteinander gesotten/über die gebratene Hering.

241. Man pfleget auch die gebratene Hering auf gekocht Spinat / auf sauer Kraut/Kohl-oder Kabis-Kraut zu legen/und so zu Tische getragen.

242. Es werden auch die Hering / wie man sie aus der Tonnen nimmt / gewaschen/ geschählet/ als Schadellen oder Sardinen klein geschnitten / über Nacht in Essig gebätzet/hernach solcher Essig abgegossen/ und ferner mit guten Wein-Essig/Oel/ Pfeffer/klein-geschnittenen Zwiebeln/oder Citronen-Schelffen/also kalt bereitet.

243. Oder auf Pohlnisch / mit Oel/Essig/Pfeffer/und klein durcheinander gehackten guten Aepffeln/Zwiebeln und Citronen. Sie sind auf beyde Manier gut/ sonderlich beym Trunck.

Hering zum Braten einzumachen.

244. Die gesaltzenen Hering / wann die gewässert seynd / schneidet voneinander / leget sie in Milch / und lassets darinnen weichen eine Stund oder zwo. Wann sie weich sind / so leget sie auf einen Rost / bratets geschwind hinweg / richtets in eine Schüssel/giesset Butter/die lauter ist/darüber/oder abgemacht mit Senff.

Auf eine andere Art.

245. Nehmet Hering / die fein gewässert seynd / machet sie ein mit Butter / Erbisbrühe / und mit grünen wolschmeckende Kräutern / die fein klein gehackt seynd/ nehmet ein wenig gestossenen Ingber darzu/so wird es gut und wolgeschmack.

Gebachene Hering in einer Senff-Brühe.

246. Nehmet die Gewässerte Hering/ melbet sie wol / und bachet sie geschwind aus heisser Butter/gebet sie warm und trucken auf den Tisch/bestreuet sie mit Ingber.

247. Oder giesset Senff mit Butter darüber/ so werden sie lieblich zu essen seyn.

Frische Hering zu bereiten.

248. Wann die Heringe frisch aus der See kommen / siedet sie in Essig fein blau ab / gebet sie trocken / oder giesset Essig und Butter darüber / sie sind auf beyde Manier gut.

NB. Frische Hering sind vom August-bis in den Christ-Monat am besten und lieblichsten; Die gesaltzene Hering aber sind in der Fasten schier aller Orten gemein.

Bück-

Bücklinge.

249. Die Bücklinge geschabt und geschuppt / oder ihnen gar die Haut abgezogen alsdann in Wein / Bier oder Wasser geweicht / und wie Heringe auf den Rost gebraten.

250. Oder / nehmet Bückling / nachdem sie eingeweicht seynd / leget sie auf einen Rost / bratet sie / und gebet sie trucken auf den Tisch / gebt Pfeffer darzu / oder Senff mit Butter / so sind sie auch gut.

251. Oder nehmet die Bückling / schneidet sie auf / und werffet sie in gesotten Wasser / kühlet sie wiederum aus / und leget sie darnach auf einen Rost / und bratet sie geschwind hinweg / begiessets mit Butter und wann ihr ihn anrichtet / so thut darüber Senff mit Butter / oder gebets trucken mit Pfeffer / so sind sie auf beyde Manier gut.

153. Man kan die Bückling mit Essig und Baum-Oel bereiten / wie von den Heringen gemeldet.

254. Oder man lässets auf den Rost schwitzen / schälets / halbirts / und legets auf den Schüssel-Rand um den Salat herum.

NB. Das gebräuchlichste ist / daß man die Bückling in Bier oder Wein weichet / alsdann den Bauch öffnet und blatt machet / dann auf den Rost mit dem Rucken leget und schwitzen lässet / man mags dann so trocken mit Essig und Pfeffer / oder mit Mostert oder Senff essen.

Schatelen / Certelen / oder Sardinen.

255. Denen ziehet man gleichfalls die Haut ab / wäschets aus von den überflüssigen Saltz / in schlechten Wein oder Bier-Essig / thut den Grad heraus / legets fein zierlich in eine Schüssel / giesset Oel / Essig und Pfeffer darüber / und issets also roh.

256. Oder man beleget / nachdem sie aus gutem Essig gewaschen worden / den Schüssel-Rand / worinnen Salat ist / fein zierlich damit / und bestreuets mit Pfeffer.

257. NB. Man pfleget auch die Schatteln klein zu hacken / durchzutreiben / und mit Zusatz gehöriger Gewürtz / eine delicate Salse oder Brühe über Hecht u. a. m. zu machen.

Das XIV. Capitel.

Von den Krebsen / Schild-Kröten und Fröschen.

Wie solche auf mancherley Art zu sieden und zu bereiten.

258.

Krebs sauber gewaschen / werden mit halb Wein und Wasser / oder halb Essig und Wasser / oder blos Wasser / nicht lang gesotten / gesaltzen / verschaumet / alsdann zugedecket / mit grün Peterſil-Kraut bestreuet aufgetragen. Man kan Pfeffer und Saltz auf den Schüssel-Rand legen.

259. Oder man kan auch Peterlein-Kraut / Kümmel und groblecht Pfeffer daran thun ; Aber man muß nicht versieden lassen.

Krebs sieden auf eine andere Art.

260. Waschet die Krebs fein sauber und schön / thuts in eine Pfannen / giesset roth Bier daran / thut Pfeffer / Saltz und Kümmel darzu / siedets wol / seihet sie wieder ab / trücknet sie ab in der Pfannen / legets ordentlich in eine Schüssel / streuet grünen Petersil darauf / thut Saltz und Pfeffer auf die Schüssel.

Gefüllte Krebs gebachen.

261. Nehmet Krebs / die groß sind / setzet sie auf / und lassets einen Sud aufthun / in einem Wasser / kühlet sie aus / nehmet die Scheeren und Schwäntz davon / und schälet sie / hackets klein mit grüner Petersilgen und geriebenem Weck / pfefferts und gilbts / und versaltzets nicht / seihet eine frische May-Butter darunter / nehmet auch etliche Eyer-Dottern darzu / und wann ihr es alles durcheinander habt zugerichtet und gehacket / so nehmet die Krebs-Schalen / wachet sie fein sauber aus / füllet sie mit der Füll / die ihr gemacht habt / thut sie in ein Torten-Pfannen / und bachets / daß unten und oben Hitz gehet / wann sie gebachen seynd / so richtet sie an / so werden sie gut und wolgeschmack.

262. Solche gefüllte Krebs könnt ihr einmachen mit Erbis-brüh / und mit Petersilgen-Wurtzel / mit Butter / und ein wenig Meel / pfeffers und gilbts / lassets darmit sieden / so wird es gut und wolgeschmack.

Noch auf eine andere Art.

263. Krebs gesotten / die Schalen darvon gethan / gesäubert / klein gehackt / mit Eyern / grün Peterlein-Kraut / Ingber / Muscaten-blüth / gelb Gewürtz und Saltz vermischt / und die Krebs-Schalen damit gefüllet / alsdann gebachen / gebraten / oder gesotten / und eine Erbis-brüh mit frischer Butter / Saltz / Ingber und Pfeffer darüber gemacht.

264. Man mag auch aus diesem Gehäck / mit Zusatz wolschmäckenden Kräuterlein / Eyer / und ein wenig Meel / gute Knöpfflein / Krapfflein oder Knödlein bereiten.

265. Oder / man macht über solche gefüllte Krebs ein Brühlein / von der Brühe (darinnen die Krebs gesotten) und etlich gestossenen / und mit gebähetem / und in Wein gebeitztem Brod / durchtriebenen Krebsen / zerriebenen Pfeffer-Kuchen / Ingber / Pfeffer / Muscaten-blüth / Saffran / Saltz / und frischer Butter / lassets sieden / und schüttets darüber.

Krebs eingedämpfft.

266. Siedet die Krebs / dann thut die Schalen von den Schwäntzen hinweg / leget die Krebs in einen Pasteten-Tiegel / setzets auf einen Rost / thut frische Butter / Ingber und Pfeffer daran / lassets sieden / tragets in dem Hafen auf einem Teller zu Tisch.

Gebachene Krebs.

267. Wann die Krebs klein seynd / so bachet man sie mit den Schalen / seynd sie

sie aber groß / so schälet man die Schwäntz und Scheeren / richtet sie zu zum Bachen / pfefferts / saltzets und meelts / so könnet ihr eine Agrest-brühe / die mit Butter und Wein aufgesotten ist / darüber giessen / so wird es gut und wolgeschmack.

Krebs auf eine andere Art gebachen.

268. Siedet die Krebs / ziehet ihnen die Nasen und Schwantz-Schalen ab / thut das Weisse darvon / auch neben die Flossen / schneidet die Bein kurtz ab / machet die Scheern auf / bereitet am Täiglein mit Eyer-Dotter und Wein / saltzets ein wenig / leget die Krebs darein / bachets gemach / daß sie nicht zu braun werden.

Eine andere Art von gebachenen Krebsen.

269. Den Krebsen wird die Schalen abgezogen / das bittere Ding heraus gemacht / hernach dieselbe gesaltzen / in einen dünnen Täiglein von Eyern / weiß Meel und wenig Milch angemacht / gewältzt / und in heiß Schmaltz / oder Butter sittlich gebachen. Man mag auch Pfeffer-Kuchen unter solch Täiglein reiben / oder Pfeffer darein thun.

Brühe oder Salse über gebachene Krebs zumachen.

270. Nehmet ein Häfelein / giesset Wein darein / thut Zucker / Zimmet / geriebene Muscaten / und ein wenig Cordomömlein darein / lassets untereinander sieden / giessets über die gebachene Krebs.

Gebachene Krebs in einer Erbis-brüh.

271. Nehmet Krebs / wann sie gesotten seynd / thut die grosse Schalen hinweg / thut auch den Schwantz auf / und lasset die Scheeren daran / bestreuet sie mit Pfeffer Saltz und Meel / bachet sie aus der heissen Butter / daß sie fein resch seyen / nehmet etliche Eyer-Dottern mit Essig / Butter / und ein wenig Erbis-brüh / lassets miteinander auffsieden / giessets über die gebachene Krebs / so wird es gut und wolgemack.

Krebs gebachen in Eyer-Kuchen.

272. Wann die Krebs geschehlt und überquellt seynd / so thut man sie unter die Eyer / und bachet Kuchen daraus / und wann der Kuchen gemachet ist / so streuet man Ingber darüber / so ist es auch gut.

Auf ein andere Art.

273. Nehmet die Schwäntz von Krebsen / die gesotten und aufgethan seynd / hacket sie klein mit grünen wolschmäckenden Kräutern / pfefferts und gilbts ein wenig / versaltzets nicht / rühret sie mit Eyern ab / nehmet Butter in eine Pfannen / machet sie nicht gar heiß / sondern ziemlich warm / thut sie darnach darein / und machet ein Eingerührtes / oder einen Kuchen / so wird es gut und wolgeschmack.

Krebs in Senff zugerichtet.

274. Nehmet Krebs / die gesotten und geschählet seynd / setzet frische Butter darmit auf Kohlen / und lassets einen Sud aufthun / und wann ihr es anrichtet / so gebet einen Senff darüber / so wird es gut und lieblich.

Krebs

Krebs in Austern-Schalen zu bereiten.

275. Thut die Krebs lebendig auf/nehmet das beste heraus/würstets mit Pfeffer/und saltzets/ thut auch Butter darein / und thuts in die Ostrien-Schalen / oder in ein kleines Schüsselein/setzets auf einen Rost/thut Kohlen darunter/lassets eine kleine Weil sieden / daß es ein Brühlein behält / so sind sie recht. NB. Man mag auch Citronen-Safft darüber trucken.

Auf eine andere Art.

276. Nehmet die Krebs-Schwäntz / thut sie mit Butter in Austern-Schalen/ pfefferts / und thut ein wenig Agresten-brüh darein / lassets in den Austern-Schalen auffsieden/gebts also warm auf den Tisch.

Ein Gehackres von Krebsen zu machen.

277. Nehmet geschählte Krebs / so gesotten seynd / hackets sie klein mit grünen wolschmäckenden Kräutern / pfefferts und gilbets / giesset ein wenig Wein darüber/ thut frische Butter darein/ und kleine schwartze Weinbeerlein/ so sauber ausgewaschen seynd/ machets süß mit Zucker/ lassets miteinander auffsieden / nehmet etliche Eyer-Dottern rührets darunter/so wird es fein dick. Diß ist ein delicat und gut Essen.

278. NB. Aus einem solchen Gehäck könnet ihr auch kleine Pastetlein machen. etwan eines Thalers groß und eines queern Fingers hoch / sie werden gut und wolgeschmack / und dörffet nicht lang backen / dann die Füll ist / wie gemeldt/ vorhin gekocht und zugerichtet.

Krebs in einer Wein-Suppen zugerichtet.

279. Ubersiedet schöne grosse Krebs ein wenig in Wasser / saltzets wol / thut die Scheeren und Schwäntz auf / nehmet die Aederlein heraus / leget die gereinigte Krebse in einen Tiegel / giesset Wein mit ein wenig Fleisch-brüh vermischet daran/ würtzets/mit Ingber/Pfeffer und Cordomömlein/ leget frische Butter darzu lassets untereinander auf einer Kohlen prötlein / wann ihr sie dann angerichtet/ so streuet Caneel oder gestossene Zimmet darauf. Es ist ein herrlich Gericht.

Kräfftige Krebs-Müslein.

280. Nehmet Krebs / siedet sie/ thut das unreine und bittere davon / stosset das übrige in einem Mörsel/ nehmet gebähete Semmel-Schnitten / giesset Reinfall oder süssen Wein daran/zuckerts/treibets durch/lassets ein wenig sieden. Es ist ein kräfftig gut Essen für Krancke und Kindbetterinnen.

Krebs-Milch zu machen.

281. Schählet die gesottene Krebs/ thut das Unsauber hinweg / hinten und fornen/stossets alles gantz klein in einem Mörsel/ giesset gute gantze Milch daran/ treibets durch/ setzets zum Feuer / lassets zusammen lauffen / gebet aber wol Achtung/ daß es nicht stinckend wird / thuts dann auf ein rein Tuch / menget Weinbeerlein darun-

darunter/ bindets fest zusammen/ und beschwerets/ daß es sich fest zusammen trucke/ schneidets dann in breite Schnitten/ machet eine Brühe von Pfeffer-Kuchen und Wein darüber/ würtzets mit Pfeffer/ Ingber und Muscaten-blüh/ lassets wol aufsieden.

Ein Krebs-Eiter zu machen.

282. Ziehet den Krebsen die Mittel-Federn/ oder das Aederlein lebendig heraus/ waschets und siedets/ seihet dann das Wasser wol ab/ lasset die Krebs in einer Schüssel erkühlen/ stossets dann nehmet darzu süssen Milchraum und Rosen-Wasser/ treibet das Gestossene von Krebsen darmit durch einen Seyher/ darnach thut es in ein Häfelin/ zuckerts/ rührets wol durcheinander/ lassets sieden/ so lang als Eyer/ giessets dann in ein Eyerkäs-Körblein/ lassets wol abseihen/ legets zwischen zween Teller/ pressets fleissig aus/ schneidets zu Stücklein/ schwingets einmal um/ und bqchets mit Fleiß.

Gestossens von Krebsen zu machen.

283. Nehmet grosse Krebse/ ziehet ihnen die Därme oder Aederlein lebendig aus den Schwäntzen/ schneidet vornen die Schnautzen hinweg/ thut die Krebs in einen Mörsel/ und stossets wol/ schlaget Eyer darunter/ streichets durch ein härin Sieb/ saltzets ein wenig/ thut kleine schwartze Weinbeerlein/ so sauber ausgewaschen seynd/ darunter/ setzet gute gantze Milch in einer Pfanne über/ lassets aufsieden/ wann sie hat angefangen zu sieden/ thut das Durchgetriebene von Krebsen darein/ rührets wol um/ daß es nicht anbrennet/ so wird es gerinnen und hart werden. Wann es nun aufgesotten hat/ so schüttets auf einen Durchschlag/ beschwerets ein wenig/ so wird das Wasser von der Milch rinnen/ und dieses nennet man Krebs-Milch. Ihr mögets hernach in Schnitten schneiden/ und in Butter ausbachen/ könnet ferner ein Mandel oder Aepffel-Geschard/ das schön gelb und süß ist/ darüber machen/ so ist es gut und wolgeschmack.

Ein ander Gestossens von Krebsen.

284. Nehmet grosse Krebse/ thut die Aederlein/ wie offters vermeldet/ davon/ setzets auf mit Wasser/ lassets einen Sud auf thun/ schählet die Schwäntz samt den Scheeren/ die Schalen samt den Krebsen stosset wol in einem Mörsel/ bis sie klein werden/ treibets mit gebähten Semmel- oder Weck-Schnitten/ in guten Wein zerlassen/ durch/ giesset ein klein wenig Essig darunter/ pfefferts und gilbets/ machets wol süß mit Zucker/ ihr mögets auch gestossene Zimmet darzu thun/ thut hernach die geschählten Schwäntz und Scheeren in die Brüh/ lassets damit rösch aufsieden/ daß die Brüh fein dicklicht wird/ leget dann gebähete Semmel-Schnitten in eine Schüssel/ und die Krebs-Schwäntze und Scheeren darauf/ giesset die Brüh darüber/ lassets kalt werden/ bestreuets mit schwartzen Weinbeerlein und Mandeln. Ihr mögets auch warm aufgeben/ es ist auf beede Manier gut und wolgeschmack.

Krebs-Klöslein/ Knöpflein zu machen.

285. Nehmet gesottene Krebs/ thut die Schalen darvon/ hacket oder stosset sie klein/

klein / schlaget dann drey oder vier Eyer daran / darnach der Krebse viel sind / menget ein paar Löffel voll geriebene Eyer-brod oder Semmel-Meel/einen Löffel voll Zucker/ Ingber/Pfeffer/Saffran und Saltz darunter/ machet mit einem Löffelein fein kleine runde Klöslein oder Knöpfflein / legets alsbald in eine gute siedende Rindfleisch-oder alte Hüner-Suppen/lassets nicht lang sieden/so sind sie gut.

286. Oder bereitet es besagter massen/ machet Kräpfflein daraus/ und bachets/ sie sind auch gut und wol zu essen.

NB. Man kan auch aus den Krebsen Torten / deßgleichen kleine und grosse Pasteten bereiten/wie an seinem Ort soll vermeldet werden.

NB. Ehe der Koch oder Köchin die Krebse sieden / sollen sie zuvor selbige castriren / oder ihnen das schwartze Gedärm oder Aederlein aus den Schwäntzen heraus ziehen. Solches geschicht also : Es sitzet erwähntes Aederlein an dem mittelsten Floß-Schuppen ihres Schwantzes fest / welches / wann man nun den Schuppen auf die Helffte umdrähet/kan es alsobald heraus gezogen werden.

NB. Folget noch zur Zugab ein artlich Küchen-Secret, wie man in wenig Stunden die Krebs mästen/ gut und wolgeschmack machen könne.

287. Man soll die Krebse einen halben Tag lang / oder auf das längste über Nacht / in einer frisch-gemolckenen gantzen Milch / oder in süssen Milchraum umkriechen und sich weyden lassen / hernach heraus genommen / und obbesagter massen mit halb Wasser und Wein schön roth abgesotten.

NB. Krebs sollen in denen jenigen Monaten / die kein R. haben/als im May/ Junius/Julius/August-Monat/am besten seyn. Andere wollen/ daß die Sie oder Weiblein / von dem December bis in den Frühling/ (da sie fast allezeit Eyer haben) am besten seyn.

Von den Schild-Kröten oder Padden/wie selbige auf unterschiedliche Art zu bereiten.

Wann man solche zurichten will / hauet man ihnen die Köpffe / Schwäntze und Füsse ab. Dieweil sie aber solche gemeiniglich unter dem Schilde verbergen / und mann nicht leichtlich darzu kommen kan / so legt man ihnen eine glüende Kohle auf den Rücken / alsobald strecken sie sich darauf aus / und wollen dieser Hitze entfliehen / muß man also mit dem Messer bald fertig seyn / und ihnen den Kopff abhauen/ zum übrigen kan man alsdann bald kommen.

288. Wann solches geschehen / siedet man sie mit einer kurtzen Brüh / wann sie gar sind/nimmt man sie aus dem Kessel/und thut die Schalen darvon/nimmt darnach alles Eingeweyde / welches meist in Leber und Gedärme bestehet / heraus / und muß man gar sauber damit umgehen/weil man darfür hält / daß viel Galle darinnen sitze/ hernach fricassiret man sie eben wie die jungen Hüner / und thut in Weinbeer-Safft zerriebene Eyer darüber.

289. So kan man sie auch mit einer Zwiebel stoofen/und wann man sie anrichtet/Citronen-und Pomerantzen-Safft darüber trücken.

290. Die Schildkröten-Eyer gleichen sich dem Gebrütel der Hüner Leiber oder Eyer-Stock / und haben auch selbigen Geschmack / sind daher gut / daß man sie in eine Fisque Ollapotrida oder Frantzösische Suppe / und andere dergleichen gute Gerichten thue.

Schild-Krot gebachen mit Agrest-brüh.

291. Nehmet die Schild-Kröten / setzt sie zu in einem Wasser / und thut Saltz darein/und wann sie gesotten sind/ so thut sie heraus / und kühlet sie/ thut die Schalen darvon / und gliedet sie fein ab / pfefferts / saltzets und meelts wol/ bachets darnach in heisser Butter / gebts trucken auf den Tisch / also warm / mit Agrest-brüh / oder frischen sauren Limonien-Safft darauf getruckt.

Auf eine andere Art.

292. Wann die Schild-Kröte abgegliedet und gesotten ist/so nehmet eine heisse Butter/werffet sie darein/und röstets/ pfefferts und gilbets / machts an mit Agrest-brüh und wolschmäckenden Kräutern / lassets damit aufsieden / so wird es gut und wolgeschmack.

Noch auf eine andere Manier.

293. Wann die Schild-Kröte gesotten und gesäubert ist/ so giesset Erbis-brüh/ mit frischer Butter / gantzen Pfeffer / Muscaten-blüth und gestossenen Ingber / thut auch ein wenig eingebrannt Meel darein/ und Peterfilgen-Wurtzel / lassets darmit sieden.

294. Ihr mögets auch mit grünen wolschmäckenden Kräutern bereiten / so wird es ein gut wolgeschmack Essen.

Schild-Kröte sauer in Limonien eingemacht.

295. Ihr könnt auch die Schild-Kröten einmachen / fein sauber mit Limonien/ es sey gelb oder weiß/ mit Erbis-brüh und Agrest-Safft oder Beer/ so ist es auch gut und wolgeschmack.

Schild-Kröte mit Hecht gefüllt.

296. Nehmet die Schild-Kröten/setzt sie zu samt der Schalen/ und lassets nicht lang sieden / nehmet sie darnach heraus / kühlet sie aus/ und thut sie aus der Schalen/ und lasset die Schalen gantz bleiben zu beyden Seiten. Hacket einen Hecht klein/ machet eine Füll daraus / und füllet die Schalen darmit / und setzt sie zu mit wolgeschmacker Erbis-brüh/ Muscaten-blüth und Petersilgen-Wurtzel. Und wann es eine Weile gesotten/ so thut frische Butter/ die ungesaltzen ist / darein / und lassets darmit sieden / so wird es gut und wolgeschmack. NB. Ist eine delicate Speis auf die Fast-Täge.

297. Man mag auch die Schild-Kröten mit Fleisch füllen / und also auf die Fleisch-Täge verspeisen.

298. Ihr könnet auch Schild-Kröten schwartz mit Karpffen-Schweiß kochen es sey süß oder sauer/würtzets es nur wol/so ist es ein gut Essen.

299. NB. Man kan auch die Schild-Kröten in Pasteten einmachen / wie an seinem Ort wird vermeldet werden.

NB. Der Koch oder Köchin sollen mit den Schild-Kröten behutsam umgehen/ daß sie derselben Gall nicht zerdrucken / dann sonsten ist es ein verderbt Essen / man richte es zu/so gut als man wolle.

Von den Frösch en.

300. Man ziehet den Frösch en das Fell ab / und lässet nicht mehr als die Hinder-Beine und ein Stück von Rücken zusammen / das übrige wirfft man weg / hernach wäschet man sie wol/ und siedet sie in einer Brühe / oder aber fricassiret sie / wie die jungen Hüner.

301. Gefricassirte Frösch mit Agrestbeer-Safft / damit angemacht / wann sie gefricassirt seynd/und wol gepfeffert/nicht viel gesaltzen/so sind sie gut.

302. Frösch gekocht schwartzmit Karpffen-Schweiß/seynd gleichf alls gut und wolgeschmack.

Gebachene Frösche.

303. Wann die Frösche / wie gemeldt/zugerichtet/ saltzets/pfefferts und meelts ein/bachets aus heisser Butter/ daß sie fein rösch seynd/ gebet sie warm auf den Tisch/ und bestreuet sie mit Ingber.

304. Wollet ihr aber eine sauere Brüh darüber geben/ so nehmet Agrest-Safft mit den Beeren/ nehmet auch Butter darein / und ein wenig Pfeffer / lassets darmit aufsieden/und giessets über die gebachene Frösch/so wird es gut und wolgeschmack.

Auf eine andere Art.

305. Wann man also den Frösch en die beede Hinder-Schenckel / wie gemeldt/gelassen/ so zerbricht man den Knochen in dem einen / und schlägt solchen über den andern / hernach tunckt man sie in Nonnenfürtzigen-Täig / und prägelt sie nach gemeiner Art / und dieses nennet man die Frösche En Ceriles, dieweil aus dem Ende deß Knochen nichts bleibet als ein Kopff / welcher einer Kirschen gleichet / und stehet der Knochen hervor/als wann es der Stengel wäre.

Frösche in Agrest eingemacht.

306. Nehmet Frösch / die sauber gequellt seynd / giesset Agrest-Safft darüber/ und gestossenen Pfeffer / auch frische unzerlassene Butter / lassets darmit resch einsieden / und wann ihrs schier wollet anrichten / so werffet etliche Agrest-beer darein/ und lassets damit einen Sud aufthun/ so ist es gut und wolgeschmack.

NB. Die Frösche werden in der Fasten am besten zu seyn geachtet ; Deßgleichen im angehenden Herbst. Man hälts in Teutschland etlicher Orten für ein Fürstlich Essen ; Es haltens auch die Italiäner für ein Herren-Essen.

Das

Das XV. Capitel.

Von den Schnecken und Austern / wie solche auf mancherley Art zu bereiten.

307.

ES ist in Warheit zu bewundern / daß die Delicatezza und Neugierigkeit der lästernden Lecker-Mäuler es so weit gebracht / daß sie sich auch bemühen / solch rotzig und unflätig Ding / als die Schnecken sind / zu bereiten / und denenselben / um ihre wollüstige Begierd zu ersättigen / einen Geschmack / den sie doch von sich selbst nicht haben / abzugewinnen; Da doch solche Schnecken / man richte sie auch so delicat zu / als man immer wolle / von vielen nicht wollen gerühmet / vielweniger genossen werden. Doch aber dieses mein Koch-Buch desto vollkommener zu machen / will ich nicht unterlassen / ein und anders von deren Zubereitung zu melden.

308. Wann man die Schnecken zurichten will / siedet man die in Schalen verschlossene Schnecken in Wasser / bricht hernach das Blätlein hinweg / nimmet die Schnecken heraus / reinigets / legets in ein frisches Wasser / (etliche legens in Saltz und Wein-Essig) alsdann werffen sie allen ihren Unflath von sich / hierinnen wältzt und kehret man sie offtmals um / damit sie durch solche Sauerkeit von allen ihren Schleim gereiniget werden / hernach siedet man sie mit einer guten kurtzen Brühe.

309. Oder / die Schnecken / so noch in Häuslein verschlossen / werden samt den Häuslein in Wasser eine gute Weile gesotten hernach aus den Häuslein gezogen / die schwartze Schwäntz / und was sonst unsauber / darvon gethan / in warmen Saltz-Wasser wol gequetscht / gerieben und sauber gewaschen / daß der Schleim überall darvon komme / alsdann auf ein sauber Brett gelegt / gesaltzen / gepfeffert und in die Häuslein / so sauber sollen gewaschen / in Laugen gesotten seyn / mit frischem Butter vor und nach eingeschoben in eine irrdene Kachel oder Stollhafen / ordentlich gesetzet / darinn im Boden ein wenig Rindfleisch-brüh / alsdann unten und oben Glut darzu gemacht / und also dämpffen lassen. Wann man keine frische Butter hat / so nimmt man sonst unzerlassen Schmaltz / man trägt sie warm in der Kachel auf den Tisch. Man kan die Brühe etlichmal im Dämpffen über die Schnecken giessen.

310. Oder / sie werden sauber gewaschen / und erstlich als ein Fleisch gesotten / hernach die Schnecken aus den Häuslein genommen / fein rein gemacht / das schwartze Häutlein oder Aederlein davon gethan: Die Häuslein auch fein sauber und rein gemacht. Alsdann eine Butter warm gemacht / Saltz / Ingber und Pfeffer darunter gemenget; Die Schnecken darmit bestreuet / und wieder in die Häuslein gesteckt / und die zerlassene Butter darein gegossen / setzet sie auf einen Rost über / und lassets sieden / bis sie wollen braun werden.

311. Oder / sie werden gesäubert / bloß gepfeffert und gesaltzen / im frischen Butter oder Oel gebraten oder gebachen / ausserhalb dem Häuslein / mit klein-geschnitzeltem Peterlein und Salbey bestreuet.

312. NB. Es pflegens auch etliche vermittelst kleiner Spicknadeln mit Speck zu spicken und zu braten.

Schnecken in Roßmarin-brüh zu bereiten.

313. Lasset die Schnecken sieden im Wasser / putzet sie darnach sauber / nehmet ein wenig Rosmarin/hacket ihn klein/nehmet Mayen-Schmaltz und Pfeffer/und thut die Schnecken in die Häuslein/giesset Fleischbrühe daran/und lasset sie sieden.

314. Gleichermassen können die Schnecken in Butter fricassirt/ gepfeffert/ gesaltzen / und mit grünen wolschmäckenden Kräutern/ so klein gehackt seynd / zugericht werden/so sind sie gut und wolgeschmack.

Schnecken in Zwiebel-brühe.

315. Siedet die Schnecken und putzet sie/ nehmet darnach gute Erbis-brühe und Zwiebel/hackets und röstets im Schmaltz oder Butter/thut die gerösteten Zwiebeln/Pfeffer und Muscatblühe darunter/lassets miteinander sieden/lasset die Schnecken auch einen Wall darinnen thun bähet etliche Semmel-Schnitten / richtet dann die Schnecken sampt der Brühe darüber.

Schnecken in Erbis-brühe.

316. Man pfleget auch die Schnecken mit Erbis-brühe / grüner Peterſil wol gepfeffert/gesaltzen und mit Butter zu bereiten.

Schnecken gebachen.

317. Wann die gesotten und gereiniget seynd / soll man sie wol saltzen / pfeffern und mit Meel bachen ; Man muß sie aber/so bald man sie aus der Butter thut/ mit Ingber bestreuen / und flugs so trucken auf den Tisch geben/so sind sie gut und wolgeschmack.

Auf eine andere Art.

318. Bereitet die Schnecken wie sie seyn sollen / schwinget sie im Meel / lassets in Butter prägeln/machet eine Pomerantzen-brühe darüber.

319. Man mag sie auch wie ander Gebachens / aus einem gelinden Täiglein bachen/mit Zucker und Ingber bestreuen.

Schnecken in Oel gebachen.

320. Nehmet Schnecken und siedet sie/wie sonsten / nehmet darzu Peterſil/ ein wenig Knoblauch/ hackets klein / röstets in Oel / giesset darnach ein wenig Oel in die Häuslein / thut die Schnecken darein / nehmet den gehackten Peterlein und Knoblauch/ auch eine Erbis-oder Fleisch-brüh / wol gepfeffert/ richtets über die gebratene Schnecken/lassets noch einen Wall auf Kohlen thun/und gebets auf.

321. So kan man auch gleichergestalt die Schnecken ohne Häuslein braten und bereiten.

322. Siedet die Schnecken / spickets mit Speck oder Knoblauch / saltzets und pfef-

pfefferts / steckets an kleine Spießlein / treuffets wol mit Butter / und bratets auf dem Rost / bestreuets dann mit Ingber / und gebets so trucken auf.

NB. Die beste Zeit / Schnecken zu essen / ist der Winter und Frühling / ehe sich die Häuslein / darinnen sie liegen / eröffnen / und sie kriechend werden.

NB. Wann man sie etliche Wochen in ein Füßlein in wäitzene Kleyen / einleget / sollen sie gut / fett und wol geschmacht werden.

NB. Wann man sie aus den Häuslein ziehen will / soll es mit der Spitzen der Spicknadel / mit einem Pfriemen oder Gabel geschehen / damit sie fein gantz bleiben.

NB. Schnecken können auch in Pasteten eingemacht werden.

Austern oder Ostern.

Wie solche auf unterschiedliche Art zuzurichten und zu bereiten.

323. Waschet erstlich die Austern auswendig an der Schalen rein ab / daß der Sand davon komme / leget sie dann auf heisse Kohlen / so werden sie sich von sich selbst aufthun: Oder da ihr sie / welches zwar besser / mit dem Messer aufthut / so sehet zu / daß ihr die Haut / (so wie ein dünn Glas) worunter sich das See-Wasser hält / nicht zerbrechet. Wann ihr sie nun abgelöset und umgewendet habt / so lasset sie in der tiefsten Schalen kochen / nemlich also: Leget sie bey einer mittelmässigen Glut / auf einen Rost (der muß aber ziemlich groß seyn / dann sonsten gehet es gar langweilig damit zu) dann so das Feuer zu starck / so zerspringen die Schalen / thut darzu ein Stücklein Butter / und ein wenig Pfeffer; Wann sie nun gekocht sind / so kan man auch ein wenig Wein oder Wein-Essig / sämt etwas geriebener Muscaten darzu thun / ihr mögets auch mit etwas geriebenen Semmel-Rinden bestreuen / ehe man sie vom Rost nimmt. NB. Das Vornehmste ist / daß man es fein heiß zu Tisch bringe / und alsdann Citronen-Safft darüber drucke.

NB Man kan sie auch dergestalt in einem Oefelein bereiten / und wollen etliche diese für besser halten / als die auf Kohlen zugerichtet werden / Ursach weil sie dadurch eine braune liechte Farb bekommen.

Austern zu stoofen / daß sie delicat und gut seyen.

324. Erstlich nimmt man sie aus ihren Schalen / und legt sie also mit ihrer Suppen / (welches ihre allerbeste Salse ist) in eine Schüssel über eine Glut Pfannen. thut Butter / ein wenig Pfeffer / Muscaten / Zwiebel und etliche Stücklein Citronen oder Pomerantzen daran / und lässet sie also wol damit durchsieden / endlich wann sie fast gar / thut man etwas Semmel-Rinden (so nicht verbrandt sind) daran. Wann man sie zu Tische trägt / streuet man gar klein-gerieben Brod auf den Schüssel-Rand.

325. Man fricassirt sie auch in der Pfannen / erstlich macht man eine geschnittene Zwiebel in Butter braun / hernach thut man die Oesters mit ihrer Suppen darein / und wann sie nun gar gnug sind / thut man etwas Wein-Essig und gehackte

Peter-

Petersilien daran / wollet ihr euch auch deß Mostardts oder Senffs hierzu bedienen werdet ihr solche Gerichte damit nicht verderben. Man prägelt sie auch / man leget sie zu erst auf eine Serviet / streuet Pfeffer darüber / daß sie etwas ersterben / und den Geschmack deß Pfeffers an sich nehmen / hernach bestreuet man sie mit Meel / oder duncket sie in Nonnenförtzigen-Taig / und prägelt oder bächet sie also. Wann sie gar sind / ziehet man sie mit einem Schaum-Löffel auf / und leget sie in die Schüssel / drückt Pomerantzen-Safft darüber / und bestreuet den Schüssel-Rand mit gehackter Petersilie.

Austern gut und delicat zuzurichten.

326. Leget ein wenig Butter in die Schalen / und ein wenig Saltz / pfefferts / und legets auf einen Rost / und bratets samt der Schalen / bis daß aufsiedet / lasset das Wasser / das in den Austern-Schalen ist gewesen / daran / drucket Citronen darüber / so sind sie gut und wolgeschmack.

Austern in einer Brühe eingemachr.

327. Nehmet die Austern aus den Schalen / und hebet die Brühe auch davon auf / und putzet sie sauber aus / leget sie in einen kleinen Fisch-Kessel oder Pfanne seihet die Brüh von Austern darüber / thut gestossen Pfeffer / frische unzerlassene Butter / und ein wenig Saltz darein / lassets darmit aufsieden / richtet es an / daß fein warm auf den Tisch kommt / so sind sie gut und lieblich.

Gebachene Austern.

328. Die Austern mit Meel bestreuet und aus Butter gebachen / richtet sie dann in eine Schüssel an / drucket Citronen-Safft darüber / und gebets fein warm auf den Tisch. NB. Ehe ihr sie bachet / müsset ihrs saltzen und pfeffern.

Austern roh zuzurichten.

329. Nehmet Austern / thut sie auf / lasset die Schalen auf einer Seiten / putzets sauber aus / nicht aus Wasser / sondern mit einem Messer / daß kein Sand darinnen ist / legets auf die Schüssel mit den Schalen / gebts auf / Saltz und Pfeffer darzu.

NB. Ihr müsset die Austern ledigen von den Schalen / daß mans mit dem Messer ausheben kan / und also isset man die Austern roh / mit Pfeffer und Saltz.

Austern einzupöckeln oder einzusaltzen.

330. Die Austern / so man einsaltzen will / nimmt man aus ihren Schalen / thut sie in steinerne Töpffe / oder höltzerne Fäßlein und nachdem man eine Lage derselbigen gemacht hat / streuet man Saltz und etwas Pfeffer / etliche Lorbeer-blätter / gebrochene Canel mit grünen Ven-Kohl / so in die Saat geschossen (und so man will etwas Mustus und Ambra / wovon sie trefflich gut / aber auch theurer werden) darüber. Also wird eine Lage nach der andern gemacht / wann man sie aus diesem Geschirr nimmt / und gar zu saltzig befindet / mag man sie etwas auswässern / und hernach auf alle solche Arten / wie vermeldet worden / zurichten / oder aber mit Oel / auch ohne Oel essen.

essen. Diese gesaltzene Oesters thut man in allerhand Gerichte / in Frantzösche Suppen / Olipadrido, gebraten Vögelwerck u. a. m. welches erfahrne Köche und Köchinnen am besten zu practiciren wissen.

NB. Deßgleichen mögen auch die frischen Austern zu allerhand Suppen / Pasteten / und andern unterschiedlichen Gerichten und Speisen manierlich angebracht werden.

Austern einzumachen.

331. Man lieset die schönsten und grösten Austern aus / verwahret die Brühe / so von ihnen kommt / seihet sie durch in ein rein Geschirr / giesset etwas weissen Wein und Wein-Essig daran / gantzen Pfeffer / gantze Muscat-blumen / geschnittenen Ingber / Nägelein und Lorbeer-Blätter mit ein wenig Saltz. Wann es nun ein wenig gesotten hat / so thut man die Austern darein / lässet sie zwey oder dreymal aufsieden / nimmets hernach aus / und lässet die Brühe etwas länger sieden / und wann sie kalt worden / thut man die Austern darein / füsset sie in Fäßlein / oder verwahret sie in steinernen Krügen oder Töpffen im Keller / oder sonst an einem kühlen Ort.

NB. Die nicht gar frische Osters kan man eben wie die frischen / so man lebendig aus den Schalen nimmt / zurichten. Man muß sie aber zuvor wol waschen / und den Schleim davon thun / hernach eine halbe Stunde lang im Wasser und Saltz liegen lassen. Nach diesem mag man sie wie die andern zurichten / sind sie aber noch frisch / darf man sie nicht waschen.

NB. Will man die Osters in ihren Schalen etliche Tage lang frisch behalten / muß man etwas schweres darauf legen / und ihnen also verwehren / daß sie sich nicht öffnen und ihr Wasser verlieren. NB. Austern sind den letzten Herbst-Monat und gantzen Winter hindurch gut.

Von den Muscheln.

332. Man muß das herumsitzende Steinichte von den Schalen rein abnehmen / und sie wol waschen / hernach in Wasser / Saltz und Petersilien aufsieden / nach diesem aus der Brüh nehmen / und hernach von jeder Muscheln eine Schale thun / solche auf einen Schnitt Brod legen / und hernach von ihrer Brühe nehmen / und Eyer-Dotter darinnen zerreiben / dieses mit gehackter Petersilie in einer Pfannen aufsieden / und über die Muscheln giessen.

333. Will man sie fricassiren / nimmt man sie / wann sie ausgesotten / aus ihren Schalen / und thun sie mit etwas von ihrer Brüh / Butter und Zwiebeln / und etlichen feinen Kräutern in eine Pfanne / und wann sie mehrentheils gar sind / giesset man Eyer-Dotter / so in Weinbeer-Safft zerrieben worden / darüber / auf selbige Weise / wie man die jungen Hüner zurichtet / man kan sich auch zur Verdickung der Brühe deß süssen Raams bedienen.

334. Man fricassiret sie auch mit einer Zwiebel / eben wie Osterts / und machet eine Brühe Ala Bärbe Robert darüber / oder aber / man kocht sie auf einer Glut-Pfannen mit geriebenem Brod / etlichen Anchoris / Erdschwämmen und Morgeln.

Das XVI. Capitel.

Pasteten von allerhand Fischen auf mancherley Art und Manier zu bereiten.

Unterricht/wie der Täig zu den Pasteten-Häfen zu machen und zu bereiten.

1.

Butter und gemeiner Pasteten-Täig wird also gemacht: Man nimmet etliche Händ voll Meel/ nach dem Augen-Maß der Materi/ so man einschlagen will/das Meel in der Mitten voneinander gethan/ frische Butter/ oder zerlassen Schmaltz/ Saltz/ laulicht Wasser darzu gethan/ und als einen Brod-Täig sehr wolgewürcket/alsdann den Pasteten-Hafen länglicht oder rund daraus formiret.

Auf eine andere Art.

2. Man nimmt 2. 3. oder mehr Händ voll schönes Meel/ schläget so viel Händ voll Meel/ so viel Eyer darein/ nimmet auch zu zwey Händ voll Meel/ eines Hüner-Ey groß zerlassen Schmaltz oder Butter/ und ein wenig laulicht Wasser; Hernach würcket man diesen Täig wol/ fast bey einer halben Stund lang/ damit er gantz zähe wird/gleichwie ein Torten-Täig; Formiret hernach den Hafen oder das Pasteten-Gehäus daraus/und schläget darein was man will.

Noch auf eine andere Art.

3. Man nimmt ohngefehr einen halben Vierling (oder vier halbmäßige Becher voll) schön Meel/ schüttet selbiges auf einen Tisch oder darzu gemachtes Bret/ machet in der Mitten eine Grube darein/ schneidet ein gut Theil Butter/ ohngefehr ein halb Pfund/ schüttet darnach siedendheiß Wasser darzu/ und arbeitet den Täig/ wie gemeldt/ lasset ihn alsdann mit einem Tuch eine gute weil zugedeckt stehen/ formiret ferner die Pasteten daraus/nach eurem Gefallen.

4. In dergleichen Pasteten-Täig mag man allerley Art Fische einschlagen. Wann nun der Pasteten-Hafen verfertiget/ und die Fische darein geschlagen oder geschlossen seynd/so streichet man die Pasteten mit geschlagenen Eyer-Dottern/so mit etwas Wasser zerklopffet worden/so wird es schön gelb.

NB. Dieser Täig mag auch zu den kleinen Pastetlein genommen werden/ darein man Gehäck von Rind- oder Kalb-Fleisch/ Hirn/ Prieslein/ Krebs/ Schnecken/ Morgeln/ Artischocken-Kern/u. a. m. einmachet.

Den aufgesetzten Pasteten-Täig machet man fast auch also/ ausser daß das Meel mit einem Drittentheil Rocken-Meel vermenget wird/ sonsten reisset er leichtlich und rinnet gern aus.

NB. Das

NB. Das Vornehmste ist / daß der Täig recht im Saltz getroffen wird. Etliche pflegen auch etwas Ingber und Pfeffer unter den Täig zu vermengen. Der aufgesetzte Täig zu den Torten wird ebenmässig also bereitet.

Wie die Gewürtz zu den Pasteten vermenget oder bereitet werden sollen.

Man nimmt Pfeffer	sechzehen Loth.
Ingber	sechs Loth.
Nägelein	drey Loth.
Zimmet	zwey Loth.
Saltz	acht Loth.

Oder:

Man nimmt Pfeffer	drey Viertels-Pfund.
Ingber	ein Viertels-Pfund.
Nägelein	anderthalb Loth.
Muscatenblumen	drey Loth.
Zimmet	anderthalb Loth.
Saltz	zwölff Loth.

Oder:

Man nimmt Pfeffer	acht Loth.
Ingber	drey Loth.
Muscatenblumen	zwey Loth.
Nägelein	ein Loth.
Cordomömlein	zwey Loth.
Saltz	acht Loth.

Diese Gewürtz alle wol zusammen gestossen / durch ein rein härin Sieb laussen lassen / dann noch ein gut Theil Saltz darzu gethan / und wol durcheinander vermenget.

NB. So man nicht viel Pfeffer haben wolte / so nimmt man deß gemeldten nur den halben Theil / thut aber dargegen mehr Saltz darzu.

Gewürtz-Bereitung / oder Specerey zu Pasteten gebräuchlich / auf ein andere Art.

Man nimm Pfeffer vier Theil / Ingber drey Theil / Muscaten / oder Muscatenblumen / Cordomömlein / Nägelein / Zimmet ein Theil / auch so viel Saltz / als der Gewürtz oder Specerey insgesamt ist.

NB. Zu den Fisch-Pasteten / brauchet man absonderlich mehr Saltz / als zu andern Fleisch- oder Wildprät-Pasteten.

Man mag auch von guter Fleischbrüh mit Wein und Essig vermischt / auch ein Ey darein gerührt / ein Brüh oder Suppe in die Pastete machen; Auch soll man Limonien oder Citronen-Blätze darein schneiden.

Wann die Pasteten im Ofen anfahet aufzugehen / und ein Weil gebachen /

so soll man mit einem Pfriemen oben ein Loch darein stechen / sonsten zerspringet sie/ oder börster auf / hernach mag man sie noch ein Stund oder mehr / nachdem die Materi darinnen ist/ backen lassen.

Folget nun wie die Fische in die Pasteten zu richten und zu bereiten.

5. Nehmet den Fisch/ es sey gleich ein Karpff/ oder ein ander Fisch / und machet ihn auf / thut das Ingeweide heraus / werfft die Gall hinweg / schuppet ihn/ alsdann schneidet auf beyden Seiten Schnittlein nach der Zwerg darein / darnach thut ihm am Rucken auch ziemlich auf / und machet hernach ein Gewürtz an mit Pfeffer/ Ingber / Näglein / Muscatnuß und Brühe / rühret es durch einander/ saltzet ihn hernach wol inn- und auswendig / auch in den Schnittlein / auf dem Rucken / reibets wol hinein / nehmet alsdann das Gewürtz / und schiebet es dem Fisch in den Bauch/ und richtet ihn zu / machet alsdann zu der Pasteten den Boden wol dick / thut Butter / Gewürtz und geschnittene Limonien darein / und oben auf den Fisch/ geust Essig und Wein darein / und machet einen Deckel darüber / thut ihm hernach wie andern Pasteten.

NB. Wann der Fisch gantz gelassen / wird gemeiniglich der Hasen / als wie ein Fisch formiret / und wann die Fisch darinn / mit einem hübschen Deckel zugemacht/ mit zerklopfften Eyern oder warmen Wasser mit Schmaltz und Saffran vermischt/ bestrichen.

Karpffen-Pastete / wie solche auf eine andere Art in die Pasteten zu richten.

6. Die Karpffen gewaschen/ sauber geschüpt/ ausgenommen/ auf beyden Orten Striemen darein geschnitten/ mit Saltz/ Pfeffer/ Ingber aus- und inwendig wol gerieben / das Eingeweid/ wann die Gall darvon/ wiederum darein gethan/ den Fisch in den Pasteten-Hafen mit frischem Butter/ oder ohnzerlassen Schmaltz/ Saltz/ gestossenen oder gantzen Nägelein / Muscaten-blüh / Ingber nach Nothdurfft/ mehr Pfeffer eingelegt/ mit wenig Essig oder Wein befeuchtet/ zugemacht und wol gebachen. Man mag / wann sie schier gebachen / ein Brühlein von wenig Essig und Wein / Ingber/ Pfeffer / Saltz sieden lassen / und in die Pasteten giessen / alsdann vollends backen lassen. Man kan auch unter solch Brühlein / Saffran und zerrührte Eyer-Dottern nehmen.

Zerstückte Karpffen-Pastete.

7. Oder man zerstücket den Karpffen mit frischem Butter und Gewürtz wie vor / etwan auch Cappern oder Citronen / oder Pomerantzen-Schelffen / oder kleingehackten Peterlein/ und unzeitige Trauben-beer/ ausgemacht/ und ein paar Stund lang gebachen.

Auf ein andere Art.

8. Nehmet einen oder mehr Karpffen / waschets und schuppets / schneidets zu Stucken/ saltzets und schwingets wol darinnen/ legets dann in die Pasteten/ würtzets

mit

mit Jngber/Pfeffer/Nägelein/Muscaten-blüh/geriebenen Lebkuchen/ Weinbeerlein und ein wenig Zucker/ giesset ein Glas guten Wein darein/ lassets drey Viertel Stund bachen.

9. Man macht auf obige vier Manieren auch Pasteten/ von Hecht/ Forellen/ Salmen/Salmling/Grundeln und andern Fischen mehr.

10. Werden auch angemacht mit frischem Butter/ Saltz/ einen guten Theil gehackten Peterlein/Jngber/Pfeffer/Muscatennüß/Citronen-Schelffen ꝛc.

Zerschnittene Fisch-Pasteten/auf zwo andere Arten.

11. Schüppet die Fisch/ und schneidet sie zu Stücken/ wie zum sieden/ und machet einen runden Pasteten-Hafen/ thut wol Butter/ Saltz/ Gewürtz und Limonien darein/ saltzet die Stück auch wol/ und leget es in die Pasteten/ giesset Essig und Wein darein/machets zu und bachets.

12. Oder nehmet Roßmarin/Salbey/Peterlein/ Majoran/ hacket es/ und thut auch geröst Semmel-Meel darunter/ legets unten in die Pasteten/ die zerstückten Fische darauf/ und bachet es. Etliche nehmen Weinbeer und Mandeln/ auch Zucker darein/und wenig Gewürtz.

NB. Man mag die Häfen zu den Fisch-Pasteten/ rund/ viereckigt/ oder länglicht als Fisch formiren.

NB. Wann die Fisch gantz und gar/ müssen sie etwas länger/ als eine Stund/ auch wol anderthalb Stund bachen; Die zerstückete Fische aber soll man auf das längste drey viertel Stunden bachen lassen/ die Kopffstücke soll man untenher auf den Boden legen.

Ahl-Pasteten köstlich zu bereiten.

13. Den zerschnittenen Ahl leget in einen gepfefferten Essig oder starcken Wein/dann je stärcker der Wein/ je besser: Lasset ihn eine Stund oder vier wol bedeckt darinnen liegen/ darnach bestreuet die Stück mit Gewürtz und klein-geschnittenen Peterßilien/mit geriebenem Brod in den Pasteten-Hafen-Boden gestreuet/auch etwas Gewürtz/ Saffran und Butter/ nachdem er fett ist/ darzu gethan/ darauf leget die Ahl-Stück/ über die Stück kleine Stücklein Butter/ Gewürtz und Limonien/ auch obbemeldten Wein könnt ihr in einer Pfannen über dem Feuer wol verfaumen und hinein giessen/wann ihr vermeinet/er habe nicht Brühe gnug.

Ahl-Pasteten auf eine andere Art.

14. Bereitet den Ahl/wie ihr sonsten pfleget/ bratet ihn nicht gar/ sondern nur zum halben Theil/wann dieses geschehen/ leget den Ahl in die Pasteten/ thut eine gute frische Butter darzu/ lasset ihn bachen bis gnug ist/ müsset ihn vorher auch gebührend saltzen.

Pastete von Neun-Augen oder Lampreten zu bereiten.

15. Nehmet Lampreten/ thut das Fett/ das am Rucken lieget/ und alles das Schwartze darvon/ waschet sie fein sauber/ würtzets mit Pfeffer und Saltz/ machet

die Krust oder Pastete fein dick/und thut ein gut Theil Butter auf den Grund: Darnach leget die Lampreten darein mit Muscaten-blüh / darnach etwas mehr Butter und weissen Wein/und bachet es fort: Alsdann machet die Pastete voll mit geschmoltzener Butter. Man mag es kalt oder warm essen.

Pasteten mit Schnecken zu bereiten.

16. Richtet die Schnecken zu / wie seyn sollen / nehmet sie aus dem Wasser/ schwinget sie wie einen Salat/legets in ein sauber Tuch / dann in eine Schüssel/ pfeffers wol / thut ein wenig gestossene Nägelein darzu / mischets wol untereinander/ den Hafen saltzet/leget frische Butter darein/ lasset ihn erharten/ in dessen nehmet eine Fleischbrühe / ein gut Theil klein- geschnittenen Peterlein und ungesaltzene Butter/thut es mit den Schnecken in die Pasteten/lassets eine halbe Stund bachen.

Krebs-Pasteten oder Torten.

17. Krebs ein wenig gesotten / die Schwäntz/ Bäuche und Scheeren geschählt/ in einem runden niedern Pasteten-Hafen ordentlich eingesetzt / gute Birn-Schnitz/ so länglicht geschnitten / oder gefüllte Aepffel darzwischen gelegt / alsdann eine Fülle oder Salse von geklopfften Eyern/gehackten Feigen/ Weinbeerlein/ Saffran / Zimmet / frische Butter / oder sonst Schmaltz / wenig Saltz / Peterlein gemacht / wol durcheinander gerührt / über die Krebs in der Pasteten gegossen / einen saubern Deckel darüber gemacht / und allgemach gebachen. Man mag unter solche Fülle oder Salse auch ein wenig guten Wein/Rosinlein/auch Zucker mischen.

Eine Pastete von Austern zu bereiten.

18. Nehmet die Schalen ab/waschet die Austern und seyhet ihre Brühe durch/ leget vors erst ein gut Theil Butter in die Pastete / gantze Muscaten-Blumen und Pfeffer : Thut die Austern in ihre Suppe / würtzet sie mit Pfeffer und Muscaten-Nüß / darnach leget hart-gesottene Eyer darzu / gantze Muscaten-Blumen und Butter mit ein wenig Saltz / machet alsdann die Pastete zu / und bachet sie. Wann sie gebachen ist/ giesset ein wenig weissen Wein zu/ Butter/ Wein-Essig und Zucker mit Eyer-Dottern.

Eine Pastete von Ahl und Austern zu machen.

19. Nehmet Austern ohne ihre Feuchtigkeit (oder Liquor.) und thut sie zu den Ahlen/ und würtzet sie fein mit Pfeffer / Saltz und Muscatenblüm / Rosinen und Corinthen. Darnach thut sie in die Pastete mit einem guten Theil Butter/ Feuchte und Brühe oben auf.

Biber-Schwantz in eine Pastete einzumachen/auch sonst zu bereiten.

20. Der Biber-Schwantz/wird/ nachdem er/ wie folgends vermeldt/ zugerichtet/in Pasteten wie der Ahl oder andere Fische bereitet.

Es wird der Biber-Schwantz auf dem Rost erwärmet/ daß ihme die schwartze Haut abgehet / die Klauen aber brühet man mit siedigen Wasser/ bis die obere Haut

auch

auch abgehet / alsdann Schwantz und Klauen zwo Stund lang in Wasser gesotten/abgekühlt/der Schwantz zu Stücken geschnitten/und in guten Wein/ mit Zusatz Saltz/gestossenen Mandeln/Ingber/Pfeffer/Zimmet/ Saffran u. a. m. sittlich gesotten. Man mag auch Rosinlein oder Weinbeerlein darzu thun/oder auch einen Wein-Essig.

NB. Der Biber ist ein Thier wie ein Meer-Hund/lang und schwanck/hat lange Zähn / er mag nicht lang leben / er habe dann den Schwantz im Wasser / dann er ist halb Fleisch / und das ander Theil am Schwantz deß Thiers ist Fisch / der Schwantz ist etwan einer Elen lang / und hat viel Fettigkeit in ihm / hat hinten Füß wie ein Gans / die vördern als ein Hund / solches hat ihm die Natur gegeben / daß er hinten wie ein Fisch im Wasser schwimmet / und mit den vördern wie ein ander Thier gehen mag.

Folget noch ein Unterricht / wie man etlicher Orten den Pasteten-Täig zu Fischen bereitet.

21. Machet den Täig zu den Fisch-Pasteten / wie zu den Capaunen / allein daß sie etwas dickere Böden haben / doch wann es gar grosse Pasteten von grossen Fischen / so nehmen etliche fast lauter Rocken-Meel / und ist in diesem / wie auch mit dem Kochen/nachdem es einem besser dunckt als dem andern/einerley.

Folget ein zur Kuche nutzlicher Fisch-Calender/wann allerhand Fischwerck am besten und bequemsten zu verspeisen / nach den zwölff Monaten deß Jahrs eingerichtet.

1. Im Jenner : Karpffen/Hecht/Forellen/Ruppen/Bersing/Austern.

2. Im Hornung : Karpffen / Schleihen/ Hecht/ Forellen/ Ruppen/ Kressen/ Bersing/Austern.

3. Im Mertz : Erlitzen/ Grundeln/ Sängelein/ Kressen/ Rothaugen/ Bachfischlein/Lachs/Salmen/Stockfisch/Laperdan/Hering/Pricken.

4. Im April : Grundeln/Kressen/Erlitzen/Sängelein/Aeschen/Roth-Augen und Weißfische/Ruppen/Lachs oder Salmling/Stockfisch/Laperdan/Hering/ Pricken/Plateis/Krebse.

5. Im May : Barben/Forellen/Ruppen/Präsfen/Grundeln/ Kressen/ Lachs und Salmen/Ahl/Aeschen/Nasen/Krebs.

6. Im Junio : Schmerling oder Grundeln/ Sängelein/ Forellen / Barben/ Aeschen/Präsfen/Ahlen/Krebs.

7. Im Julio : Schmerling oder Grundeln / Sängelein / Forellen / Barben/ Aeschen/Bersing/Ahlen/Ruppen/Aeschen/Weißfische/Krebs.

8. Im August-Monat : Karauschen / Bersing / Karpffen/ Ahlen/ Ruppen/ Schleihen/Grundeln/Forellen/Orffen/Barben/Präsfen/Weißfische/Krebs.

9. Im September : Karpffen/Karauschen/Barben/Orffen/Forellen/Grundeln/Bersing/Hechtlein/Ahlen/Ruppen/Aeschen/Schleihen/ Präsfen/ Weißfische/ Krebs.

10. Im

10. Im October : Hecht/ Karpffen/ Karauschen / Forellen / Ahlen / Ruppen/ Schleihen/Orffen/Barben/Aeschen/Präsfen/Bersinge/und Weißfische.

11. Im November : Karpffen/ Hecht/ Barben/ Aeschen/Präsfen/Bersinge/ Ahl/Schleihen/Ruppen/Austern.

12. Im December : Hecht / Karpffen / Ahl/ Ruppen / Schleihen/ Barben/ Aeschen/Präsfen/Bersinge/Forellen und Austern.

Das XVII. Capitel.

Mancherley Gebachens von Eyern gut und zierlich zu bereiten.

Spieß-Kuchen zu bereiten.

1.

Nehmet warme Milch/ und schlaget Eyer darunter/ machet einen Täig an mit schönen weissen Meel/ nehmet ein wenig Bierhefen und Butter darzu/ lasset ihn ein Weil hinter dem Ofen stehen/daß er übersich steiget / macht ihn wieder zu hauff/ und saltzet ihn ein wenig/ walget ihn darnach fein sauber aus/ werffet kleine schwartze Weinbeerlein darüber. Nehmet ein Walger / der fein warm / und mit Butter geschmieret ist / und leget ihn auf den Täig / schlaget den Täig darüber/ und bindet ihn mit einem Zwirns-Faden zusammen/ daß er nicht herab fället/ legets zum Feuer/ und wendets fein langsam um/ so wird es sich sauber braten. Und wanns braun wird / so nehmet einen Pensel / und stecket ihn in heisse Butter / und bestreicht den Kuchen damit/ so wird er schön bräunlicht. Und wann er gebraten / so thut ihn von dem Walger-Spieß / und steckets beyde Löcher zu mit saubern Tüchern / daß die Hitz darbey bleibt / lassets also bleiben / bis kühl wird / gebts kalt auf einen Tisch/so wird es fein mürb und gut.

Gebrühete Küchlein zu bachen.

2. Nehmet ein siedend Wasser / saltzet und schmaltzet es / wie ein Suppen / thut schön Meel in eine Schüssel / giesset das siedend Wasser daran / und rührets wol untereinander / machets glatt / darnach brühets fast wol ab / nehmet Eyer/ und leget sie in ein heisses Wasser/ lassets warm werden / und schlaget allezeit zwey daran / bis es recht wird / wie ein Kinds-Brey / darnach nehmet Schmaltz in eine Pfanne / und schöpffet ein oder zwey Löffel voll deß Täigs auf einen Teller / und leget ihn mit einem eisernen Löffel ein/und bachets.

Auf eine andere Art.

3. Nehmet schön Meel / verrührets mit Milch / wie ein Sträublein-Täig/ trucknet selbigen in einer Pfanne in heisser Butter ab / machet ihn mit Eyern wiederum dünne / saltzet ihn / und nachdeme solcher wol gewürcket / so macht man kleine Kügelein daraus/ und bachts in Butter/ so nicht zu heiß / und soll man die Pfanne allezeit

lzeit rütteln/damit sie aufgehen/also auch bey andern Gebachens/wann man sie aufgiebt/werdens mit Zugber bestreuet.

4. Oder man giesset über das Meel siedend Wasser / mit Saltz und Butter/ wie ein Suppen angemacht / würcket den Täig wol / machet selbigen mit Eyern/ so in warm Wasser gelegen / dünn und glatt / und bachet Küchlein oder Strützlein daraus/oder man trücknet den gebrüheten Täig in Butter ab.

Sprützen-Küchlein.

5. Sprützen-Küchlein können eben auch von erstgemeldtem Täig angemacht/ und in Butter/so nicht zu heiß/gespritzet werden.

6. Oder macht einen Täig / mit kaltem Wasser an / ein wenig dicker / als ein Sträubleins-Täig / thut ein wenig Schmaltz in eine Pfannen / und den Täig darzu/trucknet ihn in einer Schüssel/ schlaget ihn wol ab/ nehmet ein Eyer sechs / thut es in ein Warm Wasser/dann schlaget eines nach dem andern in den Täig/ bis er recht wird/ daß man ihn in die Büchsen drücken kan / hernach drucket den Täig aus der Sprützen rings umher in die Pfannen/bachet ihn auch fein gemach.

Gequollene Küchlein mit Mandeln.

7. Nehmet Eyer / und ein wenig gute dicke Milch / machet einen dünnen Täig an/ thut Zucker/ein wenig Rosen-Wasser / und klein-gestossene Mandeln darunter/ rührets wol zusammen / würcket ihn mit ein wenig Meel ab / daß er euch an den Händen anklebet/legets ein/aber nicht gar heiß.

Sträubelein zu bachen.

8. Nehmet schön Meel/ giesset siedende Milch/ darein/ würckets wol/ saltzet den Täig/machet ihn dünn mit Eyern/dann mit einem Triechterlein in Butter/ die nicht allzuheiß/lauffen lassen und gebachen.

9. Man mag auch Zimmet/Saffran unter den Täig thun.

10. Man mag auch Brod-Schnitten in solchen Täig wältzen und bachen.

11. Man kan auch Strützlein daraus machen/auf beeden Enden ein wenig ritzen und in Butter sittlich bachen.

Sträubelein auf eine andere Art.

12. Nehmet Eyerweis / Meel und einen Löffel und Wasser / auch Zucker / rührets wol untereinander / daß ein dünn Täiglein wird / und macht ihn fein glatt / bachet Sträubelein daraus/groß oder klein/wie ihr wöllet/und bestreuet sie mit Zucker.

Gebrannte Sträublein.

13. Nehmet Meel/brühets mit einem heissen Wasser/wie die kleinen Küchlein/ gar trucken/darnach reibets mit Eyern/bis es dünn gnug ist/und bachets.

Krumme Sträubelein.

14. Nehmet Wäitzen-Meel/Eyerweis/Zucker/machet einen Täig an/ klopffet ihn nicht / sonst wird er mürb / er soll zähe syn / giesset ein wenig Rosen- und Zim-

met-Wasser daran / bachets wie andere Strauben / nehmet sie also warm / wickelts um ein Wälger-Holtz/druckets hart daran/damit sie dünn werden/ tragets auf / und streuet Zucker darauf.

15. Oder nehmet das Weisse von acht Eyern / und rühret Meel mit Rosen-Wasser darein / bis er wird wie ein Sträubleins-Täig / thut ein Schmaltz in ein Pfännlein/und bachets heraus.

Weisse Sträublein bachen.

19. Nehmet das Weisse von vier Eyern / einen Löffel voll Wasser und Meel/ rühret es wol untereinander/ thut auch Zucker darein / und machets dünn/ wie einen Sträubleins-Täig/und bachets.

Welsche Sträublein.

17. Nehmet Meel / brühets mit einem siedenden Wasser an/schlagt Eyer daran / daß ein dünner Strauben-Täig wird / thut ihn in das Strauben-Trichterlein/ bachets fein Zugweis/bestreuets mit Zucker.

Köstliche Zucker-Sträublein zu bachen.

18. Zucker-Sträublein werden gemacht vom allerbesten und schönsten Meel/ Eyerklar / Zucker/ Rosen-Wasser/ und wenig Saltz/ durch ein Trichterlein in Butter gesetzet / langsam gebachen / und nach Belieben um ein Höltzlein wie Hippelein gewickelt/ auf solche Art sind sie weiß; So man sie aber gerne gelb hat / soll man den Täig mit Eyer-Dotter und Saffran anmachen / wie vorgemeldet / man mag auch Zimmet darunter thun.

Sack- oder Büchsen-Küchlein.

19. Sack- oder Büchsen-Küchlein werden von gesottenen Täig gemacht/man rühret selbigen an mit Eyern / guten Meel/ Milch/ Saltz / lässet ihne in einem leinen Säcklein / so oben weiter als unten und zugebunden: Oder in eine blechene Büchsen ziemlich lang sieden / schneidet / selbigen hernach zu grossen Schnitzen oder Stritzlein hin und her mit dem Messer gerirt / bachet selbigen in Butter / so nicht zu heiß/ rüttelt die Pfannen und schüttelt allwegen mit einem eisernen Löffel / Butter darüber/so gehen sie fein auf.

NB. Die Büchsen muß innwendig / ehe der Täig darein gegossen wird / mit Butter geschmieret werden.

Model-Küchlein.

20. Model-Küchlein-Täig wird angemacht von gutem Meel / laulichter Milch/auch nach Belieben Wein oder Wasser/ gesaltzen und wol geklopffi/ alsdann dunckt man den Model oder Muschel-Löffel in die heisse Butter / hernach in den Täig/setzets in die Pfannen/und lassets bachen/wie gebräuchlich.

Gewählte Küchlein.

21. Gewählte Küchlein / werden mit lautern Eyern / schönem Meel und Saltz

wol

wol gewürcket mit dem Wälger-Holtz / dünn und breit gemacht/mit dem Küchel-Radlein zu Stucken vonemander getheilet / hernach in Butter in einer Pfannen sittlich gebachen.

Schnee-Ballen zu bachen.

22. Schnee-Ballen werden zugerichtet/wie die gewählte Küchlein / und schneidet man ein gantz groß gewälgert Platt mit dem Küchel-Rädlein durch und durch zu Riemen/eines guten Fingers breit/doch daß sie an den Orten an einander bleiben/ schrencket sie hernach in heiß Butter/und bächts wie gewählte Küchlein.

Ingber-Zähen / Hirsch-Hörner / Kräntzlein / u. a. m. formiren und zu bachen.

23. Ingber-Zähen/Hirsch-Hörner/Kräntz ꝛc. werden von solchen Täig / wie man von gewählten Küchlein braucht / gewürcket und gemacht / man mag Kümmel/ oder gestossen Anis/Fenchel/auch Zimmet/Ingber oder nach Belieben auch Pfeffer darein thun.

Eyer-Strützlein zu bachen.

24. Eyer-Strützlein-Täig wird gemacht/vom allerbesten weissen Meel/Saltz/ Eyer / Saffran/ Rosinlein / Zucker/ wenig Rosen-Wasser / zuvor in wenig Butter über dem Feuer getrocknet/Sprützlein daraus geschnitten/und in Butter gebachen.

25. Oder nehmet Eyer / weiß Meel/ gehackte Feigen oder Meer-Trauben / so zuvor in Wein gebätzt oder geschwällt/Zucker/Zimmet/Saffran/ gar wenig Saltz/ machet Strützlein daraus/und bachets im Butter.

26. Oder nehmet Eyer / weiß Meel / wenig Saltz / gehackte Aepffel oder Birn/Ingber/Pfeffer/ Rosinlein/ Zimmet/ gebrosmet weiß Brod / machet Strützlein/und werden gebachen/wie zuvor gemeldt.

27. Oder nehmet Meel / lauter Eyer / wenig Saltz/ geriebenen Lebkuchen gelb Gewürtz/Muscatennüß oder Zimmet/und machets gleich also.

Aufgelauffene Mandel-Küchlein.

28. Nehmet abgezogene und klein-gestossene Mandeln / giesset Rosen-Wasser daran/zuckerts/thut gestossene Zimmet und ein wenig Muscatenblühe darzu/ streichts auf Oblaten/machts viereckigt wie Heffen-Küchlein/ machet einen Täig mit Wein an / tunckets rings neben herum darein / daß sie nicht auffahren / lasset das Schmaltz wol heiß werden/und bachets darinnen.

Heffen-Küchlein.

29. Nehmet ein Diethäufflein / oder vier Seidlein-Becher voll schön Meel giesset einen warmen süssen Milchraum darüber / schlaget vier Eyer darein / giesset ein heiß Schmaltz auch darunter/treibt eine gute Heffen durch eine Seiherlein/ rührets alles untereinander/saltzets recht/lasset den Täig eine Weile in der Wärm stehen/ daß er übersich gehet/dann würcket ihn mit Meel fein trocken ab/wälgert dünne Blätze daraus/schneidets länglicht/oder viereckigt/bachets in heissem Schmaltz.

Semmel-Schnitten oder güldene Schnittlein zu bachen.

NB. 30. Die Schnitten von Semmel oder weissen Brod / werden in einem Täiglein von schönem guten Meel/ Saltz/ Eyer/ süsser Milch angemacht/umgewälket oder durchgezogen/und in heissen Schmaltz sittlich gebachen.

Faßnacht-Küchlein.

31. Nehmet zwey gebachene Lebkuchen / reibet den klein / thut Trisanet darein/ wol untereinander gemenget / machet einen Täig mit Lebkuchen-Blätzlein / wälgert ihn/und thut den geriebenen Lebkuchen auf das gewälgerte Blätzlein / legets auf das halbe Theil/und schleust das ander Theil oben darüber / daß der geriebene Lebkuchen in der Mitten bleibet / krümmets wie ein Würstlein / nehmet darnach ein Rädlein/ da man Schnee-Balln mit rädelt / schneidet den Täig damit ab / so gewinnet es Kärblein / doch nicht zu fern / damit der Lebkuchen nicht herfür dringe / bachets in der Pfannen/leget heisse Kohlen unter/so werden sie fein rösch.

Böhmische Küchlein.

32. Nehmet Milch / Meel und Eyer / und machet einen Täig an / thut ein wenig Hefen darunter / und lasset ihn ein wenig aufgehen / würcket ihn darnach / daß er fein vest wird/und wälgert ihn breit/ streuet Weinbeerlein/Zimmet und Muscatenblühe darauf/ darnach nehmet den Spieß/so darzu gemacht ist/ und bratets am Feuer/ schmieret es mit Schmaltz / und schlaget den Täig darüber/ und bratet ihn / möget auch erstlich ein Papier darüber binden / damit er nicht von den Spieß falle / dieweil er noch weich ist.

Schwäbische Küchlein.

33. Machet einen Täig mit kalten Wasser an/ nehmet eine schmaltzige Pfannen/haltets über das Feuer/daß er zusammen gehe / schlaget Eyer daran / müsset ihn nicht zu lang rühren/darnach ziehet ihn mit einem Eisen in das Schmaltz-und bachets.

Käs Küchlein zu bachen.

34. Nehmet guten geriebenen Käs vier Loth/neun Eyer / und ein halb Seidlein Meel/ machet einen linden Täig/ lassets Schmaltz ein wenig heiß werden / thut von dem Täig darein/schwingets wol/so werden sie fein rund/bachets nicht zu braun.

Allerley Früchte/Obst u. a. m. zu bachen.

35. Aepffel/Birnen/Sauerampffer/Boretsch/Melissen/Müntz/Salbey/Bethonica/Holderblüh/Weichsel/Kirschen/Feigen/werden in Butteer gebachen/zuvor in einem Täiglein von Milch / Eyern / weiß Meel / Saltz/ angemacht/ umgewältzt. Man mag in solch Täiglein geriebenen Pfeffer-Kuchen oder auch gelb Gewürtz und Zimmet thun.

36. Ein ander Täiglein von gutem Meel / Eyer-Klar und Wein angemacht/ auch Saltz darzu gethan/ darinn bachet man Aepffel-und Birn-Schnitten/ Salbey/Melissen/Burausch u. a. m.

Sal-

Salbey-Küchlein.

37. Thut ein schön Meel in eine Schüssel / lassets in einer Stuben erwarmen / lasset eine Milch und einer Nuß groß Schmaltz wol heiß werden / machet einen Täig damit an / leget Eyer in ein warm Wasser / schlaget den halben Theil gantz / den andern halben Theil das weisse an den Täig / haltet den Täig warm / daß er nicht dick wird / und bachets.

38. NB. Gleicher Gestalt kan man allerley taugliche Küchen-Kräuter bachen.

Meyen-Küchlein.

39. Nehmet allerley gute Kräuter / giesset eine halbe Maß Wasser darüber / brühet sie / hackets klein / röstets im Schmaltz / saltzets / thut Weinbeerlein und Zibeben darzu / zuckerts / bachets fein gemach / gebts / kalt / streuet Zucker darüber.

Küchlein von Mayen-Kraut.

40. Nehmet das Mayen-Kraut / waschets rein / hackets klein / schlagt Eyer darein / rühret Semmel-Meel darunter / saltzets / würtzets mit Ingber / Muscatenblühe / Saffran / thut Weinbeer / ausgekernte Rosinen / abgezogen und länglicht geschnittene Mandeln darzu / rührets wol untereinander / machets nicht zu dick / lassets Schmaltz heiß werden / legets mit einem eisernen Löffel ein / bachets fein gemach aus.

Eingerührte Küchlein.

41. Nehmet Eyer / so viel ihr wollt / rührets ein in eine Pfannen / thuts heraus in eine Schüssel / mengt halb-geriebene Semmel / halb schön Meel darunter / und Weinbeerlein / macht Knötlein / legts in heiß Schmaltz / macht ein Pfeffer oder ein gelb Süpplein von Wein und Zucker / auch Saffran darüber.

Kroß-Eyer zu machen.

42. Röstet gehackten Petersilien in Schmaltz / nehmet darnach Eyer / machet unten und oben ein Löchlein darein / blaset aus / an den gerösten Petersilien thut Semmel-Meel / Weinbeer / Ingber / Muscaten-blühe und Saltz wol untereinander füllets in die ausgeblasene Eyerschalen / steckets an ein Spießlein / bratets über Kohlen / betreiffts fleissig / wanns gar sind / wischet die Eyerschalen sauber ab / und tragets auf einem Teller zu Tisch.

Kroß-Eyer von Mandeln.

43. Nehmet wolgestossene Mandeln / bereitet sie mit dem Gelben von Eyern / Zucker und Rosen-Wasser / dann thut das Wasser von einem Ey in einen eisernen Löffel voll deß Vermischten / legets in das Eyerweiß / hernach beydes in heiß Schmaltz / bachts / könnt / so ihr wollet / eine Zimmetbrühe darüber machen.

Krafft-Küchlein vor Krancke.

44. Nehmet ein Viertel von einem gesottenen Hun / schneidets klein / schneidet auch ausgekernte Zwetschgen klein / thut Semmel-Meel und Eyer-Dottern darzu / machet einen Täig / wie ein Küchleins-Täig / bachets also.

Kraffi-Küchlein in einer Brühe.

45. Nehmet von einem Hennenfleisch / so viel ihr wollt / das gesotten sey / hackets klein/dann Zwetschgen nach eurem Gutdunckeu/und Weichsel/waschts sauber thut die Kern heraus / mengets unter die gehackte Hennen in einer Schüssel / röstet Semmel-Meel ein wenig / machts mit Eyer-Dottern an / saltzets / machets wie Knötlein / wälgerts ein wenig Meel/legets in heiß Schmaltz / bachets mit Fleiß ab/richtet nach diesem ein Brühlein darüber/ mit Wein/ Trisanet/ Zucker/ durchgetriebenen Weinbeeren / und ungewürtzten Lebkuchen / nachdem ihr wollt / und die Gelegenheit es erfordert.

Oster-Fladen aus Eyern.

46. Reiß sauber gewaschen / in Wasser dick und wol gesotten / rein zerstossenen Mandeln/Eyern/wenig Salt / Zucker/ Rosinlein und Saffran vermischet/auf Fladen von Torten-Täig gemacht/angesetzet und recht gebachen. Man mag auch den Reiß wol in Milch sieden / alsdann nur mit Eyer / Saffran und Rosinlein die Fladen anmachen. Oder man nimmt/ an statt Reisses / Hirsen in Milch gesotten/ zu solchen Fladen.

Küchlein ohne Eyer in der Fasten.

47. Küchlein-Täig in der Fasten / wann man keine Eyer isset/ macht man von guten Meel/Milchraum oder heissen Wasser / darinn Schmaltz oder Butter zerlassen / saltzt und klopffet denselben wie ein Streublein-Täig gar wol. Man mag weiß Brod-Schnitten/Häring/Aepffel/Birn/oder andere Sachen darinn wältzen/ und in Schmaltz oder Butter bachen / wie oben bereits gemeldet. Man kan unter solchen Täig auch ein wenig Honig/Ingber und Pfeffer thun.

48. Oder / man bäcbt mit solchem Täig länglicht-geschnittene Weiß-Brod Weckle in/und macht mit gebranntem Meel/und süssen Wein/ein Brühlein daran.

49. Oder man macht solchen Täig dick / und würcket selbigen gar wol / machet gewahlte Küchlein daraus / schneidets mit dem Küchel-Rädlein von einander / und bächets wie selbige Küchlein.

50. So man ein wenig Sauertäig / oder gesotten Hopffen-Wasser darunter würcket/so gehen solche auf wie Küßlein / giebt auch mit Sauertäig angemacht/breite Pfannen-Zelten/in der Mitten dünn/und an den Orten dicklicht gewürcket.

51. Deßgleichen kan man aus oben-gemeldten gewählten Küchlein-Täig / Nudeln oder Kräpfflein machen/mit frischem Butter ausgewürcket/ist in der Fasten ein Pasteten/und Torten-Täig die man hernach mit warmen Wasser/mit Schmaltz oder Butter/wenig Meel und Saffran vermischt/an statt der Eyer anstreicht.

Eyer-Brod oder Eyer-Ring zu bachen.

52. Das allerbeste weiß Meel in siedig Wasser/so wie eine Suppen gesaltzen/ und geschmaltzen / eingerührt / einen truckenen Täig daraus gemacht / alsdann mit warmen Eyern wol ausgewürtzet/giebt gut Eyer-Brod/Eyer-Wecken oder Ring.

Man

Man bestreichets mit zerklofften Eyern / und bächets in Bach-Ofen; Man mag auch gestossenen Fenchel/Aniß/oder Matten-Kümich darein thun.

Einen guten Gogelhopffen zu bachen.

51. Man nimmt sechs/acht oder mehr Eyer / je nachdeme man viel oder wenig Täig machen will / zerklopfft die Eyer wol / nimmt hernach so viel Milch als Eyer/ so verklopfft seynd/und auch so viel Schmaltz/ das Schmaltz muß man zergehen lassen/ und die Milch ein wenig warm machen. Diese drey Stück muß eines so viel als deß andern seyn/ schüttet es untereinander/ saltzet es/ thut eine schöne und gute Häfen darein / die fein sauber und gewaschen ist / ein Löffel voll zwey oder drey/ je nachdeme deß Täigs viel ist / rühret alsdann das Meel darein / das beste und schönste / so man haben kan / sonst wird der Täig schwer / und gehet nicht auf/ machet den Täig in der Dicke wie einen starcken Eyer-Täig / rühret denselben eine gantze Stunde lang / jedoch nur auf einer Seiten / sonst wird er nicht recht / schmieret hernach das Geschirr/ oder vielmehr ein Kupffern Becken/worinn man ihn bachen will/wol mit Schmaltz/ schüttet hernach den Täig darein / lasset ihn in einem Oefelein oder Back-Ofen fein schön bachen/so ist er recht und gut.

NB. Diß ist ein alt-Teutsches Essen ; Man darff aber den Täig nicht gehen lassen/sondern/wann der Täig eine Stund-lang streng geklopfft oder gerühret ist/und in ein Becken gethan/so soll er alsobalden in den Ofen gesetzt und gebachen werden.

Das XVIII. Captiel.

Allerhand Speisen von Eyern zu bereiten.

Weich-gesottene Eyer.

1.

Man lässet die Eyer einen Wall aufsieden/ohngefehr so lang/ bis man hundert zählen mag/gibts hernach warm auf/ mit Ingber / Saltz und frischer Butter.

Eingesetzte Eyer im Schmaltz.

2. Oder / man schlägt die Eyer auf Butter / mit Muscatnuß oder anderer Gewürtz und Saltz bestreuet.

3. Oder/man macht die Eyer in einem mit Essig und Fleischbrüh vermischten säuerlichten Brühlein ein.

Gefüllte Eyer.

4. Man machet die Eyer-Schalen unten am Spitzen ziemlich weit : Oben aber nur ein wenig auf / bläset die Eyer daraus / zerrührets in wenig heiß Schmaltz oder Butter / mit gelb Gewürtz oder Saffran / geschnitzelt Salbey / oder Majoran/ und Saltz/füllets wiederum in die Schalen/steckets an Spießlein/mit einem Schnittlein Brod darzwischen / und lassets braten. Man mag auch Zucker / Rosinlein dazu nehmen.

5. Oder

5. Oder / man siedet die Eyer / samt den Schalen / nur ein klein wenig / thuts hernach an einem Spitz ziemlich auf / rühret Muscat-Nüß / Ingber / gelb Gewürtz und Saltz darein / stürtzets mit offenem Ort in heisse Butter / und lässets also bachen.

6. Oder / hart-gesottene Eyer-Dotter gehackt / mit Peterlein / Gewürtz / grünen Zwiebeln / jungen Spinat / oder sonst wolschmeckenden Kräutlein / ein paar frische Eyer verrührt / und die weisse Stücke von dem hart-gesottenen Ey damit gefüllet.

7. Oder / machet mit gebrantem Meel ein süß Brühlein / mit gesottenem Wein / Ingber / Pfeffer / Zimmet / und Rosinlein darüber.

8. Oder man macht ein dünnes Eyer-Täiglein / wältzet solche gefällte Eyer darinn um / und bächets in Butter wie Küchlein / man mag ein Brühlein daran machen / wie erst gemeldet.

Eingerührtes von Eyern.

9. Eyer rühret man in Butter / mit wenig Saltz / wolschmäckenden Kräutlein / gelb Gewürtz / Zimmet / Muscaten-blühe / Rosinlein / und gibts warm; Man mag einen guten Theil Milchraum darzu nehmen; Ist ein Eingerührtes.

10. Oder / man klopfft Eyer / thut wenig Saltz / geschnittenen Peterlein / oder grüne Zwiebeln darzu / schüttets in eine breite Pfannen / die mit Butter blos bestrichen ist / lässets bachen / so ists ein Amalet.

11. Man mag diß Amalet mit Essig ein wenig sauer machen / oder auch Milchraum und Saffran darzu nehmen.

Pfannen-Kuchen / Eyer-Kuchen und andere Eyer-Müser.

12. Nehmet frische Eyer / so viel ihr wollet / zerklopffets / dann ein klein wenig Meel / oder gebrosamet oder gewürffelt weiß Brod darmit eingerühret / einen guten Theil Milch / oder so viel als Eyer darzu gethan / in ein Platten oder Tiegel geschüttet / und auf der Glut kochen / oder bachen lassen. Man mag im Auftragen Zucker oder Weinbeerlein darauf streuen. Man mag auch Saffran unter solch Platten-Mußmischen.

13. Oder Eyer / frischen Milchraum zerklopfft / auf der Glut gekocht / bis es gnug ist / man mags mit einem eisernen Deckel bedecken / und glüende Kohlen darauf thun / so wirds hübsch braun. Man kan auch Zucker und Zimmet darein thun. Man thut auch Rosen-Wasser und gestossene Mandeln darunter.

14. Oder auch klein-geschnittenen Peterlein / Majoran / Salbey darunter thun. Item Rosinlein.

15. Oder man giesset Milch und Eyer zerklopfft / in heisse Butter / und allgemacht gekocht / oder man brühet mit siediger Milch hübsch Meel / verrührts mit Eyern und mehr Milch / und giessets in solche heisse Butter.

16. Zum Eyermuß zerklopfft man Eyer / vermischt mit Milch / röstet hübsch Meel in Butter / in einer saubern messinen Pfannen / und rühret dasselbige mit den geklopfften Eyern und Milch allgemach über dem Feuer an / und saltzets erst / wann mans anrichten will. Man mag Zucker darein thun.

17. Oder

17. Oder nehmet an statt der Milch frisch lau Wasser / und rührets an/ wie vor gemeldt.

18. Oder man klopfft Eyer/ vermischets mit wenig guten Wein/ röstet geriebene Semmel oder weiß Brod in Butter/ rühret die geklopffte Eyer/ samt dem Wein darein/ mit Zusatz Milchraum/ Zucker/ Zimmet/ Saffran/ und lässets etwas dick kochen/ man muß es rühren/ bis es kocht.

19. Für gemeine Leut nimmt man Eyer / gut Meel / Milch/ eine gute Hand voll gehackten Spinat oder Mangolt/ Peterlein/ Salbey/ Müntz/ Saltz/ gewürffelt weiß Brod/ rührets wol durcheinander / und bachets in einer ziemlichen Pfannen fein allgemach.

20. Pfannen-Kuchen werden sehr gut gemacht/ von zerklopfften Eyern/ Milchram/ abgebrühetem Meel/ gebrosmetem weissen Brod/ gehackten Feigen oder Weinbeerlein/ Rosinlein/ Zucker/ Zimmet/ Saffran durcheinander gerühret und gebachen/ hernach mit Zucker bestreuet.

21. Man mag Majoran und Salbey darzu nehmen/ oder auch gehackte und geröstete Aepffel/ auch geschählte und gestossene Mandeln.

Nudeln zu bereiten.

22. Nudeln werden gemacht von lauter Eyern und gutem Meel / wol gewürcket/ gesaltzen/ mit einem Wälgerholtz voneinander getrieben und dünn gemacht; alsdann erstlich zu Flecklein / hernach gantz klein geschnitten / in Wasser wol gesotten / wiederum abgekühlet/ darauf in einer Platten auf ein Glut gesetzet/ mit heisser Butter begossen/ und mit Pfeffer/ Ingber und Saltz bestreuet.

23. Oder man macht ein Erbsen-Brühlein darüber/ mit Butter/ Saltz/ Muscaten-Blüth und Saffran.

Mancherley Eyer-Torten zu bereiten.

24. Eyer-Torten-Taig wird bereitet / wie oben bey den Fleisch- und Fisch-Pasteten angezeiget; dann machet man eine Fülle oder Taiglein von geklopfften Eyern/ Milchraum/ Zucker/ Zimmet/ thuts in den Torten-Hafen oder Pfannen/ und lässets bachen. Man mag nach Belieben/ Rosinlein darunter thun/ auch Saffran/ und ein wenig deß allerbesten Meels/ Rosen-Wasser/ Butter u. a. m.

25. Oder machet einen Taig von weissen Meel / Milchraum / Eyer / Saltz/ trucknet selbigen über dem Feuer / in wenig heisser Butter ab / machet ihn hernach mit mehr Eyern und Milchraum dünne/ thut Zucker/ Saffran/ und so viel man will/ Rosinlein und Zimmet darein/ setzets in den Torten-Hafen. Man macht auf diese und vorige / wie auch über Mändel- und Reiß-Torten gemeiniglich kleine Deckel/ streuets im Auftragen wol mit Zucker.

26. Eyer-Dotter zerklopfft / und unter geschählte und rein-gestossene Mandeln mit wenig Rosen-Wasser verrühret/ und in den Torten-Hafen eingesetzt / ist eine Mandel-Torten mit Zusatz Butter/ wann man will.

27. Man nimmt auch süsse Milch zum Eyer-Dottern und Mandeln / oder Milchraum und Zucker darzu.

28. Oder ein Taiglein von schönen Meel/ Eyer-Dotter/ siedigen Raum/ eine Hand voll gestossene Mandeln/ Zucker/ Saffran/ auch Zimmet und Rosenwasser darzu/ und hernach im Torten-Hafen gethan.

29. Oder Eyer/ dicklechte Mandel-Milch/ mit Zimmet durcheinander gerührt/ und mit oder ohne Butter gebachen.

30. Eyer mit wenig guter Milch/ und rein-geriebenem Semmel-Brod untereinander gerühret/ mit Rosinlein und Saffran. Man kan auch Zimmet und Zucker darein thun.

31. Oder jungen Mangolt oder Spinat/ geklopffte Eyer/ Milchraum/ wenig Saltz/ Ingber/ Pfeffer/ Saffran untereinander gerühret/ frische Butter darzu/ und machet Kraut-Torten daraus.

32. Muscaten-Blüth/ Rosinlein und Zucker zu obigen. Item wolschmeckende Kräutlein.

33. Oder Milchraum/ geklopffte Eyer/ gehackte Salbey/ Peterlein/ Majoran/ Rosen/ Körbel-Kraut/ Rosinlein/ Ingber/ Saffran/ Zimmet/ Zucker und gerieben Semmel-Brod/ machet alles in wenig Butter wol untereinander/ und thuts mit Zusatz Butter in den Torten-Hafen/ und bachets/ wie vor gemeldt.

Guten Eyer-Käs zu bereiten.

34. Nehmet ein Maaß süssen Milchraum/ (oder Kern) und 18. frische Eyer/ schlaget die Eyer in einen Hafen/ klopffet sie wol/ giesset den Milchraum darunter/ rühret es mit einem Löffel durcheinander/ setzets auf Kohlen/ rühret es wol um/ daß nicht stinckend wird/ machets mit Zucker wol süß/ wann es zusammen gelauffen/ so thuts in Eyer-Käs-Körblein/ oder in die Eyer-Käs-Formen/ lasset das Wasser oder Molcken davon rinnen/ stürtzets hernach auf eine Schale oder Schüssel/ bestreuets mit Zucker oder Zimmet.

Auf eine andere Art.

35. Nehmet Eyer/ so viel ihr wollet/ und klopffet sie wol/ giesset ein wenig Rosen-Wasser darein/ nehmet gute gantze Milch oder Kern in eine Pfanne (oder Eyer-Käs-Hafen) werffet Zucker darein/ wann die Milch siedet/ so giesset die geklopffte Eyer darein/ lassets noch ohngefehr eine Viertelstund sieden/ schauet/ daß nicht zu hart werde/ richtets dann in die Kürblein oder Mödel/ lassets absteigen; dann blasets aus auf Scheiben oder Schalen/ bestreuets mit Zimmet und Zucker; Ihr mögets auch mit klein-geschnittenen Mandeln bestecken.

Ein köstliches Eyer-Gericht/ Nulles genannt.

36. Ich hab mir sagen lassen/ daß ein gewisser Italiäner/ Nahmens Nullio, eines grossen Herren Kuchenmeister/ dieses Gericht erfunden/ daher es auch seinen Nahmen Nulles bekommen habe. Dieses macht man also: Man zerreibet Eyer-Dottern in Rosen-Wasser/ Zucker und ein wenig Saltz/ lässets durch ein hären Sieb lauffen/ thut viel Buder-Zucker/ auch eingemachte Citronen-Schalen daran/

ferner

ferner thut solches in einen Mörsel / stossets wol durcheinander / giesset dann in eine über- oder zinnerne Schüssel / lassets auf dem Kohl-Feuer sieden / rührets offt um / bis es sich zu setzen beginnet / hernach lässet mans so lange sieden / bis es einem dicken Brey gleich wird / jedoch daß es nicht zu hart werde / man streuet alsdann etwas Puder-Zucker mit Ambra und Bisam vermischt / darüber / besteckets mit Pistacien-Nüßlein / auch eingemachten Citronen-Schalen / und issets also warm.

Auf eine andere Manier.

37. Zerreibet Eyer-Dottern mit Rosen-Wasser / zuckerts und saltzets / thuts in eine Schüssel / setzets auf ein Kohlfeuer / rührets offt um / bis es anfänget sich zu setzen / lassets sieden / bis es eine Brey-Dickung überkommet / streuet Zucker-Meel und Zimmet darauf / und besteckets mit eingemachten Citernat und Citronen-Schalen.

Einen guten bequemen Butter-Taig zu machen.

38. Nehmet 3. Pfund Butter / brechet sie in kleine Stücklein / thuts in ein halb Spindt oder Metzen feines Meels / oder mehr / darnach thut ein Ey darein / und so viel kalten Milchraum der süß und frisch / als zu einem steiffen Taig vonnöthen / knödtet es nicht zu sehr / dann dardurch zerschmältzet die Butter / und der Taig wird verdorben; Sondern je geschwinder je lieber / wälgert den Taig breit / und machet daraus / was ihr haben wollet; dieser Taig wird überaus gut seyn / wofern ihr auch die Zubereitung recht in Acht nehmet; ist eine gute und sonderliche Invention.

Englische Milch- oder Eyerkuchen zu backen.

39. Nehmet ein Quart frischer Milch / eine Semmel / oder weiß Kreutzer-Brod dünne geschnitten / machet die Milch sied-heiß / darnach giesset sie auf das Brod und brechets / treibets durch ein härin Sieb oder Durchschlag / schlaget ein paar Eyer darein / thut ein wenig Muscatnüß / Weinbeerlein / Zucker und Saltz darzu / alsdann bachets.

Butter gut und wolgeschmack zuzurichten.

40. Man richtet die Butter mit gestossenen Mandeln gleich einem Marzepan zu.

41. Oder man lässets durch ein hären Sieb gehen / und thut sie dann in ein höltzern / hierzu sonderlich gemachte Spritzen / so am Ende viel Löchlein hat. In Ermanglung solcher Spritzen / kan man sich eines Durchschlags bedienen. Und hernach Ochsen-Züngleinblüht / oder wolriechende Blumen darüber streuen.

Schließlichen folget: Die Unterweisung / wie man / nach Frantzösischer Art / ein grosses Banquet anstellen soll.

ZU einer Compagnie von dreissig vornehmen Personen / welche man herrlich tractiren will / muß man auf einen Tisch bedacht seyn / selbigen mit so viel Teller und Servieten / als Personen sind / zu belegen / jeglicher Teller in solcher Weite / als ein Stul ist / auf jeder Seiten vierzehen / und oben am Tische einen / unten aber einen oder zween. So muß man auch zusehen / daß der Tisch breit genug sey / und das

Tischtuch von allen Seiten wol abhange / daß viel Saltz-Fässer / Messer und Gabeln/ wie auch Tafel-Kräntze/ mitten auf dem Tische seyen / worauf man in Aufbeckung der Schüsseln die ledigen setze.

Der erste Gang.

MAn träget zu erst dreissig Schüsseln zu Tische / worinnen nichts anders als Suppen-Gerichte / gehackte und aufgeschnittene Brod zugerichtete Speisen sind/ in fünffzehen Schüsseln dieser Suppen soll man das Fleisch noch gantz sehen können/ in den übrigen fünffzehen soll das Gehackte auf Brod zugerichtet seyn. Diese Schüsseln soll man Wechselweise zuschicken / und oben auf der andern Seiten eine gute gesunde Suppen/ und auf der andern eine Potage à la Royne, welche von etlichen gehackten Rephünern und Fasanen gemacht / weiter herunter wieder eine Gesund-Suppen und ein ander gehacktes mit Erdschwämmen / Artischocken und andern Sachen/ gleich über diese aber eine Bisque setzen/ nechst den andern eine Potage garny, so von allerhand Abfalle der Gebögel ist / nechst der Bisque eine Jacobine oder andere Schüssel/ man fähret also Wechselweise damit fort / bis zum Ende deß Tisches/ und wird immer ein schwaches Gerichte bey einem starcken gesetzet.

Der ander Gang.

DJeser bestehet in allerhand Gerichten/ als fricassirten/ in kurtzer Brüh gesottenen/gebratenen Wildprät und Pasteten/so wol gemeinen/ als von Blättertaig gemachten/von Torten/ Schnecken/ Zungen/ Würstigen/ Saucissen und Blutwürstigen/ Melonen und Früchten / so man zu erst mit der Jahrs-Zeit zu Tische setzet/ mit etlichen kleinen Salaten und andern Kräutern/ welche auf die Saltz-Fässer und Tafel-Ringe mitten auf den Tisch gesetzet werden. Es mag nun der Speißmeister nach seinem Gutdüncken dieses alles verbessern. Dieses aber hat er wol in Acht zu nehmen/ daß er sich allezeit zur rechten Seiten deß Tisches stelle / wann er kan / und solches darum/weil es ihm in Darsetzung der Schüssel also besser zur Hand ist. So muß er auch auf der andern Seiten einen Gehülffen haben / der die vorige Schüssel wieder abhebt/ und nicht mehr zur Zeit nehme/ als man wieder an die Stelle schieben kan. Er darff aber zur Zeit nicht mehr als zu vier Schüsseln Platz haben. Zum dritten muß der Aufseher in Acht nehmen/ daß er niemahls eine Schüssel mit grossen Stücken Fleisch für vornehme Leute setze/ dieweil ihnen solches das Gesicht benimt/ und sie Ehren halben den andern davon fürlegen müssen. Zum vierten muß er die Schüsseln auch also setzen/ daß allezeit ein schwach und starckes Gerichte auf einer und andern Seiten in gleicher Weite beysammen stehen/so sollen auch die Schüsseln also gemenget werden/ daß man nicht mercken könne/ daß ein Gerichte zweymal sey.

Der dritte Gang.

DJeser bestehet in allerhand grossen Gebraten / als Rephünern / Fasanen/ Schnepffen/ Wilden-oder Holtz-Tauben/ jungen Calckunen/ jungen Hünern/ jungen Hasen/ Caninichen/ gantzen Lämmern und dergleichen. Hierbey werden in kleinen Schüßlichen aufgesetzt/ Pomerantzen/ Citronen/ Oliven und dergleichen.

Der

Der vierdte Gang.

DJesen macht man von allerhand kleinem Gebraten: Als Wasser-Schnepffen/ Krametz-Vögeln/ Lerchen/ Ortulans/ Kalbs/ Schwedern und andern dergleichen. Hierbey kan man allerhand Geprägeltes aufsetzen/ und die Schüsseln also vermengen/ daß allezeit eine Schüssel mit Gebratens/ und eine mit Geprägeltem beyeinander kommen/ was von Früchten und andern Sachen gemacht ist/ setzt man auf die gegabelte Saltz-Fässer und Tafel-Ringe.

Der fünffte Gang.

WJll man Fische mit Speck gesotten zu Tische tragen/ so setzet man die Lächse/ Forellen/ Karpffen und Hechte mit denen Pasteten/ so auch von Fischen gemacht sind/ gantz zu Tische/ und schiebet darzwischen etliche Schüsseln mit fricassirten Schild-Kroten und Krebsen/ worauf man ihre Schalen legt/ oder/ in Ermanglung derselben/ zieret man die Schüsseln mit Pomerantzen und Citronen.

Der sechste Gang.

DJeser bestehet in allerhand Gerichten/ so von Butter und Speck zugerichtet sind/ wie auch vielen Arten Eyern/ derer etliche mit Schaafskeulen-Safft vermenget/ andere in der Pfannen gebachen/ etliche mit Zucker vermischet sind/ die man so wol kalt als warm essen kan/ wie auch in allerhand färbichten Gallarten. Auf die gegabelte Saltz-Fässer und Tafel-Kräntze setzt man die Schüssel mit Artischocken/ Cardons/ und Celeri/ mit Oel und Pfeffer.

Der siebende Gang.

DJeser bestehet in allerhand Früchten/ so fern die Jahr-Zeit solches zuläßet/ auch Milchraum und Gebachenem: Auf die Saltz-Fässer und Tafel-Kräntze setzet man Mandeln/ und ausgeschählte Wall-Nüsse.

Der achte Gang.

DEr Ausgang dieses Banquets bestehet in allerhand Confituren/ so wol nassen als trocknen/ Marcipanen/ Conserven und geconditirten. Auf die Saltz-Fässer und Tafel-Kräntze oben setzet man Stengel von Benkohl/ welche mit allerley gefärbten Zucker bestreuet/ auch mit kleinen Zahnstochern bedecket sind/ wie auch etliche Schüsseln/ mit Bisenküchlein/ und andern nach Ambra und Muskus wolriechenden Zucker. Der Speißmeister soll zum wenigsten auf jeden Gang die Teller/ und zwischen zwey Gängen die Servieten wechseln.

Im Abheben/ fänget man zu erst unten am Tisch an; der mit zu Tische dienet nimt unterdessen die Teller/ Saltz-Fässer und was auf dem Tische stehet/ hinweg/ und endet also oben bey dem Tische/ wo er alsobald zu waschen präsentiret. Indessen ist der ander geschäfftig/ und langet die Hand-Rollen herum/ und enden sich also diese Ceremonien unten am Tisch. Es mag auch derselbe/ so das Handbecken hält/ solches verwechseln oder ausgiessen.

Von den Fisch- oder Fasten-Tractamenten.

ZUm ersten Eingang trägt man auf die Fisch-Bisqve/ auch allerhand Suppen/ die man ausdencken kan. Zum andern setzt man auf Karpffen und gefüllete Schleien/ allerhand Gestoopffte/ und was sonst auf dem Rost gebraten ist/ mit warmen und mit kalten Fisch-Pasteten. Zum dritten setzt man auf die trockenabgesottene Fische mit andern/ so in Butter und Oel geprägelt sind. Zum vierdten/ etliche andere warme Gerichte/ von Eyern und andern Sachen. Zum fünfften/ Spiegel-Kuchen/ deren etliche mit Pfeffer bestreuet sind. Zum sechsten und siebenden/ setzet man auf Früchte/ kleine Fisch/ Pasteten/ Confituren/ Conserven und Marcipan/ eben wie an den Fleisch-Tägen.

Was andere Früchte betrifft/ als Rüben/ Rettich/ Melonen/ Maulbeeren/ Pflaumen/ Kirschen/ Apricosen/ Pfirsingen/ Pomerantzen/ Citronen und dergleichen/ setzet man oben auf die gegabelte Saltz-Fässer und Schüssel-Ringe/ eben/ wie bey einer Gasterey/ da man Fleisch speiset/ ein jedes bey der Tracht/ da es sich am besten schickt.

Man muß aber in Acht nehmen/ daß zu der Zeit/ da die Früchte häuffig sind/ man nicht gar zu viel Gebachens mit aufsetze/ im Wiedrigen aber/ da die Früchte was raar sind/ die Tafel desto mehr mit Gebachenem ziere.

Ordnung/ welche bey einer runden oder viereckigten Tafel/ woran zwölff Personen sitzen in Acht zu nehmen.

DJe neueste Mode ist/ daß man auf vier Ecken vier gute Suppen oder Potagen- und vier hohe Tafel-Ringe zwischen vier gegabelte Saltz-Fässer aufsetze/ welche alle nach den Suppen-Schüsseln gewendet stehen/ so kan man auch vier Schüssel mit Torten auf die hohen Krantze setzen; so müssen auch die Teller so hol seyn/ daß man Suppen darauf præsentiren kan/ oder es mag ein jeder nach seinem Belieben daraus nehmen/ daß er nicht nöthig habe mit dem Löffel aus der Schüssel zu essen/ dieweil solches manchem einen Eckel gibt/ weil man den Löffel/ so man aus dem Munde gezogen/ unabgewaschen in die Schüssel dunckt. Der ander Gang bestehet in vier starcken Gerichten/ welche man ebenmässig auf vier Ecken setzet/ es mag ein Gerichte mit kurtzer Brüh/ ein Stuck vom Ochsen/ oder ein grosser Braten seyn. Auf die Saltz-Fässer und Tafel-Ringe/ setzt man allerhand Salate. Drittens trägt man auf allerhand Gebraten/ wild- und zahme Vögel. Auf die Saltz-Fässer und Tafel-Ringe setzet man das kleine Gevögel/ und also das übrige. Der Mittel-Platz deß Tisches bleibet ledig/ dieweil es dem/ so abhebt/ allzuviel Mühe kosten würde/ dahin zu langen. Will man aber etwas darauf setzen/ so mögen es Melonen/ allerhand Salaten/ welche/ auf Tellern zugerichtet/ in grossen Schüsseln ligen/ damit sie præsentiret werden/ wie auch Pomerantzen und Citronen/ nasse Confituren/ welche man alle auf die Tafel-Ringe und Saltz-Fässer setzen kan.

Es befinden sich vielleicht etliche/ welche mir fürwerffen/ daß ich nicht genug nach ihrem Wunsche hiervon geschrieben habe/ ich achte es aber für genug/ wann

man

man nur meine Meinung recht fasset. Will man dann nur weniger Unkosten thun/ so mag man aus zweyen Gängen einen machen/ und daraus nehmen/ was sich am besten schickt. Ich schreib allhier für vernünfftige Leute/ als die jenige/ die sich auf Gastereyen verstehen/ welches vielleicht eine von den allerschwereſten Sachen ist/ so der Mensch fürnimt/ ins Werck zu stellen/ dieweil man sich nach so vieler Menschen Köpffen richten muß/ welche alles wollen genau haben/ was sie nur ausdencken/ und dannoch nichts ungetadelt lassen/ wann sie vielleicht keinen Appetit haben/ welches gleichwol andern sehr angenehm/ und dannoch manchmal darum nicht davon kosten dörffen/ damit sie nicht müssen gut heissen/ was andere nicht gerne wollen; ist derowegen wol nöthig/ daß der Gasthalter auf allerhand Gastereyen wol acht habe/ was darinnen fürgehe/ damit er desto besser wisse/ was seinem Gutdüncken nach sich schicke/ und also stets was neues lerne.

Wie hoch der Küchen-Meister oder Schaffer seine Unkosten hierzu machen soll/ muß er zuvor von dem/ der tractiren will/ vernehmen/ und sich also darnach richten/ daß alles Fleisch/ so man hierzu einkaufft/ nicht mehr koste/ als der dritte Theil der gantzen Gasterey/ und muß er hierüber gut Register halten.

Von Ordnung der Speisen.

WEil die Ordnung in allen Sachen das beste/ und also auch nicht allein in Zurichtung der Speisen/ absonderlich aber/ wie dieselben zierlich und nützlich auf den Tisch sollen gesetzet werden/ erfordert wird/ als hat man/ nachdem es die Zeit und sonderbare Gäste/ so der Herr tractiren will/ erfordert und mit sich bringet/ nachfolgendes in Acht zu nehmen: Erstlich muß man vor allen Dingen wissen/ was/ wie/ wo/ wann/ und wieviel Gäste zu tractiren seyn werden. Ingleichen/ daß man in Aufsetzung der Speisen niemals zwey Gesottene/ oder zwey Essen Fische/ Gebratens/ Gebachens und dergleichen nebeneinander/ sondern allezeit über Eck gegen einander/ darzwischen andere Speisen gestellet/ auffsetzen solle.

Man muß sich auch mit den Speisen nach der Zeit deß Jahrs richten/ und kan man derowegen hierinn kein Gewisses setzen/ man hat aber zum Unterricht und Exempel etliche nachfolgende:

Erstlich/ zu einer vornehmen Gasterey/ ohngefehr bestehend in dreissig Personen/ so man dieselbige herzlich tractiren will/ muß man für allen Dingen sehen/ ob man einen Tisch oder lange Tafel haben könne/ und sollen auf der langen Seiten jeder vierzehen Personen und oben am Tisch eine/ (dafern nur der vornehmste Gast in einer Person bestehet) unten aber zwey Personen gesetzet werden.

So viel nun Personen/ so viel Teller/ Servieten/ und Stühl seyn müssen/ auch darbey in acht zu nehmen/ daß nicht alles zu eng/ sondern der Tisch breit genug/ und also Raum übrig verbleiben möge.

Die Saltz-Fässer/ Messer/ Löffel/ Gabeln/ Brod/ alles anfänglich auf den Tisch.

Die Becher/ Trinck-Gläser/ Schwanck-Kessel/ jedes auch in seinen gehörigen

Ort. Das

Das Hand-Wasser/ mit dem Lavor/ samt der Hand-Quellen auf ein Neben-Tischlein.

Zum Getränck eine eigene Person / so auf das Einschencken fleissig Achtung/ auch bey Zeiten/ wo etwas mangelt/ zur Hand haben möge.

Nachdem man nun die Essen aufzutragen in Willens / so wollen wir dieselbige/ und zwar nach heutiger Hof-Art/ noch in acht Gänge abtheilen.

Folget demnach

Der erste Gang.

Soll seyn von so viel Schüsseln als Personen/ nemlich dreissig/ bestehend aber in Eitel Suppen-Gerichten/ nemlich in fünffzehen Schüsseln/ solle man das Fleisch noch gantz sehen können/ in den andern fünffzehen aber/ solle das gehackte Fleisch auf Brod angerichtet seyn.

Diese Schüsseln solle man alle Wechsels-weise auf die Tafel setzen/ und oben auf der einen Seiten eine gute gesunde Suppen / und auf der andern eine andere Suppe/ so von etlichen Rebhünern und Fasanen gemacht.

Weiter hinunter wieder eine gesunde Suppe und ein gehacktes mit Erd-schwämmen/ Artischocken/ oder dergleichen Sachen.

Gegen diese über eine von guter Bisque / nechst der andern aber eine Suppe von allerhand Abgefäll von Vögeln/ und also nun fort bis zum Ende deß Tisches/ solcher Gestalt umgewechselt/ daß allezeit ein starckes Gericht/ neben einem schwachen zu stehen komme.

Der ander Gang.

Dieser bestehet in allerhand Gerichten; Als zerschnitten / in kurtzer Brühe gesottenen/ gebratenen Wildpret/ unterschiedlichen Sorten von Pasteten/ Torten/ Schnecken/ Zungen/ Würstlein/ Melonen und andern Früchten/ so man zu erst mit der Jahrs-Zeit zu Tische setzet mit etlichen kleinen Salaten und andern Kräutern/ welche man auf die Saltz-Fässer und Tafel-Ringe mitten auf den Tische setzet.

Der jenige / so die Speisen auffsetzet/ solle auf der rechten Seiten des Tisches sich stellen/ weilen es ihm alles besser zur Hand. Er solle aber auf der andern Seiten einen Gehülffen haben/ der die vorige Schüsseln wieder abhebe/ und nicht mehr zur Zeit nehme/ als man wieder in die Stelle schieben kan. Er darff aber zur Zeit nicht mehr als zu vier Schüsseln Platz lassen.

Ferner muß der jenige/ so die Schüsseln auffsetzet / jeder Zeit in acht nehmen/ daß er niemalen eine Schüssel mit grossen Stücken Fleisch für vornehme Leut setze/ dieweil ihnen solches das Gesicht benimt/ und sie Ehren-halber den andern darvon vorlegen müssen.

Die Schüsseln muß man also setzen / daß allezeit ein schwaches und ein starckes Gericht auf einer und andern Seiten in gleicher Weite beysammen stehen. Alle Schüsseln sollen also gemenget werden / daß man nicht mercken könne / daß ein Gericht zweymal seye.

Der

Der dritte Gang.

Dieser solle bestehen in allerhand Gebratens/ als da seynd Rebhüner / Fassanen Schnepffen/wilden oder zahmen Tauben/jungen welschen Hanen/ jungen Hünern/jungen Haasen/Caninichen/Lämmern und dergleichen.

Der vierdte Gang.

Dieser solle seyn von allerhand klein-gebratenen : Als Wasser-Schnepffen/ Krammets-Vögel/Lerchen/Kalbs-Schweder/und dergleichen.

Darzwischen kan man auffsetzen allerley Geprägeltes / solcher Gestalt / daß jederzeit eine Schüssel mit Gebratens/und eine mit Gebachen oder Geprägeln beyeinander kommen.

Was man für Früchte nach der Jahrs-Zeit darbey auffsetzen will / so kommt solches auf die hohe Saltz-Fässer und Tafel-Ring.

Der fünffte Gang.

Dieser kan seyn von allerley Fischwerck ; Als Fische mit Speck gesotten/Lachs/ Forellen / Karpffen und Hecht / samt denen Pasteten / so auch von Fischen gemacht. Darzwischen schiebet man Schüsseln mit fricassirten Schild-Kröten/ Krebsen.

Die Schüsseln zieret man mit Pomerantzen und Citronen.

Der sechste Gang.

Dieser Gang bestehet in allerhand Gerichten / so von Butter oder Speck zugerichtet seynd/wie auch von allerley Eyerwerck/etliche in Pfannen gebachen/etliche mit Zucker bestreuet/etliche die man kalt und warm essen kan/wie auch von etlichen gefärbten Gallerten darzwischen.

Auf die Saltz-Fässer und Tisch-Ringe setzt man Artischocken/ Candons und Celeri-Salat mit Oel und Pfeffer.

Der siebende Gang.

Solle seyn von allerhand Früchten nach der Jahrs-Zeit / ingleichen von Milchraum und Gebachenem.

Auf die Saltz-Fässer setzt man Mandeln/ Castanien/ ausgeschählte Nüsse / und dergleichen.

Der achte Gang.

Dieser letzte Gang bestehet in allerhand Confectwerck / so wol trocknen als nassen ; Als Marcipanen/Conservent/Candierten Zucker-Brödlein/ Leb-Kuchen und dergleichen. Auf die Saltz-Fässer und Tafel-Ringe setzet man Stengel von Fenchel/ so mit allerhand Zucker bestreuet / ingleichen etliche Schüsseln mit Biesem-Küchlein oder andern Zucker.

NB. Im Auftragen der Speisen solle der jenige/so dieselbige ordnet/allezeit zum wenigsten auf jeden Gang die Teller / und zwischen zwey Gängen die Servieten wechseln.

Im Abheben fängt man zu unterst an der Tafel an / und ein anderer / der darbey Hülffe thut/nimmt unterdessen die Teller/ Saltz-Fässer/ Tafel-Ringe / und dergleichen vom Tisch hinweg / und endet also eben bey dem Tisch / wo man anfängt die Hände zu waschen: Unterdessen leget der an das Hand-Tuch herum / und enden sich damit die Ceremonien bey dem Tische.

So man Gäste in der Fasten zu speisen hätte/ kan man mit dem Essen nachfolgender Gestalt sich darnach richten.

Im ersten Gang : Allerley Suppen und Fisch-Bisqven/

Im andern Gang : Karpffen / gefüllte Fische / allerley Gestooftes / und was man von Fischen sonsten auf dem Rost brätet / auch mit warmen und kalten Fisch-Pasteten.

Im dritten Gang : Trocken abgesottene Fische / mit andern / so in Butter gebachen oder geprägelt werden. Etliche warme Gericht von Eyern / Meel und dergleichen Sachen.

Eingeschlagene Eyer / so man Spiegel-Kuchen nennet / darauf etliche mit Zucker/und etliche mit Gewürtz bestreuet.

Allerley Früchte und kleine Fisch-Pasteten. Confect / Marcipan / und dergleichen.

Unterricht / wie gemeine Haus-Gastereyen unter Burgern und guten Freunden angestellet / auch wie solche Tractirung mit zweyen Gängen/jedesmal mit sechs Speisen geschehen soll ; Nach denen vier Jahrs-Zeiten angewiesen.

Verzeichniß der Speisen im Frühling.

Der erste Gang.

1. Ein Schweins-Schincken mit Senff.
2. Eine Ochsen-Zung und Euter.
3. Eine Schüssel mit zwey oder drey Enden.
4. Ein Schweinen Lenden-Braten.
5. Eine Wildprät-Pastete.
6. Eine Pastete von Fleisch-Schnitten.

Der ander Gang.

1. Ein Viertel Lamm-Fleisch.
2. Eine Schüssel Krick-Enden.
3. Eine Wildprät-Käul.
4. Ein Gericht Spargen.
5. Ein jung welsch Hun.
6. Ein Mandel Gebachens.

Verzeichniß der Speisen im Sommer.

1. Ein grosser Salat.
2. Gekochte junge Tauben.
3. Eine Pastete von Lamms-Fleisch.
4. Ein Gericht von jungen Gänsen.
5. Ein paar junge Capaunen.
6. Einen Zucker-Fladen.

Ver-

Verzeichniß der Speisen im Herbst.

Der erste Gang.

1. Ein groß Stuck gutes Rindfleisch.
2. Gesottene Schöpsen-Brust.
3. Gesottene junge Hüner.
4. Gekochter Kalbs-Kopfft.
5. Pasteten von Wildprät.
6. Ein paar fetter Capaunen.

Der ander Gang.

1. Ein paar Caninichen.
2. Ein Gericht Wachteln.
3. Eine Schüssel gebraten Lerchen.
4. Kalte Pasteten von jungen Tauben.
5. Ein Stuck vom frischen Salm oder Lachs.
6. Ein Schincke.

Verzeichniß der Speisen im Winter.

Der erste Gang.

1. Eine Rolle Eber-Fleisch mit Senff.
2. Eingesaltzene Caninichen.
3. Eine Käule vom Schwein-Fleisch.
4. Eine Käule vom Rind-Fleisch.
5. Ein paar Capaunen.
6. Eine Pastete von Wildprät.

Der ander Gang.

1. Eine Schüssel mit Butter und Eyer.
2. Ein paar gespickte Caninichen.
3. Westphalischer Schincken.
4. Eine Schüssel mit Lerchen.
5. Zwo gerächerte Zungen.
6. Eine gesaltzene Gans.

Verzeichniß der Speisen an Fast- oder Fisch-Tägen.

Der erste Gang.

1. Eine Schüssel mit Butter und Eyern.
2. Eine Schüssel mit Austern.
3. Ein gesottener Hecht.
4. Ein gehackter Salat von Binetsch.
5. Ein Karpff in einer Brüh.
6. Ein Gericht frischer Fische.
7. Eine Pastete von Karpffen.

Der ander Gang.

1. Eine Schüssel gebachener Strützel.
2. Einen frischen Lachs.
3. Eine Schüssel mit Krebs.
4. Eine Schüssel eingemachte Austern.
5. Eine Schüssel Tarten.
6. Eine Schüssel Anjoves.

Verzeichniß der Speisen/ so um Liechtmeß-Zeit bey vornehmen Gastereyen/ oder Adelichen Banqveten tractiret werden können.

Im ersten Gang.

1. Eine Suppe mit einer Henne.
2. Ein gut gehacktes Fleisch.
3. Junge Hüner fricassirt.
4. Eine Hammels-Kolbe mit Salat.

Die Schüssel mit Reiselbeeren gezieret.

Im andern Gang.

1. Ein Hinterstuck vom Hammel.
2. Ein Rückstuck von Kaldfleisch.
3. Eine Pastete mit gespicktem Fleisch.
4. Zwey Hüner gebraten/davon eines gespickt.
5. Ein Stück gedörreten Lachs.

Zieret die Schüsseln mit Limonien oder Citronen-Schnitten.

Im dritten Gang.

1. Eine Schüssel mit Auerhanen.
2. Ein paar Caninichen.
3. Eine Schüssel Spargen.
4. Ein Westphalischer Schincke.

Zieret die Schüsseln mit Blumwerck.

Im letzten Gang.

1. Eine Tarte von Speckschnitten.
2. Eine Aepffel-Tarte.
3. Eine Schüssel mit guten Birnen.
4. Zwo Pomerantzen-Tarten/eine mit Kräutern.
5. Eine Schüssel mit guten Aepffeln.
6. Eine Schüssel mit Pfirsing oder anderm Obst/ nach der Zeit.

Nachmittag.

1. Eine Schüssel mit Apricosen.
2. Eine Aepffel-Latwerge oder Marmalade.
3. Eine Schüssel eingemachter Kirschbeeren.
4. Gantz rothe Qvitten-Aepffel.
5. Eine Schüssel von allerley trocknem Confect oder Zuckerwerck.

Deß

Will Edlen gebühren
Die kühn Gemüther
Und pflegt sie zu ehren

G. I. Sc

Deß

Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst-

und

Wunder-Buchs

Achter Theil/

Von

Trinchieren.

Wie nemlich/ nach heutiger Hof-Art / allerhand Speisen und Früchte ordentlich und zierlich aufgetragen/ gesetzet/ eingeschoben dann künstlicher Weise trinchiret oder zerschnitten / vorgeleget / und endlich wiederum manierlich abgehoben werden sollen.

Das I. Capitel.

Von nothwendiger Zugehör und Vorbereitung eines Trinchierers.

DJe Geschicklichkeit / so insgemein das Vorschneiden genennet wird / ist fast eine Ubung aller Höfflichkeiten / so irgend eine Person zieren mögen / darum dann solche allermeist von Hoff-Leuten erlernet wird / und denenselben fast nöthig ist. Ja es hat solche noch mehr Art/wann sie von einem sittsamen Frauen-Zimmer geübet wird. Im übrigen aber ist / wie sonst keine Tugend/ also insonderheit auch der Wohlstand der Zerglieder-Kunst / denen mit nichten versaget/die von ansehnlicher Statur/wol-formirtem Gesichte/höfflichen Gebärden/ und von angeborner Freundlichkeit seynd : Massen über Anschauen eines solchen/ der mit dem Leibe gekrümmet stehet/im Stehen sich bald auf diese/bald auf jene Seiten leucket/ oder sonsten mit Maul-Krümmen und Gesicht-Verstellen / seltzame Mienen und Posituren machet ꝛc. denen an der Taffel eher ein Verdruß / als Belieben zur Speise erwachsen kan.

Und weil dann diese Ubung durch hurtige Bewegung derer Arme und Hände verrichtet wird / so werden hiebenebenst von dem Vorschneider/ ausser einem geraden und wolproportionirten Leibe / wolgezierten Kleidung und aller Unerschrockenheit/ besonders gute gerade Arme/ leichte und wol gestalte Hände erfordert/ damit er durch Unvorsichtigkeit/ Zittern deß Leibes und der Hände / welches gemeiniglich bey einem furchtsamen Gemüte sich zu befinden pfleget/ nicht etwan einige Unehr und Schimpff einlege. So kan man auch/ wann man die Arme an sich hält/ nicht so bequem schneiden/ als wann sie frey von dem seynd/ da es einem nicht so sauer wird.

Ferner soll sich der Trenchirer vor Essens-Zeit in die Kuchen finden/ zu erfragen / was und wie solle gespeiset werden / damit er die Austheilung an der Tafel anordnen/ und ob er eine Speise hart oder weich gesotten/ ob Eisen/ wie in der Gans; Holtz/ wie in den Span-Färcklein; Drat oder Faden/ wie in den Fischen; mit aufgetragen werde/ wissen möge/ und sich im Vorschneiden darnach richten könne. So mag er sich auch daselbst erkundigen / wie alt das Wildprät sey / und wohin es geschossen worden / damit er sich ja nicht unterstehe / was er nicht mit Lobe hinausführen kan. Diesem nach wird folgen / daß er in geschickter Ordnung die Speisen setzen / und die Trachten aufgeben lasse/ worbey insgemein in Acht zu nehmen / daß hiebey insonderheit auf die Mannigfältigkeit und unterschiedene Gattungen müsse gesehen werden/ damit ja nicht ein gleiches neben dem andern zu stehen komme; Wie dann auch die vornehmsten Gerichte zu öberst der Tafel gesetzet werden mögen. Dessen allein zum augenscheinlichen Exempel/ will ich ohne Maßgebung hie einen Entwurff anhero setzen.

Als: Erstlich können Zugemüse/ gegen diesem über/ Gebachenes stehen.

2. Fische oder Krebse / als welchen sonst nichtes füglich zu vergleichen ist / wiewol unter selbigen derer Sorgen viel / auf unterschiedliche Art auch können zugerichtet werden / und in dem Setzen eine grösse Mannigfältigkeit machen; Diesen entgegen können stehen gekochte Hüner / Rind- oder Kalb-Fleisch / der auch wol Artischocken. Die Salsen herbey können / nach Landes- Gewohnheit / entweder Oliven/ Cappern/ Senff/ oder rothe Ruben seyn.

3. Könnte etwa gesetzet werden der Haase / oder eine Rehe-Keule / oder ander Wildprät. So aber dergleichen nicht vorhanden / kan ein anderer Braten / oder Rephüner dahin gesetzet werden; Diesem aber entgegen Schnecken / oder etwa gebratene Vögel.

4. Gekochte Hüner oder Aepffel-Torten / oder an statt dieser/ etwas Gebachenes; Dem entgegen ein Welscher Han/ oder gebratene Gans / oder auch wol gebratene Hüner/ dabey nebenst Citronen mit Zucker und Wein. Summa nach vielfältiger Art der vorhandenen Speisen / können auch die Trachten verlängert und selbst vermehret werden / und stehet die Sache mehr im Gutachten eines vernünfftigen Tenchirers/ als etwan in gewissen und nothwendigen Regulu.

5. Die Salsen müssen zu ihren gehörigen Speisen gegeben werden; Was aber in der Brühe gekocht und gesotten / zu diesem kommt ihre Brühe / worzu der Trenchirer einen Löffel haben/ dieselbe auf einen Teller tragen und präsentiren soll.

6. Weil

6. Weil der Schweins-Kopff in den Mitten stehet/müssen alle beyde Trenchirer davon schneiden / der Oberste machet den Anfang / und je dünner das Fleisch davon geschnitten / je besser ist es anzuschauen und zu genieſſen. Es richtet sich aber sonst in der Ordnung und allem der unterste Trenchirer nach dem Obern. Derowegen der Trenchirer / welcher unten an der Tafel stehet / ferner im Vorschneiden folgende/ohne Maßgebung/hieher gesetzte Ordnung halten mag.

1. Gekochte Hüner oder Kalbfleisch/oder Artischocken.
2. Fische oder Krebse.
3. Rebhüner/oder welscher Han/oder gebratene Vögel.
4. Torte oder Gebachenes.
5. Haasen/oder ander Wildprät.
6. Schnecken oder gekocht Fleisch/oder geräucherte Zungen in der Brühe.
7. Pastete oder Schwartzes vom Haasen.
8. Braten.
9. Das Zugemüs. Gemeiniglich aber wird das erste vor dem letzten nicht angeschnitten.

Insgemein aber/wie dergleichen oben bey denen Trachten gedacht/ also ist auch hie bey der Ordnung im Vorschneiden in Acht zu nehmen/daß dasselbe / was kalt am unangenehmsten schmecket/ am ersten anzugreiffen sey. So aber die Speisen / wegen Vielheit derer Gerichten / etwas kalt worden / werden sie abgegeben und gewärmet / damit sie desto besser zu genieſſen seyen. Ferner muß auch dergestalt eines nach dem andern genommen und vorgeleget werden / wie eines auf das ander gesund und angenehm zu essen/daß nicht süß und sauers untereinander und aufeinander zu essen ausgetheilet werde.

Machet also der Trenchirer den Anfang von den obersten vier Speisen / und damit dieselbe an seinen Ort gebracht werden/befihlet er dem Diener / solche abzuholen/und setzet die unterstен dafür an die Stelle/damit die Tafel fein besetzt bleibe.

Vor allen Dingen aber muß man auch die Augen auf die Vornehmsten an der Tafel haben/ dieselben wol bedienen / und solte es gleich an den Untersten ermangeln/dann solches mit einer andern Speise wieder kan gesetzet werden.

Darum dann auch gemeiniglich die Repp- Hasel- Auer- und Pirck-Hüner/ wann ein Stuck derer zerschnitten / solches auf einem Teller gelegt / derselbe in die rechte Hand genommen / dergleichen einen in der lincken Hand / jenes behutsam zu bedecken / aber daß der obere Teller davon nichts berühre / und also dem Vornehmsten an der Tafel übergeben wird / daß er ihm / nach Belieben / nehmen wolle / und diesem nach/einem nach dem andern gereichet werde. Aber dieses gehet bey einer bekannten und gleichen Compagnie nicht an/ sondern in dieser muß jedem/ nach Möglichkeit/gleich geschehen. Hierzu soll er sich befleiſſigen/daß er sich derer anwesenden Herren Belieben/ nemlich zu welchen Gericht oder Stuck sie Lust haben / zuvor gar wol erkundige / und sich alsdann an dir gemeine Regel im Vorlegen nicht binden lasse.

Anfangs

Anfangs soll er kühn / oder mit frischem Muth / nach abgelegter Ehrerbietigen Begrüssung / sich bey der Tafel mit erfreulichem Gesicht finden lassen / sich aller unnützen Ceremonien / wormit das Vorschneiden nur erlängert wird / enthalten ; Vor allen aber das Tafel-Tuch sauber halten / zu dessen Verhütung er ein paar Teller um die Schüssel / daraus vorgeschnitten wird / legen kan.

Eben deßwegen soll er auch nicht die Messer / damit er vorgelegt / auf das Tafel-Tuch werffen / sondern solche auf einen Teller legen / von der Tafel geben / und reinigen lassen / oder zum wenigsten sie an einem Serviet abtrucknen. Sollen derohalben so viel immer möglich / die Messer sauber und reinlich gehalten werden / dann mit rostigen Wrrckzeige mehr Schande als Ehre einzulegen. Solches kan geschehen / wann man die Messer und Gabel fleissig butzet auf einem grünen oder schwartzen Wetzstein / oder auch am Stahl (wie bey der Figur zu sehen) fleissig streichet / daß sie scharff und wol schneiden / massen sonst alle Kunst zu Spott wird / und kein langer noch reiner Schnitt kan geführet werden.

Etliche gebrauchen darzu ein Stücklein Weiden-Holtz / eine Hand lang und zweyer Finger dick : Nachdem solches auf allen Seiten fein glatt abgehobelt / streuet man darauf kleinen Uhr-Sand / und macht das Holtz fest / daß es nicht weichen kan / darauf streicht man das Messer / bis es blanck und scharff wird / welches leichtlich zu erkennen / wann sich die Klinge erhitzet / und die Schneide sich noch auf die andere Seite leget / das Holtz aber muß über quer genommen werden.

Diesem nach machet er die gewöhnliche Ceremonien mit Herumdrehung deß Messers und der Gabel / in Form eines Creutzes / so bey Niederlegung derselben wiederholet wird. Uber der Tafel kan man die Messer / neben das Credens-Brod / auf einen Teller legen / und mit einem Serviet zudecken / welches man in dem Vorschneiden über die Achsel schläget / die Hand und Messer daran säubert / und streuet auf jeden Vorleg-Teller ein wenig Saltz / und geust mit dem Löffel von deß Essens-Brühe darauf / welches / wann man es mit dem Credentz-Brod gecredentzet / man alsdann präsentiren und aushändigen kan. Etliche nehmen noch einen Teller / wie bereits oben gesagt / halten ihn ob die Speise / stehen auf / und präsentiren das Zerschnittene ihrem Herrn / welcher oben an zu sitzen pfleget / da sonsten auch deß Zerlegers Stelle mitten an der Tafel geordnet wird.

Hierbey sind ferner In Acht zu nehmen / die gemein-üblichen drey Schnitte ; Als der Ober-Schnitt / der Unter-Schnitt / und Schincken-Schnitt. So sind es auch unterschiedliche Manieren / die Gabel zu imbrochiren / zu halten / wann man in der Lufft zerleget / und zu Seiten der Brust deß Geflügelten / wie dann solches besser gezeiget / als beschrieben oder gemahlet werden kan / wovon mit mehrerm zu sehen der Herr Pasch in seinem Unterricht vom Trenchiren. Im Schneiden aber setzet man das Messer an bey dem Hefft / welcher Gestalt man einen starcken Schnitt thun kan ; Je ferner aber davon / je schwerer der Schnitt / deßhalben man mit Recht / wie beym Fechten mit dem Degen zu geschehen pfleget / das Messer in drey Theile abfassen kan. Als erst in der Schwäche bey der Spitze / dann in die halbe Stärcke in der

Mit-

Der Handgriff daben
Das ein gerechter sey
Damit es geden

Mitten/und weiters in die gantze Stärcke bey dem Hefft. Wann man nun das Gelencke im Vogel finden will/ so muß man mehrentheils das Messer mit seiner Klingen-Stärcke/nahe bey dem Hefft/ansetzen/ein wenig damit spielen/das ist: hin und her bewegen/ damit man das Gelencke finden/ und das Messer darzwischen hinein bringen möge. Wann solches geschehen/so wendet man das Messer/ und hebet also das Knöchel aus dem Pfändlein/ dringet aber gar nicht mit der Schneide des Messers auf das Fleisch/ dann die Sache nicht mit Drucken auszurichten/ sondern man ziehet das scharffe Messer mit gelinder Hand herunter/ daß es einen schönen langen und reinen Schnitt gebe.

Dieweil aber ohne dem denen/ so an Fürstlichen Tafeln oder sonsten bey vornehmen seynd/ nicht wol anstehet/ viel Wort zu machen/ so ist vor allen dem Vorschneider nicht rühmlich/ wann er viel Geschwätz treiben wolte/ sondern er soll sich hüten/ daß er nicht eher rede/ er werde dann von den Anwesenden gefragt/ alsdann kan er das vorhabende Stuck auf dem Messer ruhen lassen/ oder niederlegen und antworten. Dieweil auch nicht allezeit die Speisen in der Lufft/ (welches doch sonst das rühmlichste ist) können zerlegt werden/ nemlich wann die vorgetragene Stücke entweder gar zu groß/oder gar zu mürbe gekocht oder gebraten/ oder sonst vom Koch zerquetscht worden/ alsdann kan er/ seinem Judicio und Verstand nach/ solche mit Zierlichkeit in der Schüssel zerlegen/ und ebenmässig gewöhnliche Schnitte gebrauchen. Im Fall er aber auf der Gabel ein schweres Stück zu zerschneiden angefangen/und ruhen wolte/soll er sich stellen/als ob er einen oder andern Teller anders legte/ und mit diesem Vorwande den Braten/in der Schüssel auf der Gabel habend/ruhen lassen/ aber sich sonderlich hüten/daß er kein Stück in die Schüssel fallen lasse/ und mit der Brühe die Anwesenden bespritze.

Vom Unterscheid der Messer und Gabel/ kan man die befindliche Figur besehen/ und gehören zum Vorlegen eigentlich fünff Gabeln und vier Messer/ die erste/ welche besser ist/ wann sie nicht gleich-lange Spitzen hat/gebraucht man zum Haasen-und Rehe-Rücken/ und gehöret eygentlich das Messer N. 1. darzu. Mit der Gabel N. 2. und Messer N. 1. wird der Welsche Han/ Auer-Han/ Hammelquall/Gans/und andere grosse Sachen vorgeschnitten. Mit der Gabel N. 3. oder 4 und Messer N. 2. wird das Fleisch/ so in der Suppen ligt/ item Capaunen/ gesottene und gebratene Hüner/Endten/ und dergleichen schwöre und grosse Sachen zerlegt. Mit der vierten oder dritten Gabel/und nach Gelegenheit andern Messer/ werden Rep-Hüner junge Hüner/ und Täublein/ und alles andere klein Geflügel trenchiret/ und letztlich wird die kleineste Gabel und Messer zum Obst gebraucht. N. 6. Das Credentz-Messer/mit welchem/ so etwas von Brosamen/ oder sonsten auf dem Tafel Tuch wäre/abgenommen/und die Fische/so in Suppen gesotten/ und allbereit zerschnitten/ vorgelegt werden. N. 7. der Eyerhalter. N. 8. der Marck-Pfrieme. N. 9. Marck-Löffelein. N. 10. Ostrien-Messerlein und N. 11. der Wetz-Stahl.

So werden auch zum Lernen acht Corpora aus Holtz geschnitten/ als das

Hun/der Hecht/der Kalbs-Kopff/der Krebs/die Schöps-Keule / das Span-Ferckelein/der Nieren-Braten und der Haase.

Das Confect betreffend / wäre zwar jetzt an deme / Meldung hiervon zu thun / wann solches nicht nach gehobener Tafel erst aufgesetzt würde/wovon dann die Ordnung erfordert zu erst auch einen Bericht zu thun; dann in Abhebung derer Trachten muß nicht genommen werden das Nechste das Liebste / sondern von unten an/als vom Schweins-Kopff/Gebachenen/Zugemüß und der gleichen; alsdann wann man das Tuch von der Tafel abgenommen/müssen die Confect-Schüsseln genau an einander gesetzet werden / damit man zur Untersten desto besser gelangen könne. Es werden auch nicht allezeit so viel Confect-Schalen aufgetragen / sondern nur etliche / welche nicht gegeneinander stehen können/aber in die Länge der Tafel. Das Obst aber gehet vor dem Confect her/Aepffel/Pfirsing/und Bieren werden / ein Stück nach dem andern auf der Gabel überreichet / damit die saubere Schalen nicht verletzet werde. Die Nieſſe und Weintrauben werden absonderlich mit einem Löffel auf den Teller gelegt und übergeben/desgleichen Castanien/Zucker und Mandeln / samt allem/was diesem zugehörig. Das Gebachne aber wird gemeiniglich mit der Gabel angespisset / nur daß man es nicht zerbreche.

Das II. Capitel.

Von Zergliederung der Speisen/ und zwar derselben erster Abtheilung/nemlich vom Geflügel/als jungen Hun/jungen Tauben/ Schnepffen/ Wachteln/ und Krieck-Endtlein/ auch Krammets-Vögeln.

DEil diese Stücke klein/dafern sie nicht andern gröſſern Braten beygeleget würden/ist besser/dieselben vom Hals bis zum Steus / in die Helffte zu zertheilen/oder/so sie etwas gröſſer und gefüllet / noch ein Queer-Schnitt gethan werde / daß vier Stücke daraus kommen / oder aber vom rechten Flügel/bis zum lincken Schenckel/und vom lincken Flügel bis zum rechten Schenckel einen Creutz-Schnitt/nnd wieder einen in die Queer/daß es Sechs Stücke werden/ so den andern Braten beyzulegen. Nach Anleitung Anderer / mehrere zu machen/ stehet mehr närrisch als künstlich. Mit den Wachteln und Krammets-Vögeln pfleget man es so zu machen/daß man derer drey oder vier Stücke vornen an zugleich auf die Gabel stecke/die Gabel alsdann mit der Spitzen auf die Schüssel lege / und dann von oben bis unten dieselbe mit einem langen Schnitt halbire / und so dann jedweder Person dessen ein Theil überreiche. Damit aber nicht ein Stuck hie hin/ das ander dort hin falle / thut man solchen Schnitt zwischen beyden Spitzen der Gabel / so behält jede Spitze ihre Theile / welche dann mit dem Messer können abgestrichen werden. Sonsten ist es hier / nach dem gemeinen Sprichwort/ am besten: Ein Mann einen Vogel. Wollte man aber von den Tauben/jungen Hünern und Schnepffen im Vorlegen/ zween Flügel / und so dann wiederum zween Schenckel vergesellen /

voraus

Jo wirds gemacht

Nimswohlmacht.

Undwohlkollbrücht

voraus/ so man Nachricht hätte / daß diesem eher die Flügel / jenem eher die Schenckel beliebte/ könne man es so machen:

1. Den Hals ab.
2. Den rechten Schenckel.
3. Den lincken Flügel.
4. Den lincken Schenckel.
5. Den rechten Flügel.
6. Den Steus gespalten / andere thun hinzu.
7. Das Ziehe-Beinlein ab.
8. Die Achsel-Beinlein.

oder

1. Den Hals ab.
2. Den lincken Flügel
3. Den rechten Schenckel.
4. Den rechten Flügel.
5. Den lincken Schenckel.
6. Das Ziehe-Beinlein.
7. Den Steus gespalten.
8. Das Achsel-Beinlein.

Item:

1. Den Hals abgeschnitten.
2. Den lincken Flügel.
3. Den rechten Flügel bis zum Schenckel.
4. Gewendet/ und den Steus gespalten/ bis mitten an die Gabel.

Noch zur Lust könnte man die kleinen Vögel also auch zerschneiden / aber die Stücke doch beysammen lassen. 1. Den Hals. 2. Die Schnitte und Contra-Schnitte bey den Flügeln. 3. Eben so bey den Schenckeln und ausgebogen. 4. Das Ziehebeinlein in die Höhe geleget. 5. Die Brust gelöset / und dann solches auf der Gabel übergeben.

Die Vorlegung.

Ist hie nicht zu sonderlich / doch gehen die Flügel denen Schenckeln / und die Schenckel denen Brust-Stucken/ solche aber dem Rumpff vor.

Das III. Capitel.

Vom gebratenen Hun in seiner völligen Grösse.

DAs Improchiren und Aufheben ist hiebey also: Erst muß die Schüssel/ darinnen das Hun lieget/ zur lincken Seiten stehen/ dann zur rechten ist es unbequem/ so aber/ daß der Hals nach der rechten / und der Steuß nach der lincken Hand zu liege / und also die Schüssel zu stehen komme / welche darnach kan gedrehet werden; dann stecket man das Messer in den Hals/ daß dessen Rücken in die Höhe/ und die Schneide abwerts kommt / auf welche Manier das Hun gehalten wird/ das man darauf auch mit der Gabel an den Steuß setzen könne/ das Hun umzuwenden/ daß es auf die Brust zu kommt; Alsdann improchirt man die Gabel durch den Rücken / daß die Spitze gegen das Ziehebeinlein etwas schräng eingehe / und das Brustbein mit halte / (dann so kan man einen starcken Schnitt und Gegenhalt thun) aber nicht durch das Brust-Fleisch komme / und von denen Anwesenden könne gesehen werden/ dann dieses bäuerisch und schändlich stehet/ und kan man dieser sichern Art zu improchiren auch im andern Geflügel / nach Gelegenheit gebrauchen.

1. Den Hals / so länglicht hinten aus dem Rücken liegt / abgestossen / und abgeschnitten / oder gelöset.
2. Den Ober-Schnitt am rechten Flügel.
3. Den Ober-Schnitt am rechten Schenckel.
4. Den Contra-Schnitt am rechten Flügel.
5. Den Contra-Schnitt am rechten Schenckel.
6. Den Ober-Schnitt am lincken Flügel.
7. Den Ober-Schnitt am selben Schenckel.
8. Den Contra-Schnitt am lincken Flügel.
9. Den Contra-Schnitt am Schenckel / und abermals diese Stücke abgedruckt.
10. Das Zieh-Beinlein abgelöset.
11. Die Brust an der recht- und lincken Seiten.
12. Das recht und lincke Achsel-Bein ausgehoben.
13. Den Steuß auf beyden Seiten gespalten.
14. Die Rippen entzwey / und das Brüstlein von der Gabel; Letzlich den Rumpff zertheilet.

Vorlegung.

Die Austheilung soll also geschehen / daß von den vornehmsten Bissen / zu förderst dem Vornehmsten / und dann so nach und nach den andern gegeben werde. Man soll aber niemals alles vorlegen / sondern zum wenigsten ein Stuck in der Schüssel lassen / zuvor aber / ehe man anfängt vorzulegen / ordnet man die zerschnittene Stück in der Schüssel auf dem Rand / damit man jedes Stück alsbald erkennen / ungehindert wegnehmen / und nicht ruhen dürffe; Dann das Wühlen und Suchen ist ein grosser Ubelstand. Wäre aber die Schüssel also / daß sie keinen Rand hätte / kan man die abgeschnittenen Stücke bey nebenst der Schüssel auf einen Teller legen. Die Ordnung aber der Stücke im Vorlegen ist diese. 1. Die Spalt-Schnitte vom Steuß / und jedwederm etwas von der Brust. 2. Die Flügel einen nach dem andern 3. Die Schenckel einen nach dem andern; wann aber die Klauen daran verbrannt / werden sie zuvor abgelöset / ehe man vorschneidet / und von der Tafel gegeben. 4. Das Ziehe-Beinlein / welches mit einem Stücklein Fleisch abgeschnitten seyn soll / nebenst dem Achselbeinlein. 5. Und letzlich der zerhauene Rumpff.

Das IV. Capitel.

Gesottenes Hun.

WAnn solches in seiner Brüh aufgetragen wird / ist viel thulicher / daß man solches auf einem Zerleg-Teller / als etwa in der Schüssel zerschneide; Wann solches aber nicht bey der Hand / so muß man alle Stücke auf dem Rande abstossen / daß die Brühe nicht ausspritze und das Tafel-

Tuch

Tuch besudele/oder aber sonst einen Fehler einlege / dann es bey diesem gar leicht geschehen kan; wäre es aber daß das Hun gar zerkocht/oder vom kochen mit dem Koch Löffel zerdruckt wäre/so muß man sich nit so genau nach dem Regeln richten/ sondern dasselb ablösen zu erst was am meisten zerdruckt und los gemacht ist. Sonsten aber soll das gesottene Hun mit dem Vortertheil zu eurer lincken und mit dem Hintertheil zu eurer rechten Hand liegen; Haltet alsdann mit der Gabel die Brust / und stechet mit dem Messer unter den rechten Flügel hinein/bis zu der andern Seiten/wendet also mit dem Messer/durch die Hülffe der Gabel/das Hun um/ daß es auf die Brust zu liegen komme/imbrochiret die Gabel/hebet es aber nit in die Höhe/sondern gleich vor euch/doch daß es mit denen Schenckeln nur ein wenig über die Brühe schwebe / und

1. Schneidet den Hals ab.
2. Den Ober/und Gegen-Schnitt am rechten Schenckel.
3. Eben so am lincken Schenckel.
4. Den Ober-und Gegen-Schnitt am lincken Flügel.
5. Den auch so am rechten Flügel.
6. Spaltet den Steiß auf der rechten/ dann auf der lincken Seiten.
7. Löset das Ziehe-Beinlein.
8. Schneidet das Brust-Fleisch auf der rechten und lincken Seiten ab/ und löset das Achsel-Beinlein.
9. Ist das Hun groß kan man auch die Rippen auf beyden Seiten zertheilen.

Vorlegung.

Erst die Schenckel/einen nach dem andern / gleicher Gestalt die Flügel nacheinander/bey welchen die Leber und der Magen seyn soll. Wären sie aber von den Flügeln/allwo sie sonsten angemacht/abgefallen / so soll der Trechirer mit dem Löffel dieselben aus der Brühe hervor bringen / und zugleich mit den Flügeln präsentiren / zu einem die Leber/zum andern den Magen/das Brust-Fleisch aber wird in etliche Teller getheilet/es wäre dann / daß es zu hager / so kan das Ziehebeinlein zu dem ersten Stück geleget werden / zu dem andern das Hintertheil vom Rumpff. Zu jedem Teller kommt ein Löffel voll von der Brühe.

Das V. Capitel.

Das Reb-Hun auf zweyerley Art.

DAs Aufheben geschicht wie am gebratenen Hun gezeiget worden; wann derohalben derer Rebhüner viele seynd / und keines deroselben gantz soll präsentiret werden/so kan man.

1. Den Hals ablösen.
2. Den Ober-und Contra-Schnitt am rechten Flügel.
3. Den Ober-und Contra-Schnitt am rechten Schenckel.
4. Den Ober-und Contra-Schnitt am lincken Flügel.
5. So dann auch am lincken Senckel.
6. Das Zieh-Beinlein abgelöset / und

und das Achselbeinlein ausgehaben.

7. Dann die Rieben entzwey auf der rechten und lincken Seiten/damit das Brust-Fleisch auf dem Brust-Bein verbleibe.

8. Stosset die Brust von der Gabel/ und zertheilet den Rumpff.

Vorlegung.

1. Präsentiret dem Vornehmsten an der Tafel die Brust. 2. Beyde Flüge zugleich. 3. Die Schenckel. 4. Den Rumpff.

Eine andere Andere Art/ daß es aneinander hängend bleibet.

1. Thut einen Schnitt an den Hals auf der rechten Seiten/und lasset ihn hängen. 2. Löset den halben Flügel mit dem Contra-Schnitt auf der rechten / und so auch an der lincken Seiten/also daß die Gelencke gantz herunter ausgeschnitten / und die Flügel an den Nerven hangend gelassen werden. 3. Thut den Ober und Contra-Schnitt am rechten Schenckel/solcher wird aber nicht gantz abgebogen/sondern bleibet hangen in den Gelencken. 4. Verfahret gleicher Gestalt mit dem lincken Schenckel. 5. Thut einen Schnitt in den Steuß. 6. Das Ziehebeinlein beuget über/ doch daß es hangen bleibe. 7. Machet auf der rechten Brust einen Contra-und auf der lincken Brust einen Ober-Schnitt / doch daß in den Seiten das Fleisch an der Haut hangen bleibe. 8. Hebet die Achselbeinlein / daran aber die Flügel fest hangen bleiben müssen; Alsdann leget es mit einer besondern Wendung/so besser zu weisen/ als zu beschreiben ist/auf den Teller/übergebt solches dem Vornehmsten / der ihme davon nimmt/ und also den andern übergibt.

Das IV. Capitel.

Junges Hun in vier Stücken.

Erstlich löset den Hals. 2. Spaltet den Steuß bis in die Mitten des Stückes. 4. Schneidet an der lincken Seiten mit dem Fuß das gantze Theil hinweg. 4. Auf der rechten auch also. Spaltet von oben durch die Gabel das übrige vollends entzwey.

Oder in zwey Stuck.

1. Löset den rechten Schenckel/und lasset ihn heneken. 2. Den rechten Flügel. 3. Den lincken Schenckel. 4. Den lincken Flügel. 5. Spaltet es halb von unten auf. 6. Schneidet es von oben durch die Gabel vollends entzwey.

Oder:

1. Löset den Hals ab. 2. Den lincken Flügel. 3. Das Ober-Gelenck am rechten Schenckel. 4. Den Ober-und Contra-Schnitt am selben. 5. Löset das Gelenck am lincken Schenckel. 6. Den Ober-und Contra-Schnitt am selben. 7. Löset den rechten Flügel. 8. Thut den Ober-Schnitt an demselben. 9. Löset den Halsbeinlein.

Oder:

Oder:

1. Löset den Hals. 2. Schneidet an der lincken Seiten von dem Flügel bis zu dem Schenckel. 3. Auf der rechten auch also. 4. Spaltet das Stück vom Steuß bis oben an die Gabel.

Das VII. Capitel.

Wie der Schnepff zerschnitten wird.

Erstlich löset den Hals ab. 2. Den rechten Schenckel. 3. Den lincken Flügel. 4. Den lincken Schenckel. 5. Den rechten Flügel. 6. Spaltet den Steuß. 7. Thut den Ober-Schnitt am selben. 8. Den Gegen-Schnitt am rechten. 9. Den Gegen-Schnitt am lincken.

Das VIII. Capitel.

Von der Ganß.

Theidet erstlich den Steuß auf/und nehmet das Messer zu der Gabel in die lincke Hand/und thut mit einem Löffel das Gefülte heraus/ so es aber nur Beyfuß / kan hiezu eine absonderliche Gabel genommen werden; wann also das Corpus seiner Beschwerde entbunden/alsdann thut

1. Den Ober-und Contra-Schnitt am rechten Schenckel. 2. Gleicher Gestalt am rechten Flügel. 3. Den Ober-und Contra-Schnitt am lincken Schenckel. 4. So auch an dem lincken Flügel. 5. Spaltet den Steuß auf der rechten und lincken Seiten. 6. Das recht und lincke Achselbein ausgehoben/ wobey zu mercken/ daß die Gans ihr Achselbeinlein weit aussen stehend hat. 7. Löset das Ziehebeinlein. 8. Thut an der rechten Brust einen Creutz-Schnitt/und löset sie/ so auch an der lincken Seiten. Es können auch die runde Mond-oder Schincken-Schnitte gethan werden. 9. Stossets auf beyden Seiten entzwey. 10. Thut das Brustbein von der Gabel/und zertheilet den Rumpff.

Vorlegung.

1. Die Spalt-Schnitte vom Steuß / einen Theil nach dem andern. 2. Die Schenckel/einen nach dem andern. Sind aber viel Personen zu bethelen / so werden auch noch die Schenckel zertheilet oder gespalten/ wie beym welschen Han soll gewiesen werden / und werden alsdann die obern Stücke nacheinander vorgeleget. Die Keulen aber bis zu letzt gespahret. 3. Die Flügel / einen nach dem andern 4. Das Brustfleisch bethelet auch etliche Teller. 5. Der Rumff gibt zween Teller / dazu könnte die weiche Haut/ so vom Steuß geschnitten / gelegt werden. Alsdann das Ziehebeinlein. Bey jedem Teller etwas vom Gefüllten. So auch mit der wilden Gans/nur daß die Schenckel nicht zertheilet werden.

Das

Das IX. Capitel.

Von dem Grück-Endtlein.

Erstlich thut den Gegen-Schnitt am lincken. 2. Am rechten Flügel. 3. Den Ober-Schnitt. 4. Den Gegen-Schnitt am rechten Schenckel. 5. Löset den rechten Flügel. 6. Machet den Ober-Schnitt am lincken Schenckel. 7. Löset den lincken Flügel. 8. Spaltet den Steuß. 9. Thut den Ober-Schnitt an selbem.

Das X. Capitel.

Von der Endte.

Ringet die Endte auf die Gabel / wie bey den gebratenen Hun gemeldet worden; etliche haben hiebey auch eine besondere Art; alsdann thut 1. den Ober- und Gegen-Schnitt am rechten Schenckel. 2. Den Contra- und Ober-Schnitt am rechten Flügel. 3. Den Ober- und Contra-Schnitt am lincken Schenckel. 4. Den Contra- und Ober-Schnitt am lincken Flügel. 5. Den Steuß gespalten auf der rechten und lincken Seiten. 6. Das Ziehe-Beinlein abgebogen. 7. Das recht- und lincke Brust-Fleisch jedoch mit langen Schnitten / und wann die Endten etwas groß / oder zimlich fett / könnte man es auch wol hiebey der Gans machen. 8. Die Achsel-Beinlein abgestossen / das übrige aber wendet zu euch / und lasset es liegen.

Vorlegung.

1. Die Schenckel einen nach dem andern. 2. Die Flügel. 3. Die Spalt-Schnitte vom Steus. 4. Das Brust Fleisch zertheiltet / etliche Teller. 5. Das Ziehebeinlein nebst den Achselbeinlein. 6. Das kleine Stücklein vom Rumpff.

Das XI. Capitel.

Von dem Capaun.

Dieses Stuck wird gleichfalls auf die Gabel gebracht / wie beym gebratenen Hun Meldung geschehen / derowegen

1. Der Hals kan herunter gehauen werden / dergestalt / daß man im Hauen das Messer ziehe; oder man kan auch den Hals an zweyen Orten anschneiden / und mit dem Messer in die Augen stechen / und den Kopff samt dem Hals herum drehen / und gleichsam abwinden. Etliche reissen es auf die letzte Art / weil durch das Hauen die Gabel-Löcher erweitert / und der Capaun dardurch erschüttert wird / daß er hernach in dem Weiter-schneiden von der Gabel fallen kan. 2. Machet die äusserſten Gelencke von den Flügeln ledig / als erstlich des rechten Flügels Oberbein / und dann des lincken Flügels Oberbein. 3. Den Ober- und Gegen-Schnitt am rechten Schenckel. 4. Den Gegen- und Ober-Schnitt am rechten Flügel. 5. Und

nach

Der Welschen Han

Breissnwestrischan

Spanferckel

Soiffs gethan

Capaun

Ende

Welscher han

Indianischer oder Kürckhan

Küa han

Fasan

Haß

Digitized by Google

5. Und nach diesem das Fleisch unter demselben. 6. Den Ober- und Unter-Schnitt am lincken Schenckel. 7. Den Gegen- und Ober-Schnitt am lincken Flügel. 8. Und gleicher Gestalt das Fleisch unter demselben. 9. Den Steuß gespalten auf der rechten und lincken Seiten. 10. Dann die Brust-Schnitte auf beyden Seiten / und so die Brust fett / wird solche längst / wie bey der Endte in etliche Theile getheilet. 11. Machet den Bauch-Schnitt in die Runde wie einen Mond / aber die Runde nach dem Steuß. 12. Löset das Zieh-Beinlein. 13. Das rechte und lincke Achsel-Bein. Etliche thun auch allererst hie die Brust-Schnitte / welches auch fast besser ist / damit die Brust nicht so lange nackend sey. 14. Stosset die Rippen auf der rechten und lincken Seiten auf. 15. Stosset die Brust ab / und wendet das übrige mit Zierlichkeit zu euch / und leget es nieder.

Andere Art.

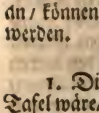
Etliche heben von dem Steuß an / damit die Gabel desto fester stecken bleibe; Es zerbrechen auch öffters in dem Improchiren die Hüner / Gänse / Capaunen und andere Geflügel bey dem Rücken voneinander / und weil dann der Hintertheil deß Ruckens hohl ist / kan die Gabel hinein gesteckt werden / und so die Beine noch daran / können sie mit besserm Vortheil abgethan / und so dann der Steuß gespalten werden.

Vorlegung.

1. Die Flügel einen nach dem andern / so aber eine vornehme Person an der Tafel wäre / leget man zu einen Flügel ein Stück vom Steuß. 2. Ein Stuck vom Steuß neben einen Stuck von der Brust. 3. Das Hals-Bein nebst dem Rest vom Steuß. 4. Den Hipauf oder so genannt das Brust-Bein. 5. Einen Schenckel nach dem andern / oder auch wol einen Flügel und einen Schenckel.

Das XII. Capitel.

Vom Welschen Han.



Setzet die Gabel mitten in die Brust / schneidet etliche Stücke vom Fetten / oder dem unterwachsenen Fleisch / so über dem Zieh-Beinlein hänget / und löset hernach dieselben mit einem Bogen-Schnitt / alsdann so bringet die Kracken von den Schenckeln oder Beinen / ziehet alsdann die Gabel aus / und thut solches Fleisch mit Messer und Gabel auf einen absonderlichen Teller / so nicht weit von der Schüssel liegen.

Darnach 1. Hauet den Hals ab / mit einem langen Schnitte. 2. Machet darnach die beyden Ober-Beine / so wol deß rechten / als deß lincken Flügels los. 3. Den Ober- und Contra-Schnitt am rechten Flügel. 4. Das Ober-Gelenck am rechten Schenckel. 5. Den Ober- und Contra-Schnitt am selben Schenckel / und auf der lincken Seiten auch also. 6. Spaltet den Steuß auf beyden Seiten also.

NB. Auch kan man hie / wie beym Capaunen geschehen / einen Contra-Schnitt / so

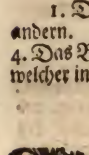
so wol unter den Flügeln / als unter den Schenckeln thun. 7. So der Han groß/ und ihr es von nöthen erachtet / so thut einen langen Schnitt über die rechte Brust mit einem Creutz-Schnitte/ und löset das Fleisch ab / und machet darauf das Innwendige weisse Fleisch mit etlichen Creutz-Schnitten auch ab. Eben auch so auf der lincken Seiten. 8. Alsdann das lincke und rechte Achsel-Beinlein abgestossen. 9. Die Rippen auf beyden Seiten zertheilet/und das Brust-Bein abgestossen. 10. Wann der Han groß ist/ hauet den Rück-Grad noch einmal entzwey/ und leget das übrige in die Schüssel.

Vorlegung.

1. Das Fleisch / so über dem Ziehe-Beinlein gestanden / ein Stück nach dem andern. 2. Die Flügel gleicher Gestalt. 3. Den Spalt-Schnitt vom Steuß. 4. Das Brust-Fleisch in unterschiedene Teller. 5. Die Keulen. 6. Den Rumpf/ welcher in unterschiedliche Stücke zerschnitten wird.

Das XIII. Capitel.

Von dem Indianischen oder Birck-Han.



Rstlich löset den Hals. 2. Den Contra-Schnitt am lincken Flügel. 3. Den Contra-Schnitt am rechten Flügel. 4. Die Ober- und Gegen-Schnitt am lincken Fuß. 5. Löset das Gelencke am rechten Flügel. 6. Den Ober- und Gegen-Schnitt am rechten Fuß. 7. Löset den lincken Flügel. 8. Spaltet den Steuß auf der rechten Seiten. 9. Thut den Bauchschnitt/ daß die Runde nach dem Steuß komme. 10. Machet das Zieh-Beinlein los. 11. Spaltet den Steuß auf der linckrn Seiten. 12. Thut das Brust-Fleisch von der rechten Seiten/ wo das Corpus groß oder fett/ kan es wie bey dem Capaun gemacht werden. 13. Die Achsel-Beinlein auf beyden Seiten abgestossen. 14. Die Rippen auf beyden Seiten zertheilet/ so auch den Rumpf.

Vorlegung.

Hievon kan man vorlegen. 1. Den rechten Schenckel. 2. Den lincken Flügel. 3. Den rechten Flügel. 4. Den lincken Schenckel. 5. Das Stück vom Steuß. 6. Das andere Stück vom Steuß / bey jedem ein Stücklein von der Brust. 7. Den Hipauf und die beyden Achsel-Beinlein. Wann aber ein vornehmer Herr zur Tafel / und man zu seiner Wahl zu stellen / die Teller mit etwas mehrers beylegen wolte/ kon mans also machen.

1. Leget vor einen Schenckel mit dem Flügel. 2. Den andern auch also. 3. Alle beyde Theile vom Steuß mit dem Hals-Beinlein. 4. Zwey Stück von der Brust mit dem übrigen Theil vom Steuß. 5. Den Hipauf mit den zweyen Achsel-Beinen. Und so kan man es auch halten mit dem Fasan.

Das

Das XIV. Capitel.

Vom Auer-Hanen.

Wird aufgehoben wie der Welsche Han/ und ist in denen Schnitten auch schlechter Unterscheid.

1. Den Hals ab. 2. Den Ober-Schnitt am rechten und auch am lincken Schenckel. 4. Den Contra-Schnitt am rechten und lincken Flügel. 5. Den Contra-Schnitt am rechten und am lincken Schenckel/ alsdann kan ein Stuck nach dem andern abgebogen werden. 6. Löset das Ziehe-Beinlein. 7. Zertheilet die Brust/ wie beym welschen Han. 8. Spaltet den Steuß auf beyden Seiten. 9. Die Rippen entzwey/ bringet die Brust von der Gabel. 10. Und zertheilet den Rumpf.

NB. Im Schneiden sind der Auer- und Birck-Han einander ungleich / dann bey dem Auer-Han werden alle Ober-Schnitte erst gethan. Beym Birck-Han aber die Contra-Schnitte.

Auf eine andere Art.

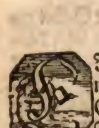
1. Den Hals ab. 2. Das Ober-Bein am rechten und lincken Flügel. 3. Das Ober-Gelenck am rechten Schenckel. 4. Den Ober- und Gegen-Schnitt an demselben. 5. Das Ober-Gelenck am lincken Fuß. 6. Den Ober- und Gegenschnitt an demselben. 7. Den Steuß auf der rechten und lincken Seiten gespalten. 8. Den Bauch-Schnitt gemacht auf gewöhnliche Art. 9. Den Ober-Schnitt am rechten Flügel. 10. Den Gegen-Schnitt am lincken Flügel. 11. Den Gegenschnitt am rechten Flügel. 12. Den Ober-Schnitt am lincken Flügel. 13. Das Brust-Fleisch an der rechten und lincken Seiten. 14. Das Ziehe-Beinlein abgelöset. 15. Und dann auch die Achsel-Beinlein auf beyden Seiten / und die Rippen nebst den Rumpf entzwey.

Das Vorlegen

Geschicht also/ wie bey dem Indianischen Birck-Han gewiesen.

Das XV. Capitel.

Von dem Fasan.



Erstlich löset den Hals nebst denen Ober-Gelencken/ wie bey dem Capaunen gezeiget. 2. Den Contra-Schnitt am rechten Flügel. 3. Den Ober-Schnitt am rechten Schenckel. 4. Den Contra-Schnitt am rechten Flügel. 5. Den Contra-Schnitt am rechten Schenckel. 6. Den Contra-Schnitt am lincken Flügel. 7. Den Ober-Schnitt am Schenckel. 8. Den Ober-Schnitt am Flügel. 9. Den Contra-Schnitt am Schenckel. 10. Löset das Ziehe-Beinlein. 11. Schneidet das Brust-Fleisch auf der rechten und lincken Seiten in die Länge. 12. Hebet das rechte und das lincke Achsel-Beinlein aus.

13. Spaltet den Steuß auf beyden Seiten. 14. Zertheilet die Ribben/und hebet das Brust-Bein von der Gabel.

Auf eine andere Art.

1. Den Hals ab. 2. Den Gegen-Schnitt deß rechten Flügels. 3. Den Ober- und 4. den Contra-Schnitt am lincken Fuß. 5. Macht den lincken Flügel loß ohne Gegen-Schnitt / lasset ihn hencken. 6. Den Ober- und Gegen-Schnitt am rechten Schenckel. 7. Zertheilet den Steuß auf beyden Seiten. 8. Thut den Bauch-Schnitt. 9. Den Gegen-Schnitt am lincken Flügel. 10. Löset das Gelenck am rechten Flügel. 11. Das Fleisch an den rechten und lincken Brust. 12. Das Ziehe-Beinlein. 13. Die beyden Achsel-Beinlein. 14. Die Ribben zertheilet.

NB. Wann ein Stück vom Geflügel trechiret ist / und ihr wollet das Brust-Bein von der Gabel thun/ müsset ihr nicht starck daran stossen / dann sonst fällt es über die Schüssel; darum lasst im Abstossen die Gabel sincken.

Vorlegung.

Vom Fasan wird vorgeleget / wie bey dem Capaun gemeldet / nur allein / daß die Schenckel auch sehr gut daran geachtet werden/ und soll allezeit zu jedem Teller/ so dem Vornehmsten präsentiret wird/ ein Stücklein von dem Brust-Fleisch hinzu gethan werden/ auch da noch etwas mehrers an der Brust/kan dieselbe der Trenchirer/ nach seinem Gutdüncken/auch fürlegen. Man pfleget aber den gantzen Fasan in vier Teller zu zertheilen; auf den einen ein halben Steuß / und ein Stück von der Brust. Auf den andern den rechten Flügel mit etwas von der Brust. Auf den dritten den lincken Flügel samt einem Bein. Auf den vierten den andern halben Theil vom Steuß/ und das ander Bein/ die Rippen bleiben in der Schüssel.

Das XVI. Capitel.

Andere Abtheilung von den vierfüssigen Thieren/ oder derer Stücken.

Vom Span-Ferckelein.

Der Kopff deß Ferckels soll zur lincken Hand stehen / stecket die Gabel an die Nasen-Löcher/hebets ein wenig auf/hauet den Kopff ab/und setzet denselben beyseyt/ darnach improchiret es erst in der Mitten: Alsdann leget das Messer an deß Ferckels Bauch / improchiret in der Mitten deß Rumpffs/ bringet es ein wenig in die Höhe/eröffnet den Bauch/nehmet das Gefüll heraus/ daß es leichter werde / und machet erstlich den Ober-Schnitt am rechten Hinter-Bein. 2. Den Contra-Schnitt am fördern Bein. 3. Den Contraschnitt am Hinter-Bein. 4. Den Ober-Schnitt am rechten Vorder-Bein. 5. Wendet es mit Hülff deß Messers/ daß die andere Seite oben kommt/ und trenchiret sie ebener Gestalt/ leget das übrige in die Schüssel.

Oder:

1. Schneidet in den rechten/und dann 2. in den lincken Hinter-Fuß. 3. in den rechten/ und 4. in den lincken Vörder-Fuß. Alsdañ 5. machet einen langen Schnitt auf der rechten Seiten/ und löset die Ribben vom Ruckgrad und 6. auf der lincken auch also. 7. Zertheilet die Ribben in so viel Stücken als ihr wollet. 8. Letzlich auch den Ruckgrad. Hernach improchiret den Kopf von hinten zu/ schneidet den Backen auf der rechten und lincken Seiten also ab/daß die untersten Kinbacken abzubeugen/ und hauet den Kopf auf der Gabel oben auf.

Vorlegung.

Vom Span-Fercklein werden allzeit die Stück/ so am besten gebraten/ vorgelegt/ und hält man das nechst dem Hals für das Beste/ darnach nimmt man einen Fuß nach dem andern/bis zuletzt; Auch leget man zu jedwedem einen oder zwey Löffel vom Gefüllten; Der Kopff wird/ nach Gelegenheit/ da er gebraten/ auch herum gegeben. An etlichen Orten wird der Kopf der Braut vorgeleget/ an welchem ein ziemlich Theil deß Halses seyn soll.

Das XVII. Capitel.

Vom Haasen.

Tellet den Haasen/daß die rauchen Beine/gegen eure rechte Seiten zu stehen kommen/ setzet daselbst die Gabel auf/ und löset die gedachten Beine/ hebet den Haasen mit dem vordersten Theil in die Höhe/und schneidet ein Stück drey oder vier qver Finger breit ab/improchiret von neuem die kurtze Spitze der Gabel/ so zu diesem Stuck absonderlich zugerichtet/ in das Loch deß Ruckgrads/damit der Haase auf der andern Seiten recht ruhen möge; Oder aber stecket die Haasen-Gabel/oder eine andere/in das Fleisch über den Rücken/ also daß der Rückgrad zwischen die Gabel komme/ hebet es empor/ und zertheilet ferner.

1. Das Ober-Fleisch am rechten Läuffen. 2. Das Unter-Fleisch am lincken Läuffen. 3. Das Ober-Fleisch am lincken Läuffen. 4. Das Unter-Fleisch am rechten Läuffen. 5. Machet oben auf dem Rücken einen langen Schnitt. 6. Gleicher Gestalt unten einen an den Ribben/ daß auf einen qver Daumen breit unten/ und paar Finger breit auf dem Rückgrad Fleisch besitzen bleibet/ thut etliche Qveer-Schnitte/ löset dieselbe ab/ und machet es gleicher Gestalt auf der andern Seiten. 7. Schneidet die Nieren unter der Gabel ab. 8. Beuget das rechte/und dann auch das lincke Marck-Beinlein ab. 9. Löset das Schwäntzlein/ und hauet zwey oder dreymal den Rückgrad entzwey.

Vorlegung.

1. Das Fleisch/ so vom Rückgrad geschnitten einen Theil nach dem andern/ darzu dann die Marck-Beinlein können geleget werden. 2. Das Fleisch/ so von den Läuffen abgeschnitten/ eingetheilet in etliche Teller. 3. Dann die Stücke vom zertheilten Ruckgrad/ u.s.f.

Oder:

Von dem Haasen wird zu erst vorgelegt das eine Beinlein / so man auf der Gabel entzwey schläget mit einem Stücklein Fleisch vom Rucken / das andere darnach auch also; Zum dritten/ kommen die löcherichten Beinlein/ eines nach dem andern/ mit etwas Fleisch/ darnach das Fleisch/ so noch übrig / zu letzt der Ruck-Grad.

Das XVIII. Capitel.

Vom Caninichen.

Wird eben bey der Schulter / nach dem Ruckgrad hin/ improchiret/ jedoch muß man die Gabel tieff einstecken / und

1. Hauet man dasselbe mitten voneinander. 2. Dann den rechten/ und diesem nach den lincken Vörder-Fuß. 3. Die Ribben am Vordertheil/ erst auf der rechten/ und dann auf der lincken Seiten/ mit ihrem Fleisch zugleich abgethan. 4. Dann auch im Vordertheil einmal den Rückgrad mitten voneinander getheilet. Mit dem übrigen Hindertheil verfähret man/ wie mit dem Haasen.

Vorlegung.

Insgemein wird das Caninichen nach Ordnung der Schnitte vorgeleget; dieweil es aber an allen Orten nicht gespeiset wird / wird der Trenchirer der Anwesenden Belieben/ alie im andern/ also auch zuvorderst in diesem zu erkundigen wissen.

Das XIX. Capitel.

Vom Rück-Grads-Braten.

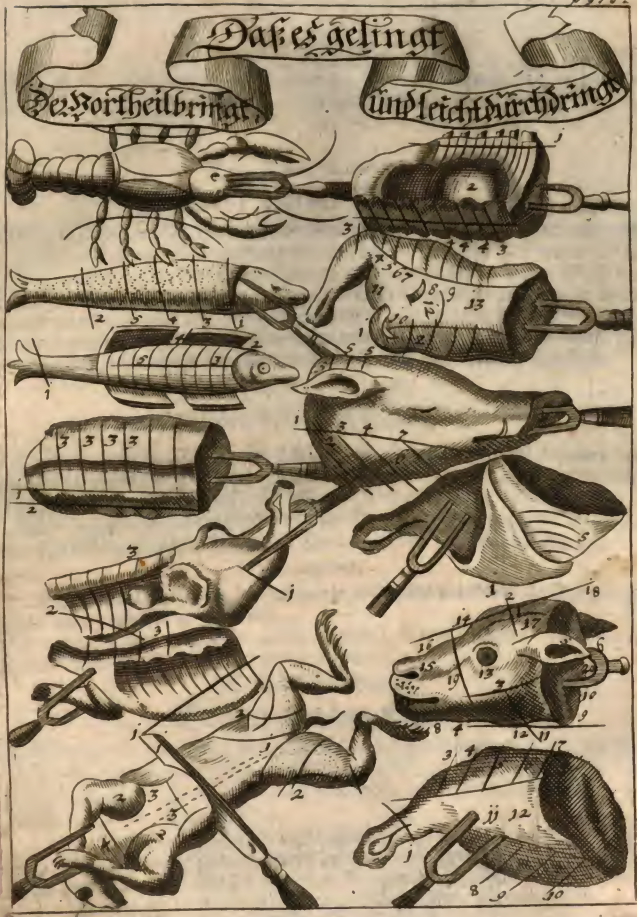
Setzet die Schüssel zur lincken Seiten/ und improchiret das Stück entweder in denen Löchlein / so in dem Ruck-Grad / oder aber im Fleisch über demselben / ebener Massen wie beym Haasen gemeldet worden; Schneidet aber die Ribben vornen hinweg/ bevor ihr improchiret/ machet hie eine lange Schnitte/ und wieder etliche in die Qvere/ wie von deß Haasen Ruck-Grad gesagt worden/ zertheilet alsdann die Grad und Gelencke/ welches hie die allermeiste Künste fordert. Das Fleisch / so an den Ribben gestanden / wird vor das beste gehalten in der Vorlegung.

Das XX. Capitel.

Das Hinder-Viertel.

Das Hinter-Viertel wird auch von dem Beine improchiret / und wiederum also/ daß die Keule zwischen denen Spitzen der Gabel komme; dann schneidet man zu erst das Ober-Plätzlein herunter/ welches zu End unfern von der Nieren sitzet. Ferner das Fleisch/ so unten an den Ribben sitzet / und gleichfalls zähe und hart ist / damit man im Schneiden nicht darinnen hencken bleibe; Dann löset man die Ribben mit so viel Schnitten / als man will/

und


Daß es gelingt
Der Wortheil bringt
Und leicht durchdringt

Digitized by Google

und schneidet sie letzlich auf einmal alle hinweg. Darnach kan man das übrige wieder von neuem auf die Gabel bringen/ und das Fleisch von dem Hinter-Bein oben erst/ dann unten mit feinen linden Schnitten herunter schneiden/ und derer so viel machen/ als man will.

Das XXI. Capitel.

Vom Vorder-Viertel.

DAs Vorder-Viertel wird über dem Schulter-Bein improchirt/ also daß das Bein zwischen die Gabel komme/ darnach schneidet man unten zu Ende der Rippen das Knorpel hinweg; alsdann ferner das harte Fleisch unter dem Schulter-Bein vorn an den Ribben/ so gemeiniglich hart ist. Weiters löset man die Ribben mit so vielen Schnitten ab/ als man will/ und schneidet sie letzlich auf einmal alle hinweg. Darnach kan man das übrige wieder von neuem auf die Gabel bringen/ und das Fleisch nach seiner Gelegenheit herunter schneiden.

Das XXII. Capitel.

Vom Nieren-Braten.

SO an diesem Braten eine Keule ist/ so machet bey Endung derselben das Gelenck los; alsdann zertheilet die Gelencke deß Ruckgrads mit der Nieren in wie viel Stücken ihr wolt/ und leget alsobald davon für/ also/ daß zu jeglichen Teller ein Stuck von der Nieren oder Fetten komme. Die Keule aber kan wie die Schöps-Keule/ oder Hinter-Viertel/ gehandhabet werden.

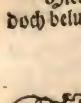
Vorlegung.

Oder schneidet die Nieren heraus/ und leget sie gantz vor/ damit ihr Zeit gewinnet/ das andere indessen zu zertheilen.

Hier wird vorgeleget das am meisten fleischicht/ und am besten gebraten wird/ doch belustigen sich etliche mehr an den Knochen.

Das XXIII. Capitel.

Von der Schöps-Keule.



SEget sie also/ damit der Schwantz oben komme/ hernach stechet die Gabel bey der langen Röhre oder Bein so tieff und starck hinein als ihr könnet/ und hebet/ mit Hülffe deß darunter gehaltenen Messers/ den Braten auf/ und stechet darnach.

1. Das Gelenck deß Fusses ab/ in der Schüssel/ oder/ wo möglich/ auf der Gabel. 2. Machet den Schwantz los/ ist aber keiner vorhanden/ so fahret um den untersten Fuß fort. 3. Schneidet unter den Fuß etliche runde Mond-Schnittlein/ wie im 6. Cap. gezeiget/ und derer so viel/ als euch gut düncket/ doch das Pfaffen-bißlein/ welches hart am Fuß/ machet etwas groß/ und schneidet alsdann am Knochen mit einem

einem langen Schnitt dieselben gekerbten Schnitte alle ab; und ober der Keule thut deßgleichen. 4. Alsdann schneidet auf beyden Seiten das übrige Fleisch ab/ und machet auf denen beyden Seiten das Gelencke los/ und schlaget die Röhre entzwey.

Oder wann ihr die Schöps-Keul recht mitten gespiesset/ daß sie in gleichem Gewicht/ so schneidet oben allzeit an der Fläche das Braune herunter/ daß unten das weisse Fleisch herfür scheine. Oder schneidet das Braune an einem Stücke einer ziemlichen Hand breit flächling/ und zertheilets hernach auf dem Teller/ begiesset sie mit Brühe/ und leget sie vor.

Vorlegung.

An der Schöps-Keul wird das Bein/ darein man die Gabel sticht/ gemeiniglich vor das Beste/ darnach das Bein/ so man entzwey schlägt/ gehalten und vorgelegt. Sonsten leget man allezeit von dem vor/ das am besten gebraten ist/ dann sonst an dem Fleisch kein grosser Unterscheid.

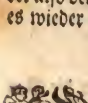
Das XXIV. Capitel.

Von dem Schweins-Kopff.

Emprochiret den Schweins-Kopff in die Nasen/ darnach wendet denselben/ mit Zuthun einer Servieten herum/ und nehmt die Schwarten oben auf der rechten Seiten/ als an dem Theil/ der übersich gewandt ist/ nach den Wangen zu/ hinweg/ und schneidet erst ein breit Stücklein/ als nemlich die Schwarte/ oder unflätige Oerter derselben herab/ alsdann schneidet man etliche subtile Stücklein von den Wangen oder Backen/ und nimt ein Stücklein nach dem andern mit der Spitze deß Messers/ und legt sie auf den Teller/ so man vorlegen will/ und diß währet so lang/ bis man auf das Bein deß Kinn-Backens komt; und so die Ohren daran gut und zart seynd/ zerschneidet und überreicht man sie auch. Deßgleichen thut man auf der lincken Seiten/ und kehret also den Kopff mit der Servite wieder herum; was das übrige anlanget/ wird es wieder hinweg geschicket.

Das XXV. Capitel.

Vom Schincken.



Etzet das Messer/ wann zuvor die Schwarte abgeschnitten und übergelegt/ in die Mitten/ ziehet alsdann die Roßmarin und Salbey heraus/ bringet sie auf einen besondern Teller/ sonsten gibt es nicht nur Hinderung im Zertheilen/ sondern es wird auch davon bitter: Alsdann machet in einem Zuge erst kleine/ dann immer/ je weiter ihr könnt/ auch grössere runde Schnitten/ so dann mit einem Creutz-Schnitte zertheilt werden; Alsdann nehmet ein Stück nach dem andern heraus/ leget derer dünnen Stücklein drey oder vier auf einen Teller/ belegets mit Roßmarin/ Salbey und dergleichen/ giesset Essig mit dem Löffel darüber und übergebet solches/

Auf eine andere Art.

Imprechiret erstlich die Gabel ans Bein / darnach schneidet die Schwarten oder Haut / und sonsten das Verschimmelte und alles Unsaubere hinweg / dann machet in der Mitten etliche Mond-Schnittlein / und wann solche ja endlich zu grob und zu breit würden / so thut einen Schnitt über zwerch hinein / und leget alsdann solcher drey oder vier auf einen Teller/und leget sie zugleich vor. Es ist aber hierbey zu bemercken/daß der erste Schnitt wider deß Fleisches Streich oder Faden müsse gethan werden/dardurch alle andere flache Stücklein leichter zu gewinnen.

Das XXVI. Capitel.

Vom Kalbs-Kopff.

Dieses Stuck/so es auf dem Rost gebraten/wird in der Schüssel/allwo es lieget/zertheilet; Ist es aber in einer Brühe / wie öffters geschicht / zugerichtet / so fordert eine andere leere Schüssel / zumalen wann die Füsse und das Eingeweyde dabey lieget/setzet die Schüssel neben die andere/stechet die Gabel recht mit der einen Spitze in das Gurgel-Bein / mit der andern über das Gurgel-Bein / damit die Spitzen die Löcher unter den Augen treffen / leget das Messer an die Schnautze/hebet den Kopff auf aus der Brühe/über die leere Schüssel/ dann wann dieses Stuck zu weich könnte es einen Neuling in dieser Kunst beschämt machen/in dem der Kopff in die Brühe fallen/die Anwesenden bespritzen/und das Tafel-Tuch besudeln möchte. Machet alsdann.

1. Von der Nasen an / bis zu euch hin / über den Kopff einen langen Schnitt. 2. Hinter den Augen einen Queer- oder Creutz-Schnitt / und löset die Hirnschale auch also / daß sie auf beyden Seiten voneinander gehe. 3. Stellet das Messer zu der Gabel / und nehmet einen Löffel / thut das Gehirn auf einen absonderlichen Teller/oder einen besondern Ort in der Schüssel. 4. Machet einen langen Schnitt am untern Kinnbacken / und löset damit das Fleisch von beyden Backen. 5. Löset das rechte Ohr und dann auch das lincke. 6. Beuget die untersten Kinnbacken ab auf beyden Seiten. 7. Löset auf beyden Seiten die Vorschneider-Bißlein/so zu hinterst an den Backen sitzen. 8. Schneidet die Zunge in die Länge mit einem Creutz-Schnitt. 9. Alsdann das rechte und lincke Auge. 10. Stechet den Gecken auf der rechten und lincken Seiten / stecket das Messer zu der Gabel in das Gurgel-Bein/und beuget das übrige voneinander.

Vorlegung.

10. Die Vorschneider-Bißlein/eines nach dem andern. 2. Die Augen. 3. Die Ohren / eines nach dem andern. 4. Die Zungen-Stücke eines nach dem andern/ mit einem Bißlein Fleisch / so unter den Wangen gewesen. Mit dem übrigen kan man so viel Theil machen/als einem beliebt. Das Gehirn aber wird allezeit für die Vornehmsten am Tisch gesetzet/die nach Belieben davon nehmen mögen; An etlichen Orten aber zerhauet man auf einem Teller mit einem Vorleg-Messer / samt

Muscatenblüth/das Gehirn gantz klein/thut es alsdann in die zwo Hirn-Schalen/ überschicket es also dem Koch / welcher diese Stück über die Kohlen setzet / und oben an braun werden lässet/und werden alsdann erst präsentiret. So ist auch zu mercken/ daß man von der Suppen auf jedem Teller/mit einem Löffel dabey / und Saltz auf die Ränffe deß Tellers gebe.

Wäre aber der Kalbs-Kopff weich gesotten / daß man ihn auf der Gabel nicht halten könnte / so setzet die Schüssel vor euch / daß der Rüssel zu eurer lincken hinaus stehe / steuret die Gabel an das lincke Ohr / und schneidet das rechte Ohr bis auf das innerste Bein ab/und leget es für ; also verfahret auch mit dem andern Ohr der Backen/der Zunge und dem Gehirn. Man kan auch alle Beine ausser der Hirnschalen von dem Kalbs-Kopff absonderlich/und seine Theile ordentlich in die Schüssel legen.

Das XXVII. Capitel.

Hirsch- oder Rehe-Keule.

SChneidet erstlich den rauhen Läuffer/ gezeichnet N. 1. ab / und gebet ihn von der Tafel auf einen Teller/oder leget ihn an einen absonderlichen Ort in der Schüssel. 2. Schneidet einen langen Schnitt über das Stück/2. queer Finger tieff. 3. 4. 5. 6. 7. Und löset Stücklein/wie zu sehen/daselbst ab. 8. 9. 10. Löset das braune gebratene Fleisch über der Röhre. So man nicht satt hätte deß braun gebrattenen Fleisches auf der rechten Seiten/ wendet man das Stück um/ mit Messer und Gabel/ und schneidet von der lincken Seiten/ wie an der rechten geschehen. Bey diesem ist im Vorlegen alles gleich.

Das XXVIII. Capitel.

Dritte Abhandlung von andern noch übrigen Sachen.

Von der Pastete.

SEtzet sie auf die lincke Seiten/ machet erst den Deckel oben ab/und setzet sie auf einen absonderlichen Teller / und fort geschicket / oder aber / so sie von guten Butter-Tälg gearbeitet/ wird auch wol solche nach erfragtem Belieben/ denen Anwesenden ausgetheilet/ was aber darinnen/ wird/ wie sonsten gebräuchlich/vorgeschnitten.

Das XXIX. Capitel.

Von den Krebsen.

DJeser wird inprochiret in den Augen und 1. Machet auf beyden Seiten die Scheeren auf. 2. Löset die kleine Beine auf der recht und lincken Seiten. 3. Thut auf beyden Seiten lange Schnitte in die Schale deß Schwantzes / und schneidet auch das äusserste vom Schwantz ab. 4. Thut die Ober-Schalen weg/und eröffnet den Schwantz. 5. Thut den schwartzen Faden.

Sambt dem Edlen Safft,
Das Confect vñ schafft
Güte, Starckh vñ Krafft

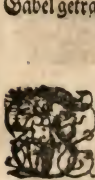
Digitized by Google

get den Rücken etwas in die Höhe/schneidet unter die Gabel den Kopff weg/und präsentiret den Krebs also:

Dieses/ wo es nicht zur Lust also gemacht würde/ ist von den grossen See-Krebsen zu verstehen; Die kleine aber werden bey den Scheeren mit der Gabel angehalten/ und dererselben drey oder vier/ jedoch nach der Grösse auf einem Teller mit der Gabel getragen/Pfeffer und Saltz darzu gelegt/und präsentiret.

Das XXX. Capitel.

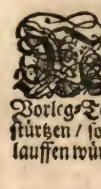
Von dem Hecht und Forellen.



Myrochiret die Gabel bey dem Kopff/ machet bey dem Kopff und Schwantz/ die Gräte loß/ thut alsdann einen langen Schnitt auf den Rücken bis auf die Gräte tieff/öffnet daselbst/ nehmet mit dem Messer behende den Rückgrad heraus/ und leget den Fisch alsdann wieder zu. So kan man es auch mit kleinen Forellen machen.

Das XXXI. Capitel.

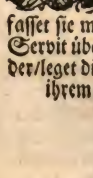
Von Eyern.



Ehmet den Eyer-Halter an statt der Gabel in die lincke Hand/ schiebet den Ring desselben zurücke/und fasset damit das Ey in der Schüssel/hebet es in die Höhe/ nehmet mit dem Messer das Blätzlein davon/ saltzet es/ oder thut Butter hinein/ setzet es mit einem Eyer-Schüsselein auf den Vorleg-Teller/ und überreichet es; Wollt ihr aber das Blätzlein wieder darüber stürtzen/ so müsset ihr sehen/ daß nichts vom Dottern/ welches über das Ey herüber lauffen würde/darinnen bleibe.

Das XXXII. Captiel.

Von Austern.



Ehmet das Messerlein/ welches keine Spitze hat/ die sonsten leichtlich abbrechen würde/setzet die Schüssel für euch/ nehmet euer Servit oder Teller-Tuch gedoppelt in die lincke/ und das kleine Messerlein in die rechte Hand/greiffet nach der in der Schüssel wol-gesäuberten Ostrien-Muschel/ fasset sie mit dem rechten Daumen und mittelsten lincken Finger/ leget sie auf euer Servit über der lincken Hand/ wieget mit eurem Messerlein die Muschel voneinander/leget die Ober-Schale in ein sondere Neben-Schüssel/machet die Ostrien von ihrem Boden ledig/setzet sie auf den Vorleg-Teller/und wann ihr vier oder fünff derselben zusammen gebracht/so gebet sie mit Saltz und Pfeffer auf deß Tellers-Rand herum.

Das XXXIII. Capitel.

Von Artischocken.

SEtzet die Gabel mitten in den Kern / thut die breiten Blätter davon / und nehmet rings um die Blätter-spitzen mit dem Messer ab/breitet die Blätter auf/gleich einer aufgemachte Rosen/löset das inwendige/welches scheinet wie ein Saamen/vom Boden/und zertheilet das übrige/leget von dem untersten vor/weil es vor das beste gehalten wird/ jedoch mit etwas Blättern / giesset von der Brühe darüber/streuet Saltz und Pfeffer darauf/und damit präsentiret es.

Das XXXIV. Capitel.

Von Torten.

DEr Torten und was ihres gleichens ist / werden in Erwegung der Grösse/ mit allerley Gabeln und Messern zerschnitten und vorgeleget. Wann die Torte gar zu mürbe und weich wäre/ daß man sie mit Messer und Gabel nit zerlegen könnte / soll man dieselbe mit einem Löffel auf den Teller legen und herum geben : Vor allen Dingen aber ist wol in Acht zu nehmen / ob bey diesem Stuck auch Papier/ wie offt zu geschehen pfleget/ angebacken / machet es los/ sonsten giebet es grosse Verhindernuß im Zertheilen.

Das XXXV. Capitel.

Von Martzepan.

DJe Gabel wird mitten in die Runde deß Martzipans gesetzet/ alsdann soll der Trenchirer Acht haben/wie viel Personen an der Tafel seyen/ und ehe der Martzepan zu Tisch kommt/abzeichnen/ob irgend in derselben gleichen Austheilung ein Stern/Rosen oder dergleichen könte geschnitten werden.

Das XXXVI. Capitel.

Von denen Figuren/ die aus Aepffeln/ Birnen/ Citronen/ Pomerantzen und Mandeln können geschnitten und gearbeitet werden.

SEy Num. 1. Wird erstlich die Schahle etwas abgeschälet / auf diese Weise / wie bey Num. 6. zu sehen / darnach mit dem Messer unter den Schelffen weggegangen/und der Apffel vollends in der Mitten voneinander geschnitten/damit der Apffel in Gestalt eines Korbs scheinet.

Num. 2. Wird ein Schelffgen hinauf/das andere unter geschählet/wann nun der Apffel um und um also geschelet/daß die Schelffen ab-und unter hängen/ werden die übrigen Schelffen etwas mit einem Messer untergraben / und die abgeschälten Schelffen darunter gestecket/alsdann gibt es die Figur wie vor Augen stehet.

Num.

Holtinder Flücht
Die Bienen Zucht
Die Süsse Frücht
G I Sch: fe:

Digitized by Google

Daß wienn Spiel

Der Fleiß hilfft viel — man kompt zum ziel

Num. 3. Der Schwan wird aus einem halben Aepffel gearbeitet / der Hals aber von dem andern Theil zugerichtet / die Augen werden von den Kernen / die in der Mitten zerschnitten / und eingesetzet.

Bey Num. 4. Müssen zu erst viel Schlösser geschnitten werden / hernach muß man unter den Schelffen das Messer durch gehen lassen / und den Apffel in vier Theile zerschneiden / welcher wieder kan zusammen gesetzet werden / als wann er nie zerschnitten worden wäre.

Num. 5. Wird meistens aus Citronen geschnitten / das Inwendige muß zu erst heraus genommen werden / und so solches geschehen / kan leichtlich die Figur daraus gemacht werden.

Num. 6. Wird fast geschnitten wie Num. 1. Jedoch muß der Figur recht nachgebildet werden / daß sie ihre Proportion bekommt.

Num. 7. Daß Hertz wird aus dem Apffel geschnitten / das Laubwerck aber / so darauf / von den Schelffen zugerichtet.

Num. 8. Der Apffel oder Birn / so in die Breite zerschnitten / ist eben wie Num. 1.

Num. 9. Das Schiff wird aus einem Mandel-Kern geschnitten / der Mast von einer Mandel zugerichtet / das Tuch aber muß aus der ersten zubereitet werden.

Num. 10. Da vier Hertzen aneinander hängend / werden aus Num. 4. zu sehen / gearbeitet / wann man zuvor dieses hat / kan man leichtlich Num. 10. zuwege bringen.

Num. 11. Die Schild-Kröte / wird meistens von einem Apffel gemachet / von der Citronen aber scheinet es weit besser / die Citronen müssen halb von einander in die länge geschnitten werden / aus einem Theil machet man das Corpus / aus dem andern aber den Kopff / die Beine und den Schwantz / dieses Stuck lässet sich gar wol gebrauchen bey Gesellschafften und Gastereyen; Wann die Figur gearbeitet / kan sie in ein groß Glas / oder in eine Kanne voller Weins gethan werden / welche darinnen empor schwimmet / und gar seltzam scheinet.

Num. 12. Der Krebs aus einer Pomerantzen / welche in die Länge zerschnitten wird / etwas länglicht zu erst gedrucket / nach diesem gemacht wie die Schild-Kröte.

Num. 13. Wird aus einen Apffel oder Biern nach Gelegenheit gearbeitet.

Num. 14. Das Crocodill eben wie der Krebs.

Num. 15. Die Mauß aus einem Kern. Die Ratten-Mauß aus einer Mandel.

Num. 16. Das Pater noster aus einem Apffel / kan / wann es also geschnitten / wiederum zusammen gesetzet werden / daß es scheinet / als wann es nie zerschnitten.

Num. 17. Das Armband wird aus einem Apffel geschnitten / scheinet aber weit besser / wann es aus einer Citronen gearbeitet wird / in Mitten der Citronen oder Aepffeln muß ein Stücklein rings herum / kaum eines kleinen Fingers breit / abgeschnitten werden / nach diesem schneidet man um und um Schlösser / wann dieses geschehen / wird das Mittler heraus geschnitten / und der Apffel unter der Schalen entzwey getheilet.

Num. 18. 19. 20. Geben Rosen / Sternen und dergleichen / jedoch muß jedweder Schnitt / wie in der Figur gewiesen / zweymal geschnitten werden / einmal mit gebogenem Messer auf die rechte Seite / den ander Schnitt auf der lincken Seiten / nach diesem werden die Stücklein heraus gethan / so giebet es Figuren / wie oben gemeldet.

Num. 21. Die Eichel mit ihrem Laubwerck ist gar leicht / und kan dieselbe aus Citronen / Pomerantzen und Aepffeln geschnitten und zu bereitet werden / jedoch komt meistens die Schelffe darzu.

Num. 22. Das Vögelein wird geschnitten wie die Eichel / nur daß die Proportion in Acht genommen werden muß; Jedoch kan es auch auf eine andere Art gearbeitet werden.

Num. 23. Der Fisch wird zubereitet aus Citronen-Schalen / unten am Bauch hohl gemacht / damit er desto besser in einem Glas-Wein schwimmen möge.

Num. 24. Wird der Apffel dreymal um und um durchstochen / und die Stuck aufeinander gesetzet / damit man durchsehen kan.

Num. 25. Ist gar schön anzusehen / wann der Apffel nur fein schlecht und ohne Macul ist / alsdann nimmt man ein kleines Messerlein / das an der Spitze scharff und dünne ist / circkelt und fähret um den Apffel bis an den Stiel / und schneidet in die Schelffen. Fanget von neuen oben an / und stecket das Messerlein nicht weit von der Blüte ein / jedoch schneidet dieselbe nicht los / fahret mit dem Messer unter der Schale weg / und schählet bis an das Ende / alsdann präsentiret denselben an einer Gabel / so wird die Schelffe wol drey Klatern lang sich abziehen.

Es können auch Adler / Vögel und andere Thiere aus dem Marcipan geschnitten werden / welche zwar figurlich allhie nicht gestellet / jedoch wird der Trenchirer sich wol der Bescheidenheit gebrauchen / und bey Gelegenheit dieses in Acht nehmen.

Es haben auch viel Meister dieser Kunst Blech und Kupffer / als Schilde / Adler und allerley Geflügel und Thiere zubereiten lassen / dieselben in Aepffel gedrucket / und muß zu diesen ein Apffel seyn / der auf einer Seiten roth / auf der andern weiß ist / wann das Schild auf der rothen Seite eingedrucket / wird mit dem Messer unter demselben weggegangen / los geschnitten und ausgehoben / auf der weissen Seiten gleicher Gestalt. Wann nun dieses geschehen / wird das rothe Schild in das weisse / und das weisse in das rothe Feld eingesetzet / welches gar schön scheinet.

Deß

Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst-

und

Wunder-Buchs

Neunter Theil/

Von

Confitiren/Candiren und Zuckerbachen.

Nutzlich- und nothwendige Anweisung / wie man allerhand Gewürtz/Früchte/Obst/Kräuter und Blumen einbeitzen/ einmachen oder präserviren / und also/ als eine bequeme Haus-Artzney/ das gantze Jahr über/gut behalten soll.

Ernstlich ein nothwendiger Unterricht / wie der Zucker clarificirt/geläutert und gereinigt werden muß/welcher zu Einbetzung oder Einmahlung allerley Gewürtz / Frücht / Blumen/ und Wurtzeln gebrauchet wird.

DEr Zucker wächset in Röhren/welche zerknirschet/und vielmal gesotten/dann in solche Förme/ Klötz oder Hüt gegossen/ und zu uns gebracht werden. Es ist warmer und feuchter Natur/ weil er noch frisch ist/je älter ist/je hitziger er wird/und dem Haupt schädlich. Einige wollen / daß der hochgelehrte und berühmte Actuarius, der erste gewesen/der Zucker/an statt deß Honigs/ zu der Artzney gebrauchet habe/zu Bereitung allerley Confecten/Conserven und Einmahlung/ dieweil der Zucker nicht nur tauerhaffter / sondern auch lieblich- und anmuthiger ist/als das Honig; Es vergleichet sich aber der Zucker in vielen Stücken der Natur deß Honigs/er erweicht den Leib/reiniget die Brust/ Nieren und Blasen. Der älteste ist der beste / allein daß er dem Haupt (wo er überflüssige gebrauchet wird) schädlich/wiewol der Geschmack oder Rauch deß Zuckers/das Haupt/ äusserlich in sich gezogen/purgiret und reiniget/auch die Flüsse stillet.

Es soll aber der Zucker allezeit zuvor von seinem Schaum und Unreinigkeit clarificirt und geläutert werden (wie man ebenmässig den Honig läutert) ehe man ihn

ihn zu Bereitung eines Confects/Conserven oder Einmachung gebrauchet. Solche Läuterung geschicht vermittels deß Eyerklars/nemlich also; Mann nimmt auf drey Pfund Zucker/drey/vier/oder aufs höchste fünff Eyerklar/nachdem der Zucker gut und schön/oder schwartz und fast unrein ist. Diese Eyerklar sollen in einem reinen glasurten Hafen/oder in einem kupffernen Becken/mit Hinzuthuung eines halben Seidlein Wassers/wol erschwungen und fast geschlagen werden/vermittels eines Besemleins (von Reiß-Holtz/oder sonst zarten weißgeschabten Rüthlein/wie ein Besemlein zusammen gebunden) bis sich das Eyerklar in einen lustig-weisen Schaum verwandele/welcher Schaum dann auf den warm zerlassenen Zucker soll geschlagen werden/dann auf das Feuer (von guten Kohlen/die nicht riechen oder rauchen) gesetzet und sieden lassen/bis daß solcher Schaum gleichsam zähe wird/und alle Unreinigkeit an sich ziehet; dann durch wüllene Tücher/oder einen darzu bereiteten Sack/gesiegen/und nachmals den gereinigten Zucker zu rechter Dick eines Syrups gesotten/welcher auf einem kalten Eisen/Marmelstein oder zinnernen Teller mag probiret werden/dergestalt/daß so man ein Tröpfflein darauf fallen lässet/solches als eine Latwergen beysammen bleibet und nicht zerfliesset/oder bald unter den Fingern ein wenig zähe und klebericht wird.

NB. Allergebachener Zucker mit Specerey stärcket und kräfftiget den Magen.

Zucker ist gut und gesund dem Magen/Brust/dem Gedärm/Nieren und Blasen.

Zucker sänfftiget und benimmt deß Leibes Geschwulst/so wol in der Kost/in Wein/oder sonst genützet.

Zucker ist an Krafft und Natur warm und feucht/aber je weisser und heller der Zucker/je besser lieblich- und gesünder ist er/der gelb-färbigte oder bräunlichte ist nicht so gesund/und ist auch kälter.

Der Zucker ist gut für die Brust-Schmertzen/mindert den Durst/und befeuchtet die dürre Brust.

Eine andere Art/wie man den Zucker clarificiren/läutern und reinigen soll.

NEhmet zu vier Pfund Zuckers/der ziemlich schön und weiß/das Klar und Weiß von dreyen frischen Eyern/und ein Viertheil einer Maaß Wassers/(gut rein Brunnen- oder Röhren-Wasser) thut es in ein Becken/schlaget es recht wol durcheinander/bis das Eyerklar gantz mürbe wird/so daß es sich in einen weissen Schaum verwandelt/darnach thut den Zucker samt dem Eyer-Weiß/in ein messinges Kesselein oder Pfanne/giesset noch ein halb Maaß Wasser daran/lässets/wie vor gemeldt/sieden/verschäumets dann wol/seihets durch ein wüllen Tuch oder Seih-Sack/dann was oben verbleibet/ist nicht gut.

Wie man das Honig/zum Einmachen/läutern und bereiten soll.

DAs Honig/das in der Artzney/deßgleichen auch in der Kuchen gebraucht wird/soll wol gläutert und verschäumet werden/auf folgende Weiß; Nehmet das

Honig/

Honig / thut es in ein messing oder küffern Kesselein oder Pfanne / thut zu einer Maas Honig das viertel einer Maaß reines Wassers / lassets wohl durcheinander sieden auf einem gelinden Kohl-Feuerlein / verschäumet es so lange / bis das Wasser eingesotten / schlagets dann gleichfals durch einen Sack oder durch ein rein wüllen Tuch.

Ein andere Art.

NEhmet zu einer Maaß Honig das Weiß von einem Ey/kloffets wol / giesset ein wenig Wasser daran/thut dann das Honig darein / siedets / durchseyhets / und lassets kalt werden.

Verginischten Ingber einzumachen.

NEhmet Virginischen Ingber / leget ihn in ein frisch Wasser / und lasset den acht oder neun Tage weichen / (doch daß er alle Tag wohl umgerühet werde) oder so lang / bis er weich und weis wird: Nach diesem lasset ihn ein wenig kochen und sieden / hernach nehmet Zucker in eine Pfanne / giesset etwas Aepffel-Safft darauf/und lasset ihn aufsieden; Thut alsdann den Ingber hinein / und lasset ihn so lange sieden / bis daß der Zucker so starck wird wie Syrup/ thut ihn in ein Gefäß/und verwahret ihn wohl.

Eine andere Manier/Virginischen Ingber zu machen.

NEhmet Virginischen Ingber / leget ihn ins Wasser / lasset ihn acht oder neun Tage weichen / so lange / bis er weich und fein weis wird; hernach lasset ihn ein wenig kochen und sieden: Wann solches geschehen / so nehmet Zucker in eine Pfanne/giesset etwas Wasser darauf / und lasset ihn sieden: hernach thut den Ingber hinein / machet und handthieret damit / wie mit den trockenen Citronen und Pamerantzen.

Dürren Ingber einzumachen.

NEhmet schöne dürre Ingber-Zehen/leget sie in gute scharffe Laugen/so von lebendigem Kalck und Aschen wohl scharff gemacht / lassets über dem Feuer wohl kochen/hernach siedend-heiß über den Ingber gegossen/(manche nehmen auch Seiffensieder-Laugen) 24. Stunden darauf stehen lassen / wann er noch nicht recht mürbe/ setzet man die Lauge wieder über / und nochmal siedend-heiß darüber gegossen / mit einem Tuche wol verdecket und in der Wärme stehen lassen: Wann er wol weich worden/so waschet ihn mit frischem Brunnen-Wasser wol aus / gebet ihm alsdann des Tages zweymal frisch Brunnen-Wasser / bis so lange der Schmack der Laugen vergehet. Machet darüber einen Zucker-Safft kalt / und lassets darüber stehen; wann der Safft dünne wird/so wird er noch einmal gesotten / und wieder kalt über gegossen/und solches so lange/bis er recht dicke bleibet.

Grünen Ingber einzumachen.

NEhmet den schönsten kleinesten Ingber/waschet ihn aus kalten Wasser / bis das Wasser lauter bleibet. Lasset ihn einen Tag und Nacht weichen / schüttet ihn

auf ein Sieb/ daß das Wasser abtroppfet/ dann thut ihn wieder in ein Faß oder Topff/ giesset eine scharffe heisse Lauge darüber/ von büchenem Holtz gemacht/ und über acht Tage gebet ihm eine frische Lauge/ lasset ihn dann noch vier Tag weichen/ durchstechet den Ingber auf beyden Seiten nach der Zwerg gantz wol/ leget ihn dann wieder in die Laugen/ bis er wol mürbe und weich worden/ dann seyhet die Laugen ab/ leget ihn in frisch Brunnen-Wasser/ lasset ihn über Nacht stehen/ und wieder frisch Wasser darauf/ diß thut so lange/ bis das Wasser lauter bleibet und man keine Lauge mehr schmäcket. Lasset ihn an der Lufft auf einen Sieb trocknen/ doch daß er nicht bestäube/ giesset einen kalten Zucker darauf/ und wann der Safft dünne wird/ so siedet ihn wieder bis er dicke verbleibet.

Einen andern Ingber einzumachen.

Nehmet Weinreben-Aschen/ giesset Wasser darüber/ leget den Ingber darein/ rühret ihn alle Tage dreymal um/ und solches thut vierzehen Tage/ hernach waschet/ schählet und durchstechet den Ingber mit einem Pfriemen/ leget ihn zwischen zwey Tücher/ und beschwehret ihn wol mit Steinen/ leget ihn nach den Pressen wieder in ein frisches Wasser/ und trocknet ihn also. Nehmet dann einen Zucker-Safft siedend-heiß/ werffet den Ingber darein/ und thut ferners/ wie allbereits Meldung geschehen.

Wie der Calmus eingebeitzt oder eingemacht werden muß.

So man Calmus einmachen will/ so leset man die frischesten und besten Wurtzeln aus/ die man haben kan/ siedet sie dann in einem frischen Wasser über einem gelinden Kohl-Feuerlein so lang/ bis ihm der starck-herbe Geschmack und die Bitterkeit vergehet/ alsdann mit einem gar scharffen wolschneidenden Messerlein gereiniget/ geschabet und beschnitten/ und dann in kleine Scheiblein oder Stücklein nach Gefallen/ lang oder kurtz zerschnitten oder zerspalten/ dann mit gutem frischem Wasser noch einen Wall darüber gehen lassen/ alsdann auf einem Sieb wol getrocknet/ wie von dem Ingber gesagt worden; Ferner den Sirup vom Honig oder Zucker (oder halb Honig/ halb Zucker) gleicher massen und Gestalt/ wie von dem Ingber gesagt worden/ zeucht dann der Sirup die Feuchtigkeit an sich/ so mag man ihn abseyhen und besser einsieden lassen.

Dieser eingemachte Calmus ist eine köstliche Haus-Artzney/ und mag zu vielen Kranckheiten/ sonderlich zu einen bösen und däuigen Magen/ gebraucht werden. Ist auch gut zu Morgens gegessen/ für böses/ vergiffteten/ pestilentischen Lufft/ macht einen guten wolriechenden Athem/ befördert und treibet den Urin/ und heilet allerley Gebrechen und Mängel der Blasen und Nieren/ zerbricht den Stein/ befördert der Weiber Menses oder Blumen ꝛc. Wer den Calmus früh nüchtern geniesset/ dem macht er einen guten däuenden Magen/ und præserviret den Menschen vor allen Fiebern.

NB. Die Säufflinge und nassen Brüder/ haben zum Theil den Gebrauch/ und zwar zu ihren nicht geringen Nutzen/ erlernet/ und wissen solchen wol zu practiciren/

eiren / wann sie nemlich des Abends einen guten Salus zu sich genommen/oder zuviel getruncken haben/daß ihnen folgendes Tages der Kopff unlustig und der Magen überstilpet ist/dann essen sie frühe Morgens eingemachten Calmus / der ist ihnen eine gute Artzney und Erwärmung des erkalten / oder überfüllten Magens. Auch ist der Calmus sonderlich gut für böse/ungesunde und unreine Wasser / dafür sich mancher im Reisen und Wandern nicht allezeit hüten kan. NB. Der Calmus/so weis an der Farb / ist der beste; er dauret gemeiniglich drey Jahr unverseh̃et in seiner Krafft und Natur.

Welsche Nüsse einzumachen / die fein grün bleiben.

NEhmet Nüsse / wann sie ohngefehr so groß als ein ziemlich Tauben-Ey seynd / pflücket sie aber mit den Händen vom Baum / werffet sie in ein frisch Wasser / hernach nehmet Zucker in eine Pfanne/giesset etwas Aepffel-Safft darauf / und lasset ihn aufsieden: wann solches geschehen / so nehmet die Nüsse aus dem Wasser / besteckt sie mit Nelckenstücken und Caneel / und leget sie dann in den Zucker / lasset sie so lange sieden/bis der Zucker so dicke wird wie der Syrup. Ihr könnet sie wol ein dreymal ab-und übersetzen/hernach thut sie mit dem Safft in ein steinern Gefäße/und verwahret sie wol.

Eine andere Manier / welsche Nüsse einzumachen/die fein weiß bleiben sollen.

NEhmet Nüsse/pflücket sie an dem Johannis-Abend ab / machet die grüne Schale mit dem Messer gantz rein herunter / und werffet sie in frisch Wasser: nach diesem lasset einen Kessel Wasser sieden/und thut sie hinein/lasset sie so lange sieden / bis ihr getrauet Nelcken hinein zu stecken; Wann solches geschehen / so nehmet sie heraus/und werffet sie wieder in kalt Wasser/hernach nehmet Zucker und Aepffel-Safft lasset ihn sieden/thut die Nüsse alsdann hinein/besteckt sie oben mit Nelcken und Caneel / lasset sie so lange sieden / bis der Safft so dicke wird/wie der Syrup; hernach thut sie in ein Gefäß/und verwahret sie. Also kan man auch die Nüsse trocken machen. NB. Die grünen und weissen aber nicht mit Aepffel-Safft/sondern mit Zucker / wie die Citronen und Pomerantzen.

Auf diese Weise kan man auch den Calmus einmachen.

Wie man die welschen Nüß einbaitzen oder einmachen soll.

SJe welschen Nüß sollen abgebrochen werden/in der Wochen/wann S. Johannis-Tag fället/ehe dann sie inwendig hart / und Schalen gewinnen; Dann sollen sie mit einem harten spitzigem Holtz oder Spindel durchlöchert / und Creutzweis durchstochen werden. Etliche schählen sie vor / so aber fast unnöthig / dann in ein frisch Wasser gelegt / neun oder zehen Tag lang / solches Wasser aber soll alle Tag ein oder zweymal abgegossen und erfrischet werden / so lang / bis die Nüß ihren herb-scharffen Geschmack verliehren / und ihnen die Bitterkeit vergangen ist / dann in ein Kesselein oder Pfanne gethan / und gemählich im Wasser sieden lassen / bis sie

lind und mürbe gnug werden. Insonderheit aber ist in Acht zu nehmen/ daß sie nicht zu lang sieden/ oder gar zu einen Mus werden/ dann sonst wäre Müh und Kosten verlohren; So sie aber recht und weich gnug gesotten sind/ soll man sie aus dem Wasser heben/auf ein Sieb legen/ und wol trocknen lassen/ dann bestecket man sie mit klein-geschnittener Zimmet/ Nägelein/ auch eingemachten Pomerantzen-Schelffen/ machet einen Syrup darzu von Honig oder Zucker/ lasset ihn zu einer rechten Dicke sieden. Wann man diesen abhebet vom Feuer/ so leget ihr die bestreckten Nüß darein/ lasset es erkalten/ und beschweret es mit einem zinnernen Blätlein/damit die Nüsse nicht empor schwimmen können. So dann der Syrup etwas Feuchtigkeit an sich gezogen/ so lasset ihn sänfftiglich ob einem gelinden Kohl-Feuer nochmals einsieden/ bis er dick gnug worden. Etliche bestecken die Nüsse nicht/ vermischen aber gut Gewürtz/ als Zimmet/ Nägelein/ Ingber/ Muscatnuß/ Galgant/ Cordamömlein/ Cubeben/ alles klein gestossen/ unter den warmen Syrup; man mag auch Pomerantzen- oder Citronen-Schalen/ deßgleichen Citronat klein darunter stossen. Diese eingemachte Nüsse stärcken und erwärmen den Magen sehr hefftiglich und sind eine gar bequeme und gesunde Haus-Artzney.

Eine andere Art/ Calmus einzumachen.

NEhmet den schönsten weissen Calmus/ schneidet die fasichte zähe Schelffen herab/lasset ihn wol sieden/ daß er weich wird; dann seyhet das Wasser ab/ giesset einen Zucker-Safft darauf; Wann der Safft dünne wird/ muß er wieder abgesotten werden/wie bey dem Ingber gemeldet worden.

Citronen oder Pomerantzen einzumachen.

NEhmet Citronen oder Pomerantzen/ reibet die äusserste Schale auf dem Reib-Eisen fein dünne ab/ schneidet die Länge eine Kerbe hinein/ etliche schneidet auch halb oder viertheilicht voneinander/und nehmet das innwendige heraus/ wie ihr könnet/ werffet sie in ein frisch Wasser; (Man kan auch von gantzen Pomerantzen fein dünne Schalen abschneiden/ und nicht auf dem Reib-Eisen abreiben/ und einmachen/ solches ist gesund dem Magen) hernach setzet einen Kessel mit Wasser über/ und lasset ihn sieden; Wann solches geschehen/ so thut die Citronen oder Pomerantzen hinein/ und lasset ihn etwas weich kochen/ probiret sie mit einer starcken Nadel; Wann solches verrichtet/so nehmet sie heraus/ und leget sie wieder in frisch Wasser/ raumet auch alsbald aus den gantzen das Innwendig heraus/ und lasset sie also ein oder zwey Tage in frischem Wasser liegen/ gebet ihnen aber deß Tages dreymal frisch Wasser. Nach diesem nehmet etwas Zucker in einen Kessel/ so viel ihr gemacht/die Citronen und Pomerantzen darinnen zu sieden/ giesset ein wenig Wasser darauf/und lasset es ja fein starck sieden. Hernach thut die Citronen und Pomerantzen hinein/und lasset sie ein Viertelstund sieden/ nehmet sie vom Feuer/ und lasset sie eine halb oder gantze Stunde stehen/ nach diesem setzet sie wieder auf das Feuer/ und lasset sie eine Viertelstund stehen/ und also drey oder viermal ab und über gesetzet; Wann solches verrichtet/ so nehmet sie gantz trocken ohne Zucker heraus/

und

und leget sie in ein Gefäß / Citronen und Pomerantzen untereinander / es schadet nichts. Hernach giesset etwas Aepffel-Safft in den Kessel zu den Zucker / und lasset ihn fein lang und dicke sieden/ etwann wie Syrup ; Ist solches verrichtet / so nehmet ihn vom Feuer / lasset ihn ein wenig erkühlen / alsdann giesset ihn auf die Citronen und Pomerantzen / so viel / daß es fast darüber gehet / alsdann verwahret sie. Alß kan man auch Kürbis und Melonen einmachen ; Sie müssen aber nicht gantz reiff seyn / und die Schale nimmt man mit dem Messer fein dünn ab / sonsten machet es wie mit den Citronen.

Eine andere Manier Citronen und Pomerantzen ohne Schalen einzumachen.

Nehmet Citronen und Pomerantzen / schneidet Scheiben daraus / wie ein Taler dicke/ schneidet die auswendige Schale ab / daß nur das Fleisch beysammen bleibet (oder ihr könnet die Schalen gantz abziehen / so ist sie besser zu gebrauchen) hernach nehmet etwas Zucker in einen Tiegel / giesset etwas mehr Wasser darauf / als ihr sonst pfleget / setzet ihn auf das Feuer / und lasset ihn so dicke sieden/ wie Syrup/ hernach thut die Citronen und Pomerantzen hinein / lasset sie ein wenig mit sieden ; wann solches geschehen/so schüttet es miteinander in eine Büchse / thut auch noch eine Hand voll Buder Zucker hinein / daß der Safft fein dicke wird / alsdann verwahret sie wol.

Allerley Früchte einzumachen / nemlich : Aepffel/Birn/Muscatel-ler/Birn/Quitten/Pflaumen/Morellen/Pfirsingen/Kirschen und dergleichen.

Man muß aber zu einer jeden Frucht ihren eigenen Safft machen / dann ein jedes seinen eigenen Geschmack hat.

Zum Exempel Borsdörffer Aepffel.

Nehmet Borsdörffer Aepffel so viel ihr wollet / schählet sie gantz rein / und schneidet sie voneinander / lasset auch welche gantz : Hernach lasset einen Kessel-Wasser sieden / thut die Aepffel hinein/und lasset sie ziemlich weich werden/ doch aber daß sie nicht zerfahren ; Wann solches geschehen/ so nehmet sie heraus / leget sie auf ein rein weis Tuch / und lasset sie wol abseyhen ; Hernach schählet andere gemeine Aepffel / und schneidet sie fein klein/ werffet sie in das Wasser / worinnen ihr die vorigen Aepffel gesotten habt / setzet sie aufs Feuer und lasset sie eine gute Weile kochen/ daß sie fast gantz zerfahren wollen ; wann solches geschehen/ so giesset es miteinander durch ein härines Sieb / daß ihr den Safft bekommet ; Das Aepffel-Mus schmeisset weg / es ist nichts nütze ; Hernach nehmet etwas vom Aepffel-Safft in einen Kessel / so viel ihr nöthig / und darnach ihr viel Aepffel habt / und thut auf ein Maas Safft ein Pfund Zucker. Ihr könnet auch wol den Zucker nehmen / worinnen ihr die truckenen Aepffel oder Citronen gesotten habt/ setzet ihn auf das Feuer/und lasset ihn aufsieden/wann solches geschehen/ so nehmet ihn vom Feuer/und thut die Aepffel/ auch Stück gen Caneel und etliche Nelcken hinein/ giesset auch ein wenig Wein dazu/

zu / setzet sie auf das Feuer / und lasset sie miteinander ein wenig sieden; Ihr könnet sie auch wol ein- oder zweymal ab- und aufsetzen / darnach die Aepffel hart seynd. Wann solches geschehen/ so nehmet sie wieder vom Feuer / bringet den Schaum fein rein herunter / hernach nehmet sie fein subtil mit einem Schaum-Löffel gantz trucken und ohne Suppen heraus / leget sie in ein steinern Gefäß / nach diesem nehmet den Safft/giesset ihn durch ein hären Sieb/und thut das dicke Zeug davon/setzet ihn alsdann wieder auf das Feuer / und lasset ihn so starck sieden wie Syrup; Wann solches geschehen ist / so giesset ihn auf die Aepffel / daß er fast darüber gehet / alsdann verwahret sie wol.

Wie nun diese Aepffel gemacht seynd / also kan man auch Hinbeer / Erdbeer/ Heidelbeer / Stachelbeer/ Johannesbeer/ Hagenbutten/ Brombeer/ Weintrauben/ Berbisbeer und dergleichen einmachen. Diese Früchte aber müssen noch grün und etwann halb reiff seyn / und solche alle kan man mit Aepffel-Safft einmachen / dieweil diese Früchte noch keinen Safft geben können.

Eine andere Manier.

Diese oben-verzeichnete Beer können folgender Gestalt eingemacht werden / sie müssen aber reiff seyn.

Zum Exempel Hinbeer einzumachen.

Nehmet recht reine reiffe Hinbeer / thut welche in ein Tuch/ drucket und presset den Safft heraus; wann solches geschehen/ so nehmet Zucker in einen Tiegel/ so viel ihr wollet/ giesset auf ein Pfund Zucker ein Maas Safft/ setzet ihn aufs Feuer / und lasset ihn eine Viertel-Stunde sieden/hernach nehmet ihn vom Feuer/thut feine gantze Hinbeere hinein / setzet sie wieder aufs Feuer / und lasset sie sieden / auf solche Manier wie die Aepffel; leget sie alsdann fein subtil und gantz trucken ohne Safft in ein steinern Gefäß / nehmet hernach den Safft / und läutert ihn durch ein härines Sieb / damit das Dicke heraus kommt / und setzet alsdann den Safft wieder aufs Feuer/lasset ihn so dick und starck sieden wie Syrup / giesset ihn hernach auf die Hinbeeren/und verwahret sie wol.

Morellen einzumachen.

Nehmet frisch-gebrochene Morellen/die nicht gefallen oder fleckicht seynd/ siedet die ungeschehlten in einem Zucker-Syrup/ lasset sie weich werden / (sie dörffen nicht lange sieden) darnach thut sie in eine Büchse / und leget zinnerne Felger darauf/ (sind wie zinnerne Tellerlein/darinnen kleine Löchlein) treibet die Materi fein nieder/ daß der Safft empor schwimmet; giesset den Syrup darauf / nach dreyen Tagen kan man den Syrup wieder seihen / und so lange / bis er recht dicke bleibet; die Stiele soll man halb daran lassen.

Allerley Wurtzeln einzumachen/nemlichen: Fenchel-Wurtzel/ Hindläufft-Wurtz / Peterſilgen-Wurtz / die Stiel von Lattich / Zucker-Wurtz/Möhren und dergleichen.

Zum Exempel/Möhren einzumachen.

Schählet sie fein rein/ schneidet Scheibigen oder Blätzlein daraus / werffet sie in frisch

frisch Wasser/ hernach lasset einen Kessel Wasser sieden/ und thut dann die Möhren aus dem Wasser hinein/ lasset sie ziemlich weich kochen/ doch aber/ daß sie nicht gar zerfahren; probiret sie mit einer Steck-Nadel/ wie mit den Citronen. Wann sie nun weich genug seynd/ so nehmet sie heraus/ und leget sie wieder fein gemach in frisch Wasser/ hernach nehmet Zucker in einen Kessel/ giesset ein wenig Aepffelsafft darauf (auf ein Pfund Zucker ein Maaß Aepffel-Safft) lasset ihn aufsieden/ alsdann thut die Möhren oder anders hinein/ und lasset sie so lange sieden/ bis der Safft so starck wie Syrup wird: Reibet auch von zweyen Citronen oder einer Pomerantzen die äusserste Schalen/ und thut sie auch darzu/ (An andere Wurtzeln aber darff man keine Citronen oder Pomerantzen thun/ dann die haben ohne das ihren eigenen Geschmack) wann solches geschehen/ so schüttet solches fein gemach in ein steinern Gefäß/ und verwahret es wol. Andere Wurtzeln darff man nicht zu Scheiben oder Plätzlein schneiden/ sondern man muß sie rein schaben/ und die Länge herunter auf die Helffte auffkerben/ und den Kern heraus nehmen/ dann er ist hart/ und nur das Auswendige zu gebrauchen.

Pistacien/ Mandeln/ Bienen-Nüsse/ Hasel-Nüsse und dergleichen einzumachen.

Zum Exempel Pistacien einzumachen.

Nehmet Pistacien ein Pfund/ ziehet die Schalen ab/ wie man die Mandeln schählet/ hernach nehmet ein halb Pfund Zucker in einen Tiegel/ giesset etwas mehr Wasser darauf/ als ihr sonsten pfleget/ lasset ihn aufsieden/ thut alsdann die Pistacien hinein/ und lasset sie eine halbe Stund sieden/ so lang bis der Zucker Syrup-dick wird/ wann solches geschehen/ so thut sie zusammen in einen steinernen Tiegel/ und verwahret sie wol.

Grosse Rosinen/ Corinthen/ Brunellen/ und dergleichen einzumachen.

Zum Exempel Rosinen einzumachen.

Nehmet ein Pfund grosse Rosinen/ machet sie fein rein/ hernach nehmet ein Pfund Zucker in einen Tiegel/ giesset eine Maaß Aepffel-Safft darauf/ lasset ihn aufsieden/ und thut dann die Rosinen hinein/ lasset sie so lange sieden/ bis der Zucker dick wird/ wie Syrup; wann solches geschehen/ so thut es zusammen in eine Büchse/ streuet auch noch zu letzt eine Hand voll Puder-Zucker hinein/ und verwahret sie wol.

Frische Citronen- oder Pomerantzen-Blüthen oder Blumen einzumachen.

Nehmet anderthalb Pfund Zucker in einen Tiegel/ giesset eine Maaß Aepffel-Safft hinein/ lasset ihn aufsieden/ hernach thut Citronen- oder Pomerantzen-Blüthen hinein/ lasset sie so lange sieden/ bis der Zucker so dicke wird wie Syrup: Ist solches geschehen/ so thut sie mit dem Safft in ein Gefäß/ und verwahret sie wol.

Cappern einzumachen.

Nehmet zwey Pfund Cappern in ein Gefäß/ giesset frisch Wasser darauf/ und lasset

Digitized by Google

set sie zwey Tage wässern / alsdann nehmet und waschet sie rein ab / hernach lasset Wasser sieden / und kochet sie ziemlich weich; nach diesem nehmet sie heraus / und werfft sie in ein frisch Wasser; wann solches geschehen / so nehmet ein Pfund Zucker in einen Tiegel/giesset Aepffel-Safft darauf/ etwas mehr als ihr sonst pfleget / lasset ihn aufsieden/und thut alsdann die Cappern hinein / lasset sie so lange sieden / bis der Zucker so starck wie Syrup wird / thut sie hernach zusammen in eine Büchse oder Tiegel / streuet auch noch eine Hand-voll Buder-Zucker darzu / und verwahret sie wol.

Allerley Blumen/ als Violen/Nelcken/Rosen-Blätter u. a. m. einzumachen.

Zum Exempel / Violen.

NEhmet Violen/pflücket die Blätter fein rein von den Knospen ab/und hacket sie gantz klein/hernach nehmet Zucker in einen Tiegel/giesset etwas Wasser/ darinnen Aepffel gesotten worden/darauf/setzet ihn aufs Feuer / und lasset ihn etwas dicke sieden; wann solches geschehen/so nehmet ihn ab vom Feuer/und thut die Violen hinein/setzet sie alsdann aufs Feuer/und lasset sie etwas dick werden/man muß aber nicht zu viel noch zu wenig Zucker nehmen / sondern daß es recht ist/das Gemeineste ist zu einem Pfund Blätter/zwey Pfund Zucker.

Citronat/schön grün einzumachen.

NEhmet schöne gelbe Citronat-Aepffel/schneidet sie in vier Theile; Die innern Fasen und unsaubere Wesen / heraus geschnitten: leget sie in ein gut Saltz-Wasser/so wol scharff gemacht / ein vier oder fünff Tage oder länger / bis sie sich schön durchfressen. Giesset hernach das Saltz-Wasser davon/und leget sie in frisch Brunnen-Wasser/daß es das Saltz-Wasser wieder ausziehet/alsdann abgegossen/ und mit frischen Wasser abgesotten/daß sie wol weich werden. Wann der Citronat soll grün werden/so nehmet ein wenig grüne schmierige Seiffen / bindet sie in ein Tüchlein/und mit den Citronat gekocht / so wird er schön grün; wann er aber schön gelb soll werden/so darfft ihr keine Seiffen darzu thun. Wann er wol gekocht/so nehmet ihn aus dem Wasser/und lasset ihn erkalten/alsdann wieder in ein frisch Brunnen-Wasser gelegt / so ziehet sich das Saltz besser heraus. Nehmet hernach geläuterten Zucker/der wie ein Safft ist/giesset ihn galt darüber / und lasset ihn einen Tag oder was stehen/bis daß der Safft wird wie ein Wasser / dann abgegossen und wiederum dicke gesotten/und kalt darüber gegossen / und dieses so lange / bis der Safft nicht mehr dünne wird / alsdann ist der Citronat gut eingemacht / und schön durchsichtig.

Das Saltz-Wasser hierzu zu bereiten.

NEhmee frisch Brunnen-Wasser/mischet darunter Saltz/wollet ihr wissen/ob es genug gesaltzen/so nehmet ein Ey/ und werffets ins Saltz-Wasser/schwimmet es oben/so ist es genug gesaltzen/fällt es aber zu Boden/so ist es nicht genug/so müsset ihr mehr Saltz darzu thun.

Wei-

Weise Citronen- und Pomerantzen-Schalen einzumachen und zu candiren.

NEhmet die dickesten Schalen von Pomerantzen / Citronen oder Adams-Aepfeln/zerschneidet sie in vier oder sechs Stücken/das Fleisch samt den Kernen thut davon / wässet sie dann in klarem Brunnen-Wasser neun Tage lang am fünfften Tage seihet das alte Wasser ab / und giesset ander frisch Wasser darauf. Nach den neun Tagen werffet sie abermals in rein Wasser/und wässert sie so lange/bis daß sich die Bitterkeit aus den Schalen ausgezogen; ja daß die Schale gar dünne und durchsichtig scheine. Thut hernach die Schalen in eine küfferne verzinnte Pfannen/ schüttet gut frisch Brunnen-Wasser darüber/und kochet sie so lange/bis daß sie mürb und zart werden. Wann das Wasser eingesotten / so leget sie in einen sondern Julep (aus einem Theil Zucker und drey Theil Wassers gemacht) setzets darnach über ein lindes Kohl-Feuerlein/lassets kochen / daß es genug hat/thut den Syrup davon/ und leget die Rinde in ein Glas/und giesset zimlich-dicken Rosen-Julep darüber daß sie hart werden/gleichwie eine Rinde; so ihr wollet / so möget ihr sie wohl ein wenig mit Amber aromatisiren und würtzen.

Kirschen einzumachen.

NEhmet die schönsten und grösten Kirschen oder Amarellen / die wohl reiff seynd / schneidet die Stiele bis an die Helffte ab; nehmet zu einem Pfund Kirchen ein halb Pfund Zucker/und lasset sie in ihrem eigenen Safft und Zucker sieden / in dem Sieden schäumet sie fein sauber ab: Wann sie genug gesotten / so thut sie in ein Glas/ und schüttet Syrup darüber/darinnen sie gesotten haben. Ist der Syrup zu lauter und wässerich/so stellet ihn zum Feuer/und siedet ihn noch vollkömmlicher.

Eine andere und bessere Weise / die sauren Kirschen einzumachen.

NEhme sondere Amarellen/oder der grossen sauren Kirschen (so man auch Weichsel nennet) und presset den Safft daraus/so viel ihr bedürfft/in diesem Safft zerlasset von Stund an/als ihn gepresset habt / den Zucker / und sonst in keiner andern Brühe/setzets mit andern über das Feuer / lassets alsbald sieden / und schäumet den Wust fleissig ab; wann er nun genug geläutert und purificiret ist / darzu recht rothfarb worden/thut ihn nicht vom Feuer/sondern thut die Kirschen hinein/und lassets in einem sieden/rühret sie nicht um/bis sie vollkömmlich gesotten haben / und solches ist zu erkennen?wann ihr einen Tropffen von dem Syrup auf den Teller fallen lasset/ und nicht fliesset/so sind sie genug gekocht/schäumet sie in währendem Sieden fein ab/ thut sie hernach in ein Glas / und verwahret sie wohl. NB. Auf diese Art kan man auch Pflaumen/Spilling und dergleichen Früchte einlegen.

Welsche Kirschen oder Cornellen einzumachen.

NEhmet von den schönsten welschen Kirschen/ und wäget sie / nehmet so viel Zucker als sie wägen/und leget einen Schatz Zucker in die Pfanne/und eine Lege von den

Digitized by Google

Kirschen/machets so/bis sie alle darein kommen/ den letzten Satz lasset Zucker seyn/ thut alsdann ein wenig Wasser in die Mitte der Pfannen/und setzet sie an das Feuer; und wann der Zucker geschmältzet ist/ lasset sie geschwinde aufsieden/ und nehmet sie bisweilen ab vom Feuer/und schüttelt und schäumet sie ab/wann ihr mercket/ daß sie recht klar sind/verwahret sie in Gläsern.

Reiffe Apricosen einzumachen.

NEhmet von den schönsten Apricosen/die nicht zu reiff sind/nehmet die Kernen aus/ und wäget die Apricosen/alsdann nehmet so viel Zucker/als sie wägen/ zerstosset ihn klein/und wann ihr die Apricosen schählet/so streuet Zucker darüber/darnach setzet sie über ein gelind Feuer/und lasset euren Zucker schmeltzen: rühret sie mählich/ damit sie nicht brechen/schäumet sie offt/ und wann sie eine Weile gesotten haben setzet sie an die Seite; den andern Tag lasset sie sieden/ bis der Syrup gantz klar und dick werde/und die Apricosen so klar/wie Glas/darnach hebet sie auf.

Spillinge einzumachen.

NEhmet recht-zeitige Spillinge/thut die in ein Gefäß/und beschwäret sie wol/giesset laulicht-warmen Zucker darauf/in acht Tagen noch einmal den Syrup gesotten/bis er recht dicke bleibet.

Mispeln oder Häspelein einzumachen.

NEhmet reiffe Mispeln/schneidet oben das Blätlein darvon/ wischet das Rauche mit einem Tüchlein aus dem Putzen/ thut sie in eine Büchsen oder Tiegel/ und thut laulichten Zucker Syrup darüber/ in vierzehen Tagen siedet den Syrup noch einmal ab/bis er dicke bleibet.

Juden-Kirschen einzumachen.

NEhmet Juden-Kirschen/die schön und wolzeitig seynd/ ziehet ihnen das Häuslein ab/ und fasset es mit den Fingern zusammen/ daß ihr die Kirsche nicht mit den Händen anrühret/sonsten wird sie bitter/tuncket sie in warmen Zucker/thut sie in eine Büchsen/und giesset einen warmen Zucker-Safft darüber. Wann der Zucker dünne wird/wiederum abgesotten/so offt es nöthig seyn wird.

Maul- oder Brombeer einzumachen.

NEhmet der schönsten frisch-gebrochenen Beer/so viel ihr wollet/ thut sie in eine Büchse/und giesset einen feinen hart-geläuterten Zucker kalt darauf/ daß er wol darüber gehe; Wann der Zucker dünne wird/ so siedet ihn so lange/bis er recht dicke bleibet.

Wein-Nägelein/Saurachbeerlein/Zieserlein oder Weinscherlein/auch Berbersbeer genannt/einzumachen.

NEhmet Saurachbeerlein und geläuterten Zucker/ jedes gleich viel/siedet sie gantz gemach/bis der Zucker eine rechte Dicke bekommt/wie ein Syrup.

Closter

Closterbeer / Creutzbeer oder Stichelbeerlein einzumachen.

NEhmet grüne Creutzbeer/die völlig gewaschen sind / und dreymahl so viel Zucker/ als sie wägen; darnach nehmet eine Quantität Wasser / lasset den Zucker darinn schmältzen / und machet einen Syrup daraus / und weil der Syrup kocht / so schüttret die Creutzbeeren darein / so bald es abermal kochet / nehmet es vom Feuer weg/und lasset sie drey Tage lang stehen/wol zugedecket / darnach kochet sie noch ein mal/und heber sie auf.

Reisselbeerlein zu præserviren oder einzumachen.

NEhmet ein Pfund Reisselbeeren / thut die Steine oder Körner daraus / und nehmet zweymal so viel feinen Zucker/als sie wägen/ darnach streiffet zwey oder drey Hand voll Reisselbeeren von den Stengeln ab / und thut sie in eine Schüssel oder Topff / nebenst zwey Löffel voll oder mehr gestossenen Zucker; rühret ihn hin und her/ und wann ihr mercket / daß sie wol im Wasser umgerühret sind / so drucket den Safft aus/ihr müsset so viel Reisselbeeren-Safft haben / als zur Netzung des Zuckers vonnöthen / dadurch die Reisselbeeren erhalten werden / dann man muß kein Wasser darunter mischen/darnach lasset den Zucker samt dem Safft sieden/und thut alsdann die Reisselbeeren von denen die Steine ausgenommen sind/darein/und lasset sie so starck sieden/als es immer möglich/bis man sihet / daß sie recht gar und klar sind/alsdann höret man auf/und nimmt sie ab.

Johannes-Beerlein einzumachen.

NEhmet Johannesbeerlein / je sechs oder sieben auf einem Stiel/das kleine thu davon/drey Pfund/und geläuterten Zucker zwey Pfund / lasset sie gemachsam / (wie bey den Kirschen gemeldet) sieden/bis der Syrup auf einem zinernen Teller siehet; wollet ihr es süsser haben/so nehmet ein halb Pfund Zucker mehr darzu.

Ein andere Art Johannes-Träublein einzumachen.

NEhmet der Träublein/die gleich noch hart seynd / schneidet die Zweiglein hart an den Beerlein ab/daß nicht viel Stiele hinein kommen / lasset sie wohl trocknen Läutert den Zucker/daß kein Wasser darinnen bleibe/siedet ihn auf/und lasset selbigen allgemach wiederum erkühlen/und leget die Beerlein fein schichtig / giesset den Zucker darauf / und beschweret sie. Also kan man auch Kirschen und andere dergleichen Früchte einmachen.

Johannesbeerlein-Safft zumachen.

ZErdrücket die Johannes-Beerlein / presset den Safft heraus / wieget ihn/nehmet allezeit zu einem Pfund Safft/zwey Pfund Zucker / und thut es in ein Glas wol vermacht / setzet es an die Sonne / rühret es offt um / so bleibet es frisch Jahr und Tag.

Pfirsingen einzumachen.

ZIehet die Haut von den Pfirsingen auf das subtileste ab / hernach möget ihr sie wol gantz / oder in vier Theile geschnitten / in ziemlich-wässerigen Julep sieden /

nicht daß sie vollkömmlich kochen sollen/sondern allein / daß man sie von ihrer wässerigen Feuchte könne purificiren: Dann dieses Gewächs ist überaus feuchte. Nach diesem könnet ihr sie wol in einem dickern Syrup vollkömmlich sieden/ und so lange/ bis sie weich werden: hernach in ein irden Gefäß geleget/ und ihren eigenen Syrup/ darinnen sie gekocht/darüber gegossen. Damit sie sich aber desto besser behalten lassen / möget ihr sie wol mit Cannel und Muscen aromatisiren und würtzen. Dieses Einmachen der Pfirsinge ist eine gemeine Weise. Auf diese Weise kan man auch Quitten/Birnen/Morellen/Aepffel und dergleichen/so gantz einmachen.

Dünne Aeffel-Schitten einzumachen.

NEhmet die schönsten Aepffel/schählet sie / und schneidet sie auf/und werffet sie in kalt Wasser. Zu jedem Pfund Aepffel nehmet ein Pfund Zucker / und ein Nösel Wasser / davon machet einen Syrup; darnach schüttet die kurtz-stielichte Aepffel ab vom Wasser/und schüttet den Syrup/wann sie beginnen klar zu werden / thut welche dünne grüne Citronen-Schnitte/und etliche Pomerantzen-Stücklein darein; Zu jedem Pfund der Aepffel / thut den Safft einer Lemonien und zweyer Pomerantzen/hernach lassets sieden/und hebet sie in Gläsern mit Fleiß auf / und zwischen jedwedem Satz leget eine Citroen und Pomerantzen-Schnitten / biß aufs höchste: machet darnach den Syrup heiß/ und giesset ihn darüber.

Quitten zu præserviren und einzumachen/ daß sie roth aussehen.

WAnn sie geschählet und ausgehülset sind/thut sie in kalt Wasser / bis der Syrup fertig sey/welcher muß zubereitet werden von so viel Zucker als er wieget/ und zu einem Pfund Zucker ein Nösel Wasser; wann das gesotten ist/und geschäumet/ thut die Quitten darein/und setzet sie an ein gelindes Feuer/decket sie dickte zu/und lasset sie so stehen/bis man mercket / daß sie eine gute Farbe gewinnen: siedet sie alsdann geschwind auf/bis die Quitten mürbe/und der Syrup gallericht werde.

Quitten-Latwergen/oder Quitten-Brod einzumachen.

NAn nehme wohl-zeitige und gelbfärbige Quitten / schähle sie / und den Krebs samt denen Kernen heraus geschnitten; siedet sie dann in einer Pfannen mit frischen Brunnen-Wasser so lange/bis sie anfahen von sich selbsten zu zerspalten und aufzureissen; (ihr müsset sie zuvor in vier Theil zerschnitten haben) treibet sie durch einen Durchschlag oder Sieb/oder starck Tuch. Darnach nehmet zu acht Pfund durchgestrichenen Quitten-Safft oder Marck drey Pfund des allerbesten und reinesten Zuckers/stössets wol untereinander/setzets über ein lindes Kohl-Feuer/ lasset es kochen/und rühret es stets mit einem breiten höltzernen Spadel um/ bis es genug gekocht hat/und dieses erkennet man / wann nichts mehr an der Pfannen bleibet / daß sich anhencke.

Wollet ihr aber Specerey oder Gewürtz darzu thun / als entweder Zimmet-Rinden/Nägelein/Muscat-Nüsse/Ingber/ꝛc. so sollt ihr solches alles zuletzt / wann

des

des einsieden will / darein thun/und mit einem Spadel durcheinander rühren. Auf diese Weise möget ihr auch Pfirsinge / Birnen und andere Obst-Lattwergen bereiten.

Eine weisse Gallerichte Marmalade von Quitten zu machen.

Nehmet Quitten / lasset sie recht mürbe in siedheissem Wasser werden/schahler sie hernach / und leget sie bey Seite: Darnach nehmet rohe Quitten / schählet sie und nehmet die Körner aus/alsdann seihet den Safft durch / hernach wäget die mürbe Quitten / wann ihr sie zuvor dünn von den Hülsen geschnitten habet / und nehmet lieber mehr feinen Zucker/als sie wägen: messet den Zucker mit dem rohen Quitten-Saff./und lasset ihn stehen / und schäumet ihn wol ab / alsdann thut die Quitten-Schnitte darein/und lasset alles sieden / bis es zur Gallart wird / alsdann thut es in Gläser.

Ein rothe Gallerichte Marmalade von Quitten zu machen.

Schälet die Quitten/und nehmet die Körner aus/und so bald diß gethan/so werffet sie in kalt Wasser / damit sie ihre Farbe behalten; darnach schneidet sie in dünne Schnitten/und werffet sie allezeit wieder ins kalt Wasser / alsdann zu jedem Pfund dieser Quitten/nehmet drey Pfund Zucker / hernach leget eine Lage Zucker in die Pfanne und dann eine Läge Quitten / und machet es so fort / bis sie alle in die Pfanne geleget sind; sehet aber zu/daß die Ober-Lage Zucker sey/setzet es hernach zum gelinden Feuer/und decket sie wol zu: Wann ihr mercket/daß sie mürbe werden/ und fangen an roth auszusehen/so lasset sie hurtig fort sieden/bis alles recht klar werde und der Syrup gallericht/alsdann hebet ihn auf.

Quitten-Kuchen zu machen.

Nehmet Quitten/schälet sie / und nehmet die Hülsen oder Kernen heraus / gebet ihnen so viel Brunnen-Wasser / daß sie kochen mögen / und nicht anbrennen: Wann das Wasser starck nach Quitten schmäcket / und etwas schlüpfferig ist / so treibet oder zwinget die Quitten durch ein dünn leinen Tuch; Darnach nehmet so viel Zucker/ (der zweymal geläutert worden) als sie wägen/lasset den Zucker / nach Art eines Candirten/sieden in ein wenig reinen Wassers: darnach giesset das Quitten-Wasser darein/und setzet es über ein gelindes Feuer/lasset es da stehen/bis es Gallericht wird.

Gallerte von Quitten zu machen.

Nehmet Quitten / schählet sie / und nehmet die Hülsen und Kerner heraus/theilet sie in vier Theil/alsdann nehmet einen irrdenen Toff / welcher ein Stübichen (oder vier Quart) in sich hält/mit einem engen Mundloch/ thut darein drey oder vier Hand voll/von den Kernen auf den Grund / darnach die Quitten/ kleibet es dann zu / und setzet es in den Ofen mit Hausbacken-Brod: Darnach treibet es durch einen härenen Beutel oder Sack / so geschwinde / als ihr könnet / und presset es mit zwey Tellern so lange / bis es rein und klar vom Unflat ablauffet; zu jeden Pfund des Saffts nehmet ein Pfund feinen Zucker/ thut den Zucker in den Liquor, oder Safft/

und lasset ihn darinnen stehen / bis daß er darinnen zergehe / alsdann setzet ihn auf warme Asche / bis der Schaum aufsteige / dann schäumet ihn wohl ab / und zu jedem Pfund Gallerte gisset einen Löffel voll Rosmarin-Wasser ; Darnach lasset es sieden / und lasset nicht nach / umzurühren / bis es recht zur Gallerte werde. Darnach thut sie in Büchsen oder Gläser.

Einen vortrefflichen Quitten Safft zu machen.

NEhmet wohl-reiffe Quitten / theilet sie in Viertheil / reiniget sie von den Kernen ; Sie dörffen nicht geschehlet werden / dann die Schale giebet ihnen einen starcken Geruch : werffet sie alsobalden in ein Becken voll Wasser / sonsten werden sie ungestalt und schwartz : Nehmet darnach ein gut Theil Wasser / und sieder sie fast zu kleinen Stücken : Seyhet und drücket das Wasser durch ein sauber Tuch / thut hernach ein Vierling deß schönsten und besten Madrillen-Zuckter darein / stellet es über ein lindes Kohl-Feuer / kochets so lange / bis ein gut Theil der Brühe eingesotten : Wann der Safft an den Löffel anstehet / so ist es genug gekochet / hebet ihn gleich vom Feuer / und giesset ihn in runde höltzerne Schächtelein.

Folget / wie man allerley trocken-eingemachte Confecten / von Früchten / Gewürtzen / und andere mehr bereiten und machen soll.

Truckene Früchte / Limonien / Citronen / Pomerantzen / Melonen / und dergleichen einzumachen / daß sie doch trocken bleiben.

Zum Exempel: Limonen / Citronen / Pomerantzen.

NEhmet Limonien / Citronen und Pomerantzen / so viel als ihr haben wolt / reibet die äusserste gelbe Schale auf dem Reib-Eisen fein rein ab / schneidet an einem Ort in die Länge ein Ritzigen hinein / und werffets in frisch Wasser / nach diesem lasset einen Kessel Wasser wol sieden / und leget der Citronen etliche hinein / und lasset sie so lange sieden / bis sie etwas weich worden : Nehmet eine Steck-Nadel / und probiret / wann sie sich weich stechen lassen / so nehmet sie heraus / und leget sie in frisch Wasser / lasset sie zwey drey oder vier Tage darinnen liegen / gebet ihnen alle Tage dreymal frisch Wasser / nach diesem nehmet mit dem Fingern / oder höltzernen Schupgen / fein subthil durch das Ritzigen das inwendige Fleisch / oder Marck und Kern heraus / damit sie innwendig fein kalt werden ; welche nun zerbrochen seynd / die zertheilet halb oder in vier Theile / und werffet sie wieder in frisch Wasser. Ihr könnet sie dann noch wol ein Tag oder Nacht im Wasser liegen lassen / wann ihr wolt / hernach so nehmet so viel Zucker in einem Kessel / als ihr euch getrauet die Citronen darinnen zu sieden / giesset etwas Wasser darauf / wie ihr sonst pfleget / lasset ihn zerschmeltzen : setzet ihn hernach aufs Feuer / und lasset ihn eine viertel Stunde sieden / schäumet ihn fein rein / nehmet ihn vom Feuer / und leget die Citronen / Pomerantzen

oder

oder Limonien in Zucker hinein (lasset aber das Wasser erst fein rein abtrieffen) setzet sie alsdann aufs Feuer/und lasset sie eine viertel Stunde sieden/nehmet sie hernach wieder vom Feuer/und lasset sie ein oder anderhalb Stunde stehen/dauchet sie aber in dessen immer unter/ darnach setzet sie wieder aufs Feuer/ und lasset sie ein viertel Stunde sieden/ alsdann wieder vom Feuer genommen/ und so lange stehen lassen/ wie schon gemeldet/ und also fünff oder sechsmal ab-und übergesetzet. Wann solches geschehen/so nehmet sie vom Feuer/und lasset sie ein wenig verkühlen/ nachdem nehmet sie heraus/und leget sie auf ein Gegitter/leget aber erstlich ein wenig Stroh auf das Gegitter/lasset sie trenge werden/ aber nicht zu gehling. Die würfflichten Stücken/die nehmet mit einem Löffel heraus/ und legets auf ein Bret-Klumpen/oder Häufflein/machet daraus Citronen und Pommerantzen zusammen.

NB. Also kan man auch Melonen und Kürbis machen/ sie müssen aber nur halb reiff seyn.

Von den Melonen oder Pfeben und Kürbis könnt ihr mit einem Messer die Schalen fein dünne abschneiden/ man darff diese Früchte nicht so lange im Wasser liegen lassen/wie die Citronen und Pomerantzen/ dann sie haben keine Bitterkeit oder Herbe mehr an sich/waschet sie nur fein rein ab.

Auch Lattich/Antivien/Hintläufft/Peterfilien-Wurtzel und dergleichen/werden eben auf solche Manier zugerichtet.

Eingemachte truckene in Zucker gesottene Früchte zu machen/ nemlich: Aepffel/ Borsdörffer/ Birnen/ Pflaumen/ Kirschen/ Morellen/ Pfirsing/ Quitten und dergleichen.

Zum Exempel: Bordsdörffer-Aepffel.

NEhmet Borsdörffer-Aepffel/so viel ihr wollet/schneidet sie halb voneinander schälet sie fein rein/leget sie in frisch Wasser/hernach lasset einen Kessel Wasser sieden/und schüttet die Aepffel hinein/lasset sie ein wenig weich sieden/doch daß sie nicht gar zerfahren: propiret sie mit einer Steck-Nadel/ wie bey dem Citonen; nehmet sie hernach mit dem Kessel vom Feuer/ langet sie mit einem löcherichten Schaum-Löffel fein subtil heraus/und leget sie auf den Tisch/auf ein rein Tuch/ und lasset sie fein rein abtrieffen/ hernach nehmet Zucker in einen Kessel/ giesset etwas Wasser darauf/machet und Handthiret folgends damit/wie mit den vorhergehenden Citronen/so vielmal darff man sie nicht auf das Feuer setzen und abnehmen/ sondern ohngefehr drey oder viermal ab-und übergesetzet; streuet auch/ wann sie auf der Horde liegen/etwas Zucker darauf.

Wie man trocken Obst mit Zucker machen soll/ als Pflaumen/ Pfirsingen/ Birn/ Aepffel.

NEhmet ein Pfund Zucker/ giesset darauf ein Quart Wasser und läutert ihn wol lasset ihn so lange sieden/ bis er wol einfliesset; Dannoch die Pfirsingen (oder was ihr wolt) zerschneitten/gantz oder halb in den Zucker gethan/einmal oder fünff auf-

auffsieden lassen. Hernach die Pfirsinngen heraus gethan/ und in einer Schüssel auf Höltzlein geleget/ daß der Zucker ablaufft. Dann in einen Syrup auf ein Tag oder Nacht auf einen warmen Ofen stehen lassen/ nachdem wieder herunter genommen und an einen warmen Ort gestellet/ die Pfirsingen alle Tage umgewendet und überall mit Zucker bestreuet/solches etwan einen Tag oder fünff gethan/ bis man siehet/ daß sie ziemlich trocken seynd; hernach also stehen lassen/ bis sie recht trocken worden. Sind also gut aus der Hand/oder bey dem Trunck zu essen.

Citronat trocken einzumachen.

NEhmet schönen grünen oder gelben Citronat/ wie droben gemeldet/ eingemacht; waschet ihn mit warmen Wasser/ den zähen Safft davon/ thut ihn in schönen geläuterten Zucker/und kochet ihn über dem Feuer sehr hart. Die Proba ist: Nehmet mit einem Spadel ein wenig Zucker heraus/und schwinget es in die Lufft/ wann der Zucker fleugt wie eine Feder/ so ist er genug gesotten. Lasset den Citronat ein wenig darinnen liegen/und wann der Zucker will erkalten/so nehmet ihn heraus/leget ihn in eine Schüssel oder Kessel auf schmahle Höltzlein/ und lasset ihn also in einer warmen Stuben ablauffen und trocknen.

NB. Er muß allezeit an einem trocknen Ort behalten werden.

Trocknen eingemachte Antivien-Wegwart-Petersilien-Zucker-Wurtzel/Möhren/die Stiel vom Lattich/ und dergleichen zu machen.

Zum Exempel: Möhren oder gelbe Rüben.

NEhmet Möhren/schälet sie fein/ schneidet die Spitzen und Knöpffe ein wenig ab/kerbet sie die Länge herunter/hernach schneidet Scheibigen oder Blätzlein daraus/ etwan wie ein halber Thaler dick/ihr könnet auch lange Stücklein schneiden und in frisch Wasser werffen/ hernacher setzet einen Kessel Wasser aufs Feuer/lassets wohl sieden/ nehmet die Möhren aus dem Wasser/ und thut sie in den siedenden Kessel Wasser/lasset sie wohl sieden/hernach nehmet eine Knop-Nadel/spiesset unterweilen ein Scheibgen an/wann es daran behängen bleibet/ so seynd sie noch nicht weich genug/wann es abfällt/so sind sie recht und weich genug. Also könnet ihr den Kessel vom Feuer nehmen/und mit einem löcherichten Schaum-Löffel die Möhren fein gemach heraus in kalt Wasser heben oder legen/ und sie also zwey oder drey Stunden stehen lassen/bis daß sie kalt worden; hernach lasset das Wasser fein rein abseigen; nach diesem leget sie fein ordentlich (damit sie nicht zerfahren) in eine Schüssel/giesset so viel Rossen-Wasser darauf/ daß es fast darüber gehet/ decket sie fest zu/ und lasset sie also zwey oder drey Tage stehen; nach diesem giesset das Rosen-Wasser rein wieder ab. Ferner nehmet sechs Pfund Butter-Zucker in einem Kessel/giesset eine Maaß Rosen-Wasser darauf/oder ein mehrers/ hernach setzet ihn aufs Feuer/und lasset ihn etwas starck/ doch nicht zu viel sieden/ schäumet ihn fein rein; wann solches geschehen/ so nehmet ihn vom Feuer/ und thut fein gemach die Möhren hinein/setzet den Kessel wieder aufs Feuer/drucket mit einem Löffel die Möhren

ren sein unter / und lasset sie eine Viertelstunde kochen / hernach nehmet sie wiederum vom Feuer / lasset sie eine Viertelstunde stehen/ daß ihr sie aber indessen immer untertaucht mit einem Löffel / nach diesem wieder aufs Feuer gesetzet / und also sechsmal ab- und über gesetzt/ allezeit eine Viertelstunde auf dem Feuer / und eine Viertelstunde vom Feuer gelassen / es muß aber jedesmal sieden / damit sie den Zucker recht in sich saugen; Hernachmals/wann solches geschehen/alsdann von den Feuer genommen / fein säuberlich aus dem Zucker / auf Schieber oder schlechte Bretter gelegt/ und wol abtreugen lassen.

Eine andere Manier.

MAn kan auch diese Wurtzeln machen/daß sie nach Citronen schmäcken; machet es nach folgender Gestalt: An statt deß Rosen-Wassers / welches ihr auf die Mohren und Zucker giesset (wie in vorhergehendem gemeldet) giesset so viel schlecht Brunnen-Wasser über / und wann sie auf dem Feuer einmal aufgesotten haben/ so reibet auf dem Reib-Eisen von zwey Citronen oder einer Pomerantzen / wornach sie nun schmäcken sollen / die äusserste Schalen / streuet sie im Kessel unter die Möhren/ und lassets also lange mit kochen oder sieden / als die Wurtzeln. Solches gibt hernach einen guten Geschmack/daß man es nicht weiß/was es seyn mag.

NB. Auf solche Manier kan man alle andere gute gesunde Wurtzeln bereiten.

Von der Candir-Kunst/
Wie man nemlich allerley Blumen/Früchte und Gewürtze schön und künstlichen candiren und zu bereiten soll.

Zucker zu Candieren bereiten.

WJnen schönen weissen Zucker nimmt man / läutert ihn mit Eyer-weiß und Wasser/ auf das reineste abgeschäumet / und durch ein Tuch gegossen / dann wieder auf das Feuer gesetzet / wol sieden lassen / den Schaum allezeit abgenommen / wann er gnuggesotten ist; Die Prob aber/daß er gnug gesotten/ ist diese: Wann er nemlich fein zähe von dem Spadel ablaufft / oder zwischen den Fingern klebet/und sich wie ein Faden hin und wieder zeucht / so ist er gnug gesotten zum Candieren; Härter zu sieden/ wird er gar zähe/und schiesset nicht an/ sondern wird gantz weiß und grieslicht.

Wie man den Zucker zum Candieren halten muß.

HJerzu nehmet einen Zucker / der drey oder vier mal von den candierten Sachen abgegossen/alsdann einen frischen Zucker abgesotten/und darauf gegossen/und also vollends mit auszumachen/so wird er schön hell und durchsichtig. Den ersten Zucker kan man wieder brauchen/ wann man eine andere Candierung anfänget/ so ist er gut darzu/ aber zum Ausmachen dienet er nicht/ dann er candiret nicht/ dieweil er etwas zähe wird. Man kan sonst auch den zähen Zucker-Safft zum confitiren auch zum Print-Zucker brauchen.

NB. Hierbey ist zu mercken/ daß man nicht zu viel Zimmet mit einlege/ dann der machet den Zucker bald zähe und schleimich.

Wie man die Blumen zum Candieren einlege.

HJerzu nimmt man einen küpffernen Hafen/ der unten eng und oben weit ist/ er muß aber inwendig wol verzinnet seyn; Leget erstlich unten auf den Boden/ lange und schmale Höltzlein/ oder Zimmet eines Zwerg-Fingers breit voneinander alsdann die Blumen eine nach der andern darauf gelegt/ auf die Blumen wieder Höltzlein gelegt/ und auf die Höltzlein wieder Blumen/ und so fort an/ bis der Hafen halb voll ist: (Die Blumen müssen mit Safft und Zucker eingemacht werden/ wie an seinem Ort gemeldet worden) Alsdann oben ein Brettlein oder Teller und einen Stein oder Gewicht darauf geleget/und damit beschwehret/ damit es nicht kan über sich steigen: Hernach den abgesottenen Zucker/ wie vorhero zum Candiren gemeldet/ also warm darüber gegossen/ und in einer warmen Stuben/ oder auf dem Ofen/ vier und zwantzig Stunden auf einer Stelle stehen lassen. (NB. Man muß den Hafen/ wann der Zucker schon darauf gegossen/ nicht viel bewegen/ sonsten schiesset er nicht an) wann es oben her eine starcke Haut bekommen/ stürtze man den Hafen um/ damit der Zucker kan ablauffen: Alsdann ein Stück nach dem andern von Holtz oder Zimmet abgelöset/ auf ein Sieb gethan/ und wol lassen trocken werden; Dann wiederum wie vor eingeleget/ den abgesottenen Zucker dick abgesotten/ und wieder darauf gegossen/ so lange in der Wärme stehen lassen/ wie vor; Diß Einlegen und Abgiessen muß so lange geschehen/ bis die Blumen über und über candiret seynd/ alsdann abgetrocknet/ und in einer warmen Stuben aufgehaben. Die Blumen wird man über dreymal nicht einlegen/so sind sie genug candieret. NB. Der Hafen muß nur halb voll eingeleget werden/ auch wann zu wenig Zucker/ zum andern oder drittenmal/ so muß man mehr Zucker nehmen/ damit der Safft allezeit eines qveer Fingers darüber gehet; So offt als mans einleget/muß der Hafen wol gesäubert werden. Man kan es auch wol acht und vierzig Stunden stehen lassen.

Wie man die Früchte zum Candiren einlegt.

DAs Einlegen der Früchte geschicht eben/ als wie mit den Blumwerck/ ohne daß die Höltzlein und Zimmet was enger zusammen geleget werden/ etwan eines guten Messerrucken breit/ oder etwas weiters voneinander und die Früchte darauf/ und wie der Höltzer/ und in allen/ wie vorhero gemeldet.

Das Gewürtz zum Candiren einzulegen.

DJe Gewürtz werden also eingelegt/ wie bey den Früchten und vorhero gemeldet/ ohne daß die Zimmet/ so an statt der Höltzer eines Messerruckens breit voneinander liegen/ alsdann auf die Höltzer die Gewürtz fein gleich geleget/ wieder Zimmet und allerhand Gewürtz/ und weiter verfahren/ wie vorhero gemeldet/ unter die Kräntzlein muß auch etwas von Höltzlein geleget werden. Dergleichen auch mit dem Roßmarin und Lavendel zu beobachten.

Wie

Wie man das Candirte muß ausnehmen.

WAnn es seine Zeit/als 24. oder 48. Stunden gestanden/so kehret den Hafen um/ lasset den übrigen Safft ablauffen/stosset ihn auf einen Tisch/ daß es miteinander in einen Hauffen heraus fällt/ will es nicht heraus fallen/ so haltet den Hafen in ein warm Wasser oder in eine Glut/ daß er wol warm wird/ und so lang/bis es heraus fällt; Alsdann stehet es wie ein Berg. Die Stiele müssen fein sachte mit einem Messer voneinander gelöset werden/ dann in ein Sieb auf ein Papier gelegt/und trocken werden lassen/wieder zum Candiren eingelegt/so offt als vonnöthen. Was sich im Hafen anhänget/muß heraus gestossen und besonders aufgehoben/der Hafen aber wol sauber ausgewaschen/und wol ausgetrocknet werden.

Allerley Früchte und Blumen zu candiren: Als Nägelein/Ringelblumen/ Ritterſporn/gelbe Veilgen/Tulipen/Lavendel/Rosmarin und dergleichen.

NEhmet frische Blumen/welcherley ihr wollt: Zuvor einen schönen weissen Zucker/mit Eyer-weiß geläutert und abgeschaumet/ und durch ein Tuch gegossen/ in den abgesottenen dicken Safft/ wann er ein wenig überkühlet ist/ duncke man von den frischen Blumen eine darein/ daß sie über anhangen/ den übrigen Safft wieder abgeschüttet/daß er nicht dicke darauf besitzen bleibe/ alsdann mit schönen weissen Zucker eingestreuet/die Blätter mit einem Messerlein voneinander gelöset/damit ein jedes kan besonders bestreuet werden/ alsdann auf einen Sieb-Boden gestecket in einer warmen Stuben wol austrucknen lassen/hernach zum Candiren eingelegt.

NB. Daß man die Blumen nicht in heissen Zucker duncket ist die Ursach/ damit sie nicht ein-und zusammen lauffen. Die Tulipen müssen vorhero breit/und alsdann in Zucker getrucket/eingestreuet und zum Candiren eingeleget werden.

Die beste Manier/Blumen zu candiren.

NEhmet Rosen-Violen/ Schlüsselblumen/ oder Nägelein/ schneidet das Weisse unten ab/ alsdann habt Zucker in Bereitschafft/ welcher dem Candir-Zucker gleich gesotten sey/ mit wenig feines Wassers/ thut so viel Blumen darein/ als der Zucker vertragen kan/und rühret es stets um mit dem Löffel/und wann ihr mercket/daß der Zucker hart wird an deß Töpffleins Seiten und an dem Löffel/ so nehmet es alsdann weg vom Feuer/ und fahret fort mit dem Rühren in dem warmen Töpfflein/ bis ihr mercket/daß sie voneinander sind/ und der Zucker liege/ als wäre er darauf gesiebet: Darnach giesset sie aus auf ein Papier/weil sie warm sind/ reibet sie gelinde siebet sie durch ein Sieb/ so rein/ als es immer seyn kan/alsdann schüttet es aus auf ein rein Tuch/und schüttelt sie auf und nieder/ bis daß man keinen Zucker mercke/ der um sie hänge.

Den klaren Candir-Zucker zu candiren.

NEhmet Blumen oder Gewürtz/ und kochet sie in einen Syrup mit lauter Wasser und Zucker/rühret sie stets um/bis sie zu Zucker wieder werden: Darnach leget

Digitized by Google

ſie auf ein Papier/weil ſie heiß ſind/und wann ſie kalt geworden/nehmet ſie wiederum auf/und leget ſie auf runden Drat in eine irrdene Pfanne; die Pfanne muß ſchmal ſeyn auf dem Boden/ und oben breit; darnach nehmet ſo viel Zucker/ als zur Füllung der Pfannen nöthig/ und ſo viel Waſſer/ daß er darinn zergehen kan; laſſet ihn ſieden/dem Candir-Zucker gleich: Darnach ſchüttet ihn aus in die Pfanne unter die Früchte und Gewürtze/brüh-heiß: Darnach ſetzet es in einen warmen Ofen oder Stube/da es weder zu heiß noch zu kalt ſey/ 24. Stunden lang/ darnach gieſſet alle den Syrup weg/ und ſetzet die Pfanne wiederum in ihren warmen Ort; darnach machet den Drat mit einem Meſſer los/ und leget die Gewürtz oder Blumen auf Papier/daß ſie trocken werden.

Spaniſchen Candir-Zucker zu candiren.

NEhmet Blumen/ ſo rein ausgeleſen/ und ſtoſſet ſie einem Mörſer/ thut ſie in einen Syrup/ ſo viel als die Blumen Safft von ſich geben/ laſſet ſie ſieden/ und rühret ſie ſtets um/ bis daß es wieder zu Zucker werde/ darnach ſchüttet es auf einen naſſen Teller/ und wann es kalt geworden/ ſo ſchneidet eckichte Küchlein daraus; Was in dem Pfännlein über bleibet/ das rühret um/ und zerreibet es mit dem Löffel/ zerſtoſſet es hernach/ und ſeihet es durch/ arbeitet es durch mit ein wenig Gummi Traganth/eingeweicht in Roſen-Waſſer/ darnach wältzet es breit/ drücktes in Formen und trocknet es.

Blumen zu candiren mit ihren eignen Farben.

ARabiſchen Gummi genommen/ und über Nacht in Roſen-Waſſer gebeißt/ den nächſten Tag nehmet Blumen oder Kräuter/ welche ihr wollet/ und tauchet ſie wol in dem Gummi-Waſſer/ und zwmget es wol aus/ darnach beſtreuet ſie recht dick an jeder Seite mit fein-geſtoſſenen Zucker/ und leget ſie auf Schüſſeln oder Scheiben/ damit ſie in der Sonnen trocknen/ und wann ihr mercket/ daß ſie beginnen zu trocknen/ſo wendet ſie um auf reine Schüſſeln/und wofern es am Zucker mangelt/ſo erſetzt es.

Allerley Früchte/als Citronat/ Pomerantzen/ Citronen-Schalen/ Muſcatel-Birn/Mandeln/Bionien/Piſtacien u. d. m. zu candiren.

DJeſe Früchte müſſen vorhero mit Zucker eingemacht werden: Wann man nun darauf candiren will/ thut man den zähen Safft davon/ oder gar mit warmen Waſſer abgewaſchen/alsdann mit ſchönem geläuterten Zucker abgeſotten/ ſo lange/ bis der Zucker dicke wird/ dann abgehaben/ein wenig ſtehen laſſen/ hernach heraus genommen/ lange Höltzlein in einen Keſſel gelegt/ und das Eingemachte darauf/ daß der übrige Safft ablaufft/ dann in der Wärme trocknen laſſen/ und zum candiren eingelegt.

Allerley Wurtzeln/nemlich/Calmus/Biebenell/Cichory/Alanth u. d. m. zu candiren.

ALle Wurtzeln müſſen vorhero mit Zucker eingemachet/ und mit dem Zucker abgeſotten-

sotten/wie bey den candirten Früchten gemeldet/ alsdann in der Wärme getrocknet/ und zum candiren eingeleget werden.

Manns-Treu-Wurtzel zu candiren.

DJe Wurtzeln genommen/so nemlich gesammlet/ohne Knoten/waschet sie rein ab/ und thut sie in siedheisses Wasser / lasset sie darinn sieden / bis sie gantz mürbe werde / darnach waschet sie in zwey oder drey Wasser ab / trocknet sie ab mit einem Tuch/ darnach stechtet sie wie ihr wollet/ oder drephet sie ; darauf nehmt zweymal so viel Zucker als die Wurtzeln wägen/nehmt die Helffte von selbigem Zucker ein Viertel einer Nöfel Rosen-Wassers und so viel lautern Wassers / machet daraus einen Syrup/thut die Wurtzel darein/und nachdem sie mürbe worden/ und klar/ netzet den übrigen Zucker mit Rosen-Wasser / und kochet es Candir-gleich / darnach thut die Wurtzeln darein/ siedet und schüttelt sie / und wann ihr sie auf-und nieder geschüttelt habt / bis daß sie kalt und dürre worden / so leget sie auf Papier oder auf Scheiben/ bis sie durch und durch gantz dürr worden / alsdann thut sie in Büchsen ein. Auf solche Manier kan man Pomerantzen oder Limonien / auch Citronen oder Lattich-Stengel candiren.

Angelica oder H. Geist-Wurtzel zu candiren.

VOn den feinesten grünen Stengeln/ so da zart und mürbe seynd/ genommen/ lasset sie in Wasser sieden / bis sie recht mürbe werden / ziehet ihnen die Rindlein ab/und leget sie auf ein rein Tuch / nehmet so viel Zucker als sie wägen / und siedet es dem Candir-Zucker gleich / mit Rosen-Wasser ; schüttet alsdann Angelicam darein / und siedet es geschwind auf ; darnach nehmet die Stengelein / eines nach dem andern / und leget sie auf eine Pasteten-Schüssel / und nachdem sie kühl worden / so öffnet sie mit einem kleinen Stöcklein / damit sie offen stehen/ alsdann drehet sie um/ bis sie trocknen.

Allerley Gewürtz/als Zimmet/Nägelein/Muscatenblumen/Muscatennüsse/ Jngber/Pfeffer/Cardomömlein/Cubeben u. a. m. zu candiren.

DJe Nägelein müssen vorhero distilliret werden/ man nimmt gantze Nägelein/ giesset warm Wasser darüber / lässet sie etliche Tage stehen/ hernach distilliret mans / so steiget das Oel mit dem Wasser herüber : Dann die Nägelein heraus genommen / auf ein Sieb geleget / trocken werden lassen / und alsdann zum Candiren gebraucht. Sonst wann das Oel dabey bleibet / wird der Zucker-Candi gelblicht/ und bleibet nicht schön weiß. Will man sie aber nicht distilliren/so kan man sie gleich einlegen/so bleiben sie schärffter am Geschmack.

Muscaten-Nuß zu candiren.

NEhmet gantze Muscaten-Nüsse/ giesset warm Wasser darüber/ lasset sie stehen/ daß sie wol weich werden ; Dann mit einem spitzigen Holtze Creutz-weis durchstochen/ und mit samt dem Wasser / so zwar darauf gewesen / in einen Kolben

Digitized by Google

gethan und gedistilliret / daß das Oel etwas darvon kommt / alsdann heraus gethan/ wol trocknen lassen/und zum Candiren eingelegt. Wann das Oel bey ihnen bleibt/ so hänget sich der Zucker nicht gern an / wird auch gelb / und bleibet nicht wol hart darauf / sondern wird feucht / lind / und fället endlich ab; Will man sie aber gleich so einlegen/wie sie an sich selbsten seynd/so kan man es auch thun.

NB. Wann man die Nägelein und Muscatenüß distilliret / so verliehren sie die Schärffe : Als kan man das abgedistillirte Wasser nehmen / und den Zucker zum Candiren mit absieden/so bekommt es einen scharffen Geschmack.

Zimmet zu candiren.

MAn nimmt guten langen Zimmet/thut ihn in einen Hafen/giesset warm Wasser darauf/lassets einen Tag oder Nacht stehen/ wann sie wol erweichet / so schneidet sie in die Länge und in der Dicke eines Messer-Rückens : Hernach leget man sie zusammen mit einem Bindfaden umwickelt und gebunden / darmit sie fein gerade und lang bleiben / in einer warmen Stuben wol trocknen lassen / und alsdann zum Candiren eingelegt.

Ingber zu candiren.

SChöne/lange und dicke Ingber-Zehen genommen/ weichet sie nur / wie mit dem Zimmet geschehen / dann schön abgeschählet / und in die Länge und Dicke eines Messer-Rückens geschnitten / in der Breite lässet man ihn wie er an sich selbst/ hernach wieder trocken werden / und zum Candiren eingelegt. NB. Der eingemachte Ingber/ mit Zucker abgesotten / ist besser zum Candiren zu gebrauchen / als der rohe Ingber.

Muscatenblumen/Pfeffer/Cardomömlein und Cubeben zu candiren.

DJese Stücke werden nur / wie sie an sich selbsten sind / zwischen eingeworffen/ wann man andere Sachen candiren thut / deßgleichen auch die Nägelein. NB. Die Cordomömlein zum Candiren müssen in Schalen seyn.

Reisselbeeren zu candiren.

NEhmet die schönesten/ die ihr bekommen könnet/ kernet sie aus/ und wann sie ausgekernet seynd / bestreuet sie mit ein wenig Zucker / daß sie ihre Farbe behalten ; Darnach nehmet so viel Wasser als nöthig / sie zu bedecken / und lasset sie sieden mit ein wenig Zucker eine kleine Weile; Hernach schüttet sie in ein tieff Geschirr/daß der Syrup sie bedecke ; Darnach kochet einen Syrup Candir-gleich/und wann der Zucker von den Reisselbeeren abgeseiget ist / so schüttet die Reisselbeeren in den heissen Candir-Zucker/ rühret sie wol um/ bis der Zucker zergehe/ aber sehet zu / daß sie nicht in dem Zucker kochen/ darnach öffnet jedes Bündelein besonders / und jede Reisselbeer auch besonders / und leget sie auf den Rand der Schüsseln / auf daß der Syrup gäntzlich von ihnen abgehe / verwechselt sie offt / und öffnet sie jedesmal / je weniger Zucker ihnen anhänget / je besser es ist ; je mehr sie ausstehen / je herrlicher sie sind ; Wo sie noch nicht trocken sind/wann dieses alles gethan ist/ so setzet sie in eine Stube.

Can-

Candirte Kräntzlein zu bereiten.

MAn nimmt frische Citronen und Pomerantzen/ schneidet über Qveer runde Scheiben daraus eines Federkiels dicke; Das innerste weisse Marck heraus geschnitten/dann in Wasser weich gesotten/heraus genommen/ abgekühlet/ und hernach in einen dicken Zucker-Safft kalt eingeleget/ einen Tag oder zwey stehen lassen/ daß sie wol Zucker an sich ziehen; Wann der Safft dünne wird/ wieder dick abgesotten und kalt eingelegt/ und diß ein/ zwey oder dreymal. Alsdann nehmet frischen Zucker/ candiret ihn mit Eyer-weiß und Wasser/ den Schaum abgenommen/ durch ein rein Tuch gegossen/ dann die eingemachten Schalen hinein gethan/ miteinander so lange sieden lassen/bis daß der Zucker recht hart wird/ lasset ihn ein wenig erkalten/ dann heraus genommen/ über eine Schüssel oder Kessel auf Höltzlein geleget/ daß sie können ablauffen und wol trocken werden/ alsdann zum Candiren eingelegt. NB. Auf diese Weise kan man auch den Calmus/ Alanth/ Bibenell-Wurtzeln/ in die Runde zusammen bringen/ und Kräntzlein daraus machen/und zum Candiren einlegen.

Item von Rosmarin/Lavendel und anderen Blumen/einen Roßmarin-Stengel/ oder was man will/ zusammen gebogen/ und in Safft eingedrucket/ und mit gestossenem Zucker bestreuet/ und also zum Candiren eingeleget/ wie bey den Blumen gemeldet.

NB. Die Wurtzeln müssen candiret werden/ als wie die Citronen und Pomerantzen-Schalen.

Daß die Candilata nicht mösicht werde.

WAnn die Candilata mösicht werden/ ist die Ursach/ daß der Zucker zu hart gesotten/ so schiesset er nicht schön hell an/ sondern leget sich dunckel und weißlicht an/ das heist mösicht. Also muß man Acht haben/ daß der Zucker eher gelindert als zu harte gesotten werde/ auch muß man den Safft von den Candirten wol ablauffen lassen/ wann sonst so viel Safft daran bleibet/ so wird es auch weiß und dunckel/ so man es lässet trocken werden.

Wann die Candilata mosicht werden/wie ihr zu helffen sey.

MAn nimmt die Candilata/leget sie wieder ein/ daß das mösichte über sich lieget/ giesset einen siedig-heissen Zucker darüber/etwas linder als zum Candiren/doch daß er sich nicht ziehet/ alsdann wieder abgegossen/ das Candirte in ein Sieb geleget/in der warmen Stuben abgetrocknet: Dann kan man es wieder einlegen/ und den Zucker/ wie zum Candiren abgesotten/ warm darauf giessen/ 24. Stunden darauf stehen lassen/wie bereits gemeldet.

Unterricht/wie der Print-Zucker zu machen.

MAn nimmt schönen weissen Melis-Zucker/oder Farin-weiß/läutert ihn mit Eyerweiß/und Wasser wol abgeschäumet/ dann durch ein hären Tuch gegossen/ und gantz dick einsieden lassen; Wann er gnug gesotten/ ist diß die Probe; Nehmet einen

Digitized by Google

nen Spadel voll Zucker aus der Pfanne/ wann er wie lauter Blasen auf dem Spadel bestehen bleibt/ so ist er gnug gesotten/ oder einen Spadel voll in frisch Wasser fallen lassen/ gibet er Blasen/ so ist er wol und gut gesotten: Auch wann man ihn aus dem Wasser nimmt und darein beisset/ wann er zwischen den Zähnen nicht kläben bleibet/ so ist er auch gut: Nehmet ihn alsobald vom Feuer/ giesset ihn auf ein küpffernes Blech oder Stein/ so zuvor mit frischer Butter wol geschmieret worden/ damit der Zucker sich nicht anhänget/ alsdann auf dem Stein oder Blech breit auslauffen lassen; Wann er am Ende erkaltet/aufgehoben/wieder in die Mitten hinein geschlagen/ausgebreitet/ und also ein wenig abgekühlet/ bis er sich in Klumpen begiebet/ und man ihn in der Hand halten kan: Alsdann auf dem Stein oder Blech ein oder zweymal lang ausgezogen/ wieder übereinander geschlagen/ bis er ein wenig erhartet/ dann am Hacken/ welcher zuvor mit Butter wol geschmieret/ angeworffen/ bisweilen auch am Hacken herum gedrehet/ dann lange Zapffen daraus gezogen/ ohngefehr drey Viertel Ellen lang/ zu beyden Theilen wieder angeworffen und abgezogen/ bis er recht zum Abspinn ist; Die Prob ist/wann die Zacken von den Händen ausgelassen/ sich selbst wiederum hinauf ziehen und herab ziehen/ so sind sie gnug gezogen/ sonsten erstirbet er am Hacken; Alsdann geschwind abgeschnitten/ gedrehet in der Dicke eines Fingers/ und so lange/ als man kan mit einem Messer abhauen/ und dann wieder gesponnen; So offt man abspinnet/ auf ein Brett/so mit Meel bestreuet/geleget/in linder Wärme trocken lassen/so wird er inwendig wie ein Schaum löchericht; Wann er einen Tag oder was lieget/so ist er fertig.

NB. Wann man ihn in einer Wärme arbeiten will/muß der Zucker so hart gesotten werden/daß wann man eine glatte Spindel in den Zucker duncket/und darauf so fort in frische Wesser/er alsobald von der Spindel gehet und zerbricht wie ein Glas; Diß ist die Prob/daß er gut gesotten: Die Spindel muß vorhero auch ins Wasser getaucht werden. Oder aber wann man ihn in frisch Wasser fallen lässet/ und ist/ als wann man ein Glas zerbricht/so ist er auch gut in der Stuben zu arbeiten. Wann er aber im Kühlen soll gearbeitet werden/wird er/wie vor gemeldet/gesotten.

NB. Wann einem unter währender Arbeit oder Spinnen die Hände erhitzen oder der Zucker ankleben wolte/kan man sie in Weitzen-Meel stossen und abkühlen.

NB. Wann der Zucker geschwind erkalten wolte/ kan man eine Glut-Pfanne untersetzen.

Von der Confecier-Kunst/ und was bey dem Confeciren zu mercken.

SO man ein Corpus mit Meel gemacht/ es sey von Confect/ oder was es wolle/ so ist zu beobachen/ daß wann das Meel aufgetragen/ selbiges alsdann wieder trocken gemacht/und das Meel/so übrig/ausgesiebet werde/ sonsten hänget es sich aneinander/und vergib sich endlich auch in ein Corpus. Alles Confect muß auf zweymal ausgemachet werden; wann man die Crispitur aufgetragen/ so soll mans in die Stuben setzen/ und wol lassen austrocknen/ ferner vollends mit der Crispitur ausmachen.

Was

Was bey der Crispitur zu beobachten.

WAnn man die Crispitur machen will / so ist wol in Acht zu nehmen / daß der Zucker nicht zu hart / noch zu lind gesotten sey; Dann ist er zu hart gesotten / so schäumet oder reibet sich der Zucker aller hinweg / und gibet einen Staub deß Zuckers unterm Auftragen von sich / so muß der Zucker wieder ein wenig linder mit Rosen- oder schlechten Wasser gemacht werden. Wann er aber zu lind gesotten ist / so wird das Confect gantz naß / als wann man Wasser darauf gegossen hätte / da muß er härter gesotten/alsdann mit gehandelt werden/bis daß es krause wird.

NB. Das schlechte Corpus zum Coriander/Anis/ Fenchel/ Kümmel/ Wurm-Saamen / Nägelein n. a. m. wird mit Meel und Zucker (welcher wie ein dünner Safft ist) gemacht. Aber das gute Corpus zu diesen Stücken / ohne Meel / vom puren Zucker/wie zum Candiren.

Wann man im Confectren den Zucker aufgeufft oder lauffen lässet / und sich das Confect zusammen legt / so muß man ein gehebes Blech / so sich über den Ofen schicket / auf das Feuer legen/damit die Glut etwas gedämpffet werde / bis man das Confect voneinander gebracht. Sonsten wann man das Feuer im Ofen lässet wird der Zucker bald hart. Der Zucker zu den Mandeln/Zimmet/Nägelein / Pomerantzen/Citronen-Schalen/Bisam/Zimmet/Cubeben/Muscaten-Blumen/ muß herunter lauffen.

Das Corpus vom Zucker zum Anis / Fenchel / Coriander und dergleichen Saamen/kan man mit dem Löffel darauf giessen/oder auch darein lauffen lassen.

Wann man die Crispitur, auf was Confect es sey/machen will / muß das Confect vorhero im Kessel wol gewärmet werden. Zur Crispitur muß kein zäher Zucker-Safft kommen/ sondern muß guter röscher Zucker seyn. Wann sich das Confect nicht will kraus geben/so ist der Zucker zu lind / und muß härter gesotten worden. Item der Zucker muß in der Crispitur zugleich auflauffen / und zugleich geworffen werden.

Zum Corpus und Crispitur muß der Safft warm gehalten werden / daß er aber nicht weiter siede/und das geschicht bey allen Confecten. Wann der Zucker zu hart / so schäumet und reibet sich alles ab und hinweg / so muß er ein wenig linder gesotten werden. Ist der Zucker zu lind/so wird das Confect gantz naß/ als wann man Wasser darüber geschnittet/dann muß er ein wenig härter gesotten werden. Wann der Zucker in der Crispitur stäubet/ so ist er gar zu hart / und wird nicht kraus / muß also ein wenig linder gemacht werden.

Wie der Confecter-Kessel beschaffen seyn muß.

WEr confeciren will/der muß einen Kessel einer queren Hand hoch über das Feuer hängen / daß er im Schwingen nicht an den Ofen stosse / auch dem halben Leib gleich sey; der Confecir-Strick muß am Ende der Hand-haben einen Kessel-Riemen mit einer Schnallen haben/damit man ihn hoch und niederig hängen kan; Die Hand-haben am Kessel müssen mit Tuch oder Leder überzogen werden/und die Ha-

cken am Stricke müssen an einem Orte offen seyn / damit man den Kessel kan aushencken/wann man will.

NB. Wann man ein schlecht Corpus macht / so kan das Meel / das man aussiebet/und den Zucker / so sich im Conficiren im Kessel anhencket / heraus thun/ wieder stossen / und durch ein Sieb schlagen / das kan man dann wieder einstreuen an statt deß Wätzen-Meels.

Glattes Confect zu machen.

WAnn man glattes Confect machen will / als Zimmet-Nägelein / Pomerantzen/ Citronen/Muscaten-Blumen/und dergleichen/so darff man mit der Hand nicht reiben ; den Zucker lässet man aus dem Trichter gantz über und über drauf lauffen/ hernach gescheuret und geworffen/daß er wol trocken wird.

NB. Wann man das Corpus zu allen glatten Confect und Crispiteuren macht/so muß der Zucker geläutert werden/sonsten wird er schwartz.

Glatte Mandeln zu conficiren.

NEhmet abgezogene Mandeln/sie müssen fein gantz seyn/trocknet sie in einer warmen Stuben wohl ab ; daß sie recht hart werden : Alsdann einen Zucker/so hart als zum Candiren/abgesotten / (kan auch wol ein wenig härter gesotten seyn) dann die Mandeln in den Kessel mit dem Zucker wol angefeuchtet / daß sie über und über wol naß werden / und wiederum trocken gemacht / und dieses kan etliche mal geschehen / nachdem man die Mandeln mit Zucker dicke haben will ; Zu erst kan man sie nur halb ausmachen und wieder trocknen/alsdann vollends gar ausgemacht.

NB. Auf die letzte kan man den Zucker mit Rosen-Wasser etwas linder machen/und auf die Mandeln tragen/im Kessel geschäumet und trocken gemacht/so werden sie schön weiß und glatt. Man schüttet auch mit einem Löffel zu letzt weissen Zucker darauf/und lässet sie trocken werden.

Schwedische Mandeln zu conficiren.

MAn nimmt geschählte Mandeln / und machet es in allen so / wie bey den glatten Mandeln/ohne daß man sie nicht so dicke mit Zucker übergeussi ; Wann man sie ausmachen will / giesset an mit einem Löffel den Zucker darauf / und wirfft sie wol untereinander / daß sie über und über naß werden ; alsdann kleinen gestossenen Zimmet über und über darunter gestreuet / und wol abgetrocknet. Man kan auch zuletzt unter den Zucker Rosen-Wasser giessen / so schmecken sie desto besser und lieblicher.

Auf Mandeln/Pomerantzen/ Citronen oder Limonien das schlechte Corpus zum conficiren zu machen.

DEr Zucker zu diesen Stücken / wird etwas härter / als zum Candiren/ gesotten : Nehmet von den obern Stücken/was ihr wollet/im Kessel/mit dem Zucker wol übernetzet / allezeit den Zucker warm gehalten ; Alsdann mit Wätzen-Meel über und über / so viel es gnimmt/ bestreuet ; Hernach so lange abgetrocknet mit Werf-

sen

sen und Scheuren/ bis daß das Confect stäubet. Das übrige wol davon gesiebet/ wieder in Zucker auflauffen lassen/ wie vor/ und mit Meel bestreuet/ das kan zwey drey oder vier mal geschehen/ nach dem man das Corpus oder Confect dicke machen will.

NB. Wann das Corpus mit Wätzen-Meel und Zucker gemacht/ muß es noch zweymal mit Zucker und Krafft-Meel überworffen werden/ so wird es desto weisser/alsdann in die Stuben zum austrocknen gesetzt. Zu der Crispitur auf die Mandeln/ kan der Zucker ein wenig härter/ als zum Candiren gesotten werden. Wann man das Mandel-Corpus machet/kan man den Zucker dick auflauffen lassen. Man nimmt zehen Pfund geschählte Mandeln auf einen Wurff in Kessel. Die Mandeln muß man sonderlich in acht nehmen/ daß man sie nicht zu lange stehen lässet/ sondern bald ausmacht/ sonsten fällt das Corpus ab/ auch muß man sie nicht zum Ofen setzen/ sonsten springet das Corpus ab/oder gar voneinander.

Pomerantzen/Citronen oder Limonien-Schalen zu conficiren.

NJt diesem Confect handelt man in allen wie mit dem Mandel-Confect/die Schalen müssen von der frischen Frucht/als Pomerantzen und dergleichen/abgeschählet werden; dann nimmt man das inwendige weisse Marck heraus/und wird die Schale lang und dünne geschnitten/ und getrocknet/ oder in die Länge zusammen gelegt und gebunden/ in der warmen Stuben aufgehenckt/ so bleiben sie fein gerade. Man nimmt der Schalen anderthalb oder zwey Pfund auf einen Wurff in den Kessel/den Zucker zum Corpus, als wie zu den Mandeln und Zimmet.

NB. Wann man die Mandeln confciren/oder das Corpus machen will/nimmt man zum Corpus drey Theil Wätzen Meel/ und zwey Theil Krafft-Meel. Man nimmt auf einen Wurff Mandeln zehen Pfund/ zur ersten Crispitur vier Pfund Zucker/dann hingesetzt/lasset trocken werden; hernacher zum ausmachen wieder vier Pfund Zucker oder so viel vonnöthen.

Anis/ Fenchel Coriander/ Kümmel/ Wurm-Saamen und dergleichen/das schlechte Corpus zum confciren zu machen.

NEhmet von diesen Stücken eines/ welches ihr wollet; wann ihr nun das Corpus machen wollet/ so nehmet Zucker-Spum mit dem Schaum/ und giesset es mit einem Löffel auf den Saamen/sehet zu/daß er über und über wol befeuchtet/mit Weitzen-Meel wol eingestreuet/ und dann recht getrocknet werde/ das übrige Meel davon gesiebet/ wieder mit Zucker begossen/ und mit Meel eingestreuet; Dieses kan sechsmal geschehen/ alsdann in eine warme Stube gesetzt/ und trocken werden lassen/wieder hernach zweymal mit Zucker-Safft begossen (das kan die lautere Spum auch thun/wann man anders keinen reinen Zucker nehmen will/und also die zweymal/ an statt Wätzen-Meel/ Krafft Meee genommen/ und eingestreuet/ so wird es schön weiß) das übrige wol ausgesiebet/ das Confect in ein Sieb gethan/ in die warme Stuben gesetzt/daß es wol trocken wird/dann hernach die Crispitur aufgetragen.

NB. Der Zucker-Safft zu dieser Crispitur muß ein wenig härter / als zur Crispitur auf die Mandeln seyn. Der Zucker zur Crispitur muß auch härter gesotten werden / als zum Anis und dergleichen. Die Saamen / Anis / Fenchel und dergleichen / müssen wol mit den Händen gerieben werden / daß die Stiele davon kommen: Hernach ausgeschwungen und durchgesiebet / daß keine Steine und dergleichen darinnen bleiben. Man kan auch die Saamen durchsieben / daß sie im conficiren gleich kommen.

Gewürtz-Nägelein/das schlechte Corpus zum conficiren.

WAnn man das Corpus auf die Nägelein machen will / wird der Zucker-Safft so kunn gemacht / als wie bey dem Anis; das Corpus mit Wäitzen-Meel erstlich dann zweymal mit Krafft-Meel bestreuet; das Corpus kan man so dick machen / als man will; den Zucker zur Crispitur, als wie zum Anis und Fenchel ꝛc.

NB. Nehmet ein halb Pfund Nägelein / weichet sie in warm Wasser / daß sie sich schneiden lassen / alsdann schneidet sie nach der Länge in dünne breite Stücken / daß sie fein dünne werden / trocknet sie in der warmen Stuben wol ab / dann kan man / was fein lang ist / zum conficiren ausleesen.

Ingber/das schlechte Corpus zum conficiren.

DEr Zucker zum Corpus muß etwas linder seyn / als zum candiren; wann er sich nur ein wenig beginnet zu ziehen. Der Zucker muß darauf lauffen / erstlich mit Wäitzen-Meel / und das andere mal mit Krafft-Meel. Auf einen Wurff anderthalb Pfund geschnittenen Ingber. Der Zucker zur Crispitur soll seyn / als wie zum candiren.

NB. Wann man das gute Corpus machet / kommt kein Meel darzu / der Zucker aber / als wie zu den glatten Mandeln ꝛc.

Wie man den Ingber zum conficiren präpariren muß.

NEhmet schöne weisse glatte Ingber-Zehen / weichet sie in warm Wasser / daß sie wol weich werden; dann abgeschählet / nach der Länge und Breite dünne Stücklein geschnitten / oder auch würfflicht / und trocken werden lassen. Ihr könnet ihn auch zusammen binden / und zum conficiren gebrauchen.

Zimmet/das schlechte Corpus zum conficiren.

MIt dem Zimmet wird verfahren / wie mit dem Ingber / zum Corpus ein Pfund Zimmet / der Safft zur Crispitur, wie der zum Candiren.

Cubeben/das schlechte Corpus.

DAs Corpus wird gemacht / als wie bey dem kleinen Confect gemeldet; der Zucker-Safft / als wie bey dem Anis und Fenchel ꝛc. auf einen Wurff anderthalb Pfund. Die Cubeben werden sauber ausgeleesen.

Cordomömlein/das schlechte Corpus zum conficiren.

DEr Zucker zum Corpus, als wie zum Anis und Fenchel; wann man das Corpus machet / wird der Zucker aufgegossen / und mit der Hand gerieben / als wie

zum

zum Anis und Fenchel; der Safft zur Crispitur, als wie zu den Cubeben / anderthalb Pfund auf einen Wurff.

Muscatenblumen und Nüsse/das schlechte Corpus, und wie man die Muscatenblumen zum Conficiren schneiden soll.

DEr Safft zum Corpus, als wie zu den Nägelein / Anis und Fenchel ꝛc. ingleichen die Crispitur, auf einen Wurff kan man 6. 7. 8. Loth Muscatenblumen nehmen / aus jedem Loth wird ein Pfund Confect / und Muscatennüsse 3. 4. Loth. Muscatennüsse werden klein und wurffelicht geschnitten / die Blumen in warm Wasser geweicht / daß sie weich werden / in lange schmale Stückgen geschnitten / wieder trocken werden lassen; Oder man schneidets klein / und durch ein Sieb geschlagen / dann confeciret.

Biesem-Zimmet/das Corpus zum Conficiren/und die Zimmet zu präpariren.

DEn Zucker zum Corpus gar gelinde / als ein dünner Safft / einmal gesotten / wie ein Wasser / alsdann ein wenig härter; Wann sich der Zimmet an einander hänget / mit den Fingern voneinander gezogen / und sachte im Kessel herum geworffen: Der Zucker / zu der Crispitur, als wie zu dem kleinen Confect; so viel Loth Zimmet / so viel Pfund Confect. Zu den Biesem-Zimmet kan der Zucker auf die allerletze in der Crispitur aufgetragen werden / oder / man kan Biesem darzu legen / so bekommt er auch den Geruch. Der Zimmet wird präpariret / man legt oder beitzet ihn in heiß Wasser / daß er weich wird / das Häutlein ein wenig heraus geschählet und abgezogen / lassets trocken werden / so ist es zum Confeciren bereit.

Biesem-Kugeln zu confeciren.

NEhmet Zucker gröblicht gestossen / durch ein Sieb lauffen lassen / daß er gleich grob wird / im Confeict-Kessel ersilichen wenig erwärmen lassen / geläuterten Zucker aufgetragen / so sich es starck ziehet / fast wie zu den Zucker-Zeltlein / doch nicht zu hart / immer zu ein wenig aufgetragen / daß er mit dem Safft feucht wird; dann mit der Hand im Kessel immer in die Runde umgerieben / bis daß er trocken wird. Wann die Körnlein so groß / als eine Linsen / so trage den Zucker auf / als wie zum Candiren / der ist schon etwas linder; Wann sie werden wie eine Erbsen / dann ist der Zucker noch linder; alsdann den Biesem eingetragen (der Biesem muß zuvor mit Rosen-Wasser aufgelöset werden) dann in Zucker-Safft gegossen / und im Anfang so wol am Ende aufgetragen. Diese Kugeln kan man auf vier oder fünffmal ausmachen / damit sie was antrocknen. NB. Zu den Biesem-Kugeln muß der Kessel am Boden gantz gleich seyn / und nicht tieff / daß man desto besser reiben kan.

Wann man das Corpus zu den Biesem-Kugeln und Confect machen will / wärmet man den gesiebten Zucker / giesset den Safft mit einem Löffel auf den Zucker / auf ein Blätzlein / hernach überschüttet man ihn mit gesiebtem Zucker / mischet ihn also wol untereinander / daß er über und über naß wird / alsdann mit der Hand

gerieben / bis daß es Staub gibt; Alsdann wieder Safft darauf getragen / und damit procediret / wie vorgemeldet. Zum Ausmachen der Biesem-Kugeln / muß der Zucker / als wie zum Corpus deß Nägel-Confects / gemacht werden.

Biesem-Zucker zu conficiren.

Zu diesem Confect wird das Corpus gemacht / als wie zu den Biesem-Kugeln der Zucker zum Corpus ein wenig gröber / als ein Mahen-Saamen / durch gesiebet: (Sonsten muß das Corpus zur Crispitur seyn in der Grösse eines Hagenbutzen-Kerns) der Safft zur Crispitur, wie zum Anis und Fenchel. Übrigens wird verfahren / wie bey dem Biesem-Zucker gemeldet.

Wann sich der Biesem-Zucker mit der Crispitur ein wenig als kraus gesetzet / so kan der Zucker wol etwas linder zu dieser Crispitur seyn. Sonsten den Zucker / als wie zum kleinen Confect.

Wann man die Crispitur auf Biesem-Confect machet / muß der Zucker allezeit wol warm gehalten werden / ja man muß ihn im Anfang auf das dünneste und subtileste / als es seyn kan / auflauffen lassen / aber im Ausmachen etwas stärcker.

Allerley Conserven zu machen / als von Pistacien Nüßlein / Bienen-Nüssen / Mandeln / welschen zeitigen Nüssen / Pfirsing / Morellen-Kern und dergleichen / hat alles einerley Meinung und Verstand.

Zum Exempel / Pistacien-Nüßlein.

Nehmet ein halb Pfund Pistacien / ziehet die Schalen herunter / wie man sie von Mandeln schählet / hernach thut sie in einen Mörsel / zerquetschet sie ein wenig / nach diesem thut sie in einen reinen Topff / giesset ein wenig Rosen-Wasser darauf / könnets (wann ihr nicht Zeit habt / sie fertig zu machen) wol ein paar Tage stehen lassen / hernach nehmet drey Pfund Zucker in einen Tiegel / giesset ein wenig Wasser darauf / lasset ihn so lange sieden / bis er dicke wird / und sich um und um etwas weiß anleget / wann solches geschehen / so thut die Pistacien hinein / rühret es wol um / setzets wieder aufs Feuer / und lassets etwan eine viertel oder eine halbe Stunde sieden / setzet darneben wieder einen Tiegel mit ein halb Pfund Zucker aufs Feuer / und lasset ihn eben so dick / (oder ein wenig dicker) sieden / als den ersten. Wann ihr nun die Pistacien abnehmet vom Feuer / so nehmet ein Gran Biesem / ein Gran Amber / zerreibets in einem Löffel mit ein wenig Rosen-Wasser / und giesset es alsdann unter die Pistacien / giesset auch etwas Safft-grün hinein / (dann die Pistacien sind auch etwas grün) damit es eine feine Farbe bekommt; Hernach giesset das halb Pfund Zucker auch darunter / und reibet noch von zwey Citronen die äusserste Schale darunter; rühret es alles wol untereinander / und klecket alsdann auf ein Bret feine länglichte Stücken / oder formiret sonsten / was euch beliebt / daraus.

Wie nun die Pistacien gemacht seynd / so machet die andern Sachen / wie sie im Titul beschrieben stehen / doch dürffet ihr kein Safft-grün darunter nehmen.

Ein

Ein andere Art / Morschellen oder Conserven zu machen von Mandeln/ Pistacien und Bienen-Nüssen oder dergleichen / vermischt mit eingemachten Citronen oder Pomerantzen-Schalen.

Zum Exempel von Mandeln.

NEhmet Mandeln ein Viertel Pfund/schählet sie/ und schneidet mit dem Messer feine dünne Stücklein daraus / reibet auch von zwey Citronen oder einer Pomerantzen die ausserste Schale / und thut sie zu den Mandeln / hernach schneidet auch etwas von den trocknen oder eingemachten Citronen oder Pomerantzen-Schalen-Stückgen so groß/ wie die Mandeln/ und thut sie auch unter die Mande n/na h disem nehm t e n Pfund Zucker/giesset etwas Wasser darauf/lasset ihn fein starck sieden/hernach lasset ihn ein wenig verkühlen/ und giesset alsdann etwas Berisbeeer-Safft hinein / rühret ihn wol unter / darnach schüttet die Mandeln mit den andern Materien auch hinein / rühret es wol untereinander / und giessets alsdann in eine Papier-Forme/lassets kalt werden/ schneidet alsdann feine förmliche Stücklein daraus.

Conserven oder Morschellen von rothen und weisen Provintz Rosen Nelcken oder Nägelein-Blätter / und andern dergleichen Blumen.

Zum Exempel von Provintz-Rosen.

NEhmet Provintz-Rosen/ehe sie gantz offen oder aufblühen/lasset sie gantz dürr werden/ hernach stosset sie im Mörsel gantz klein / und siebet sie durch das Zucker-Sieb ; Nach diesem nehmet etwas davon im Mörsel / und stossets mit etlichen Tropffen Citronen-Safft/darnach nehmet Zucker in eine Pfanne/giesset etwas Rosen-Wasser darauf / setzet ihn aufs Feuer / und lasset ihn fein dicke sieden ; wann solches geschehen/so nehmt ihn vom Feuer/und thut etwas von dem gestossenen/ mit Citronen-Safft in die Provintz-Rosen hinein/ rühret es wol untereinander/ hernach kleckets fein länglicht oder rund auf ein Kupffer oder Papier/ und lösets mit dem Messer/wann es hart worden ist/wieder ab.

Rosen-Morschellen oder Conserven zu machen.

THut Zucker in einen Tiegel/giesset etwas Rosen-Wasser darauf/als ihr sonsten pfleget Wasser zu nehmen/setzet ihn aufs Feuer/und lasset ihn fein starck sieden ; Wann solches geschehen/so nehmet ihn vom Feuer / und lasset ihn ein wenig verkühlen/ alsdann giesset noch ein wenig Rosen-Wasser hinein/ rührets wol um / und kleckets auf ein Kupffer oder Papier fein rund/lösets dann ab/und verwahrets wol.

Viol-Morschellen oder Conserven zu machen.

THut Zucker in einen Tiegel / so viel ihr wollet/ giesset ein wenig Wasser darauf/ lasset ihn zerschmeltzen / setzet ihn hernach aufs Feuer/lasset ihn fein starck sieden ; Wann solches geschehen/ so nehmet ihn vom Feuer / und lasset ihn ein wenig verkühlen/

Digitized by Google

len / und giesset alsdann frisch-ausgepresseten Violen-Safft hinein / so viel euch beliebet / rühret es wol untereinander / klecket feine runde Küchelein auf Papier. Ihr könnet auch (wann ihr wollet) in etliche gantze Violen-Blätter thun / und länglicht aufklecken.

Wie ihr nun die Viol-Conserve gemacht habt / also machet auch Conserven von Citronen oder Pomerantzen / die an statt deß Violen-Saffts / drucket von Citronen oder Pomerantzen den Safft hinein / und klecket sie auch rund auf Papier / wann sie kalt seynd / so löset sie mit dem Messer ab / man kan sie auch auf ein Stück Kupffer giesset / wann mans hat / es gehet reiner und besser ab / als vom Papier.

Conserven oder Morschellen von allerley Säfften / als von Violen- Berbisbeer- Himbeer- Johannes-Beer-Safft / und dergleichen zu machen.

Zum Exempel von Berbis- oder Reussel-Beeren.

NEhmet Zucker / so viel ihr wollt / in einen Tiegel / giesset ein wenig Wasser darauf / und lasset ihn zerschmeltzen: Hernach setzet ihn auf ein Feuer und lasset ihn fein starck sieden; Wann solches geschehen / so nehmet ihn vom Feuer; lasset ein wenig verkühlen oder verschlagen / und giesset alsdann Berbisbeer-Safft / so viel euch dünckет / hinein / rühret ihn wol unter / hernach giesset es in eine Form / oder klecket runde Küchelgen auf Kupffer oder Papier daraus.

Conserven oder Morschellen von allerley Oelen / nemlich von Nägelein- Roßmarin- Ams- Zimmet- Fenchel- Cann- Oel und dergleichen zu machen.

Zum Exempel von Nägel-Oel.

NEhmet ein Pfund Zucker in einen Tiegel / giesset ein wenig Wasser darein / setzet ihn aufs Feuer und lasset ihn fein starck sieden / wie mehrmals gemeldet; Alsdann nehmet ihn vom Feuer / lasset ihn ein wenig verkühlen / hernach giesset vier Trovffen Nelcken-Oel hinein / auch etwas Safft-grün / wann ihr wollt; Item thut auch ein Gran Biesen hinein / rühret alles wol untereinander / und klecket es auf Papier / rund / länglicht oder wie ihr wollt; Also könnt ihr von allerhand Oel Conserven machen / könnt sie auch färben / was vor Farben ihr haben wollt / nur daß es gesunde Säffte seyen.

Wie man vom Zucker ohne Tragant allerley Gewürtz / als Zimmet / Nägelein / Muscaten-Nüsse / Ingber / Calmus und dergleichen: Item vom weisen Zucker-Candi / der gar klein gestossen / und mit Rosen-Wasser zu subtiler Massa angemacht / zurichten kan. Solchen Laig nimmt man unter alle Sachen / wie folget.

Gebachene Nägelein zu formiren und zu backen.

NEhmet ob-gemeldter Massa vier Loth / gestossene Nägelein vier Loth / dieses wol untereinander gemischet und gestossen / alsdann Nägelein daraus formi-

ret /

ret. Wann sie nicht schwartz genug werden wollen / muß man gebrandte Brod-Rinden klein stossen / und darunter mischen.

Weisse Zucker-Nägelein zu machen.

NEhmet einen Löffel Tragant in einen Mörsel/giesset sechs Tropffen Nelcken-Oel darzu/stossets wacker untereinander/hernach stosset und knötet ein Pfund Puder-Zucker darunter / und machet Nägelein daraus aus freyer Hand: Also könnet ihr auch schwartze Nägelein / welche natürlich sehen/machen: ihr müsset aber/an statt der sechs Tropffen Nelcken-Oel/ein halb Loth klein-gestossene Nägelein nehmen/sonsten handthieret damit/wie mit den weissen.

Gebachene Zimmet zu machen.

NEhmet gemeldter Massa vier Loth/gestossenen Zimmet ein Loth/ dieses subtil untereinander gemischt; wann die Masse nicht roth genug wird/muß man ein wenig bolus armen darunter nehmen/und die Masse dünne auftreiben / und über runde Höltzle in geschlagen/alsо lassen trucken werden/die Höltzlein hernach heraus gezogen/ so scheinet es als wie Zimmet-Röhren.

Gebachene Muscaten-Nüsse zu machen.

NEhmet vier Loth obgemeldter Masse/ein Loth gestossne Muscaten-Nüsse / dieses untereinander gemischt/ gestossen;und aus der Hand Muscaten daraus gemacht.

Gebachenen Ingber zu machen.

NEhmet vier Loth der Massa/ein Loth gestossnen Ingber/dieses auch wol untereinander gemischet/wie gemeldet/und zu Ingber-Zähen formieret.

Gebachene Calmus zu machen.

NEhmet gemeldter Massa vier Loth/gestossenen Calmus ein Loth; dieses untereinander gemischet und gestossen/wie bey den Nägelein/Zimmet und dergleichen gemeldet worden.

NB. Zu dem Calmus/ Ingber/ Muscaten-Nüssen u. a. m. müssen gegossene Formen von Zien oder Gips / auch wol-geschnittene höltzerne Formen gemacht werden/damit man obgemeldte Stücke formieren / und ihnen eine rechte Gestalt geben kan. NB. Eine jede Form muß von zweyen Stücken seyn.

Von Zucker allerhand Sachen/als Bilder/Thiere/Blumen und Früchte zu giessen.

HIerzu nimmt man den schönsten weissen Canari-Zucker / läutert ihn mit Eyer-weiß/schämet ihn wol/ dann obgehoben/durch ein sauber Tuch lauffen lassen/ und wieder aufs Feuer gesetzet/und sehr dicke gesotten/hernach vom Feuer genommen und mit einem höltzernen Stössel abgerieben/ so wird er schön weiß. Weil er noch fliessen thut/müsset ihr ihn alsobald in die Form oder Model giessen/ und bald über sich/bald unter sich halten oder kehren/daß die Form recht mit Zucker belauffen / und die Figur nicht löchericht werde; zuvor aber muß man die Form in kalt Wasser le-

gen. Mit warmen Wasser gehet es besser an/die Formen müssen aber / ehe ihr den Zucker hinein giesset / mit einem Schwamm ausgetrocknet werden. Wann man Citronen giessen will/kan man den Zucker / nach dem er gesotten/ gälbe färben / und trocken werden lassen/und ihme seinen natürlichen Citronen-Geruch geben.

Allerley Früchte/als: Aepffel/Birnen/ Pfirstingen/Morellen/oder was man von Obst giessen will/von Zucker zu giessen/welches man auch schählen kan.

NEhmet schönen weissen Zucker/der muß gesotten werden / wie vorher gemeldet/ alsdann kan man Aepffel/Birnen / und dergleichen Früchte davon in die Formen giessen.

Die Schahlen über das Obst zu machen: Nehmet schön weis Wachs/ zerlasset es über einem gelinden Feuer / alsdann die Frucht hinein gedruckt oder mit übergossen/daß sie eine schöne dünne Schahle bekommen/und darnach gemahlet/wie sichs gehöret. Zu den Aepffeln oder Birnen kan man das Wachs ein wenig gelbe färben. Wann man nun diese Früchte essen will/so kan man das Wachs davoon schählen. Ist eine schöne Kunst/und kommt denen seltzam vor/die es niemalen gesehen.

NB. Man kan auch von Marcipan-Massa solche Früchte machen und auf solche Art überziehen; die Früchte müssen aber vorhero wol ausgetrocknet seyn.

Eine andere Art/allerhand Sachen/nach Belieben / aufzuwerffen/und ihnen ihre natürliche Farbe zu geben.

EIn halb Pfund geläuterten Zucker genommen/ihn sieden lassen/bis er Candier-gleich wird/thut so viel Rosen-Wasser darzu/alsdann nehmet die Formen / welche von Alabaster seyn müssen/und leget sie ins Wasser eine Stund lang/ ehe man den heissen Zucker darein thue; wann ihr den Zucker darein gethan habt/so drehet die Form um in der Hand / bis der Zucker kalt werde / alsdann nehmet die Gestalt der Früchte/was es auch für welche seyn mögen/aus/und färbet sie / nachdem es ihre Art und Natur mit sich bringet.

Morschellen auf sonderliche Art/desgleichen auch Kränfflein zu machen.

NEhmet ein viertel Pfund abgezogene Mandeln / etwas gröblicht mit Rosen-Wasser gestossen (doch auch nicht zuviel/ sonst fliessen sie sehr/wann viel Wasser dabey) nehmet ein viertel Pfund kleingestossenen Zucker / Specerey nach Belieben/als Nägelein/Zimmet/Muscaten-Blumen / Pfeffer / Cardomömlein / Ingber/ ein jedes ungefehr ein halb Quintlein / oder so viel man will; desgleichen auch eingemachte Sachen gröblich zerschnitten/als Ingber/Citronat/ Pomerantzen-Schalen/Citronen-Schalen/jedes so viel als des andern nach Beliebung / die Mandeln/ Zucker und Specerey untereinander gemischt/alsdann auf die Oblaten geleget/ohngefehr eines Daumens hoch/und machets zwey Finger breit/ als wie andere Morschellen/bachet sie hernach in der Torten-Pfanne; wann die Mandeln an der Seite der Morschellen oder obenher etwas gelb worden/so sind sie fertig.

Man

NB. Man muß oben stärcker Feuer geben/als unten/sie fliessen sonst sehr/wann das Feuer unten zu starck ist. Man kan sie samt den Oblaten auf ein Papier legen/ so vorhero mit Wätzen-Meel bestreut worden/ und also backen. Man kan der Morschellen vier oder sechs auf eine Oblat legen/ oder auch wol mehr/ nachdem die Oblaten groß seynd; wann die Morschellen ausgebachen sind/ so pfleget man sie zu beschneiden/hernach zieret man sie mit einem glatten Eys/wie bey den Macronen soll gemeldet werden. Sie können auch mit dreyen Stücklein Gold über zwerch überlegt werden. NB. Das Gewürtz wird nicht zu Pulver gestossen/ sondern etwas gröblicht. Die Kräntzlein werden in der Runde auch auf Oblaten gelegt/ohngefehr ein Fingers dick und gebachen/wie Morschellen.

Aufgeblasene Früchte oder Figuren zu machen.

NEhmet etwas Tragant in einem Mörsel/stosset und reibet in fein lang/ hernach stosset und knötet Zucker darunter/so viel als ihr könnet/nach diesem treibets fein dünne auf/machet Stück oder Figuren daraus/drücket es in Formen/was euch beliebt/ thut es auf Papier/und bachets in der Torten-Pfannen/ gebt gleich Feuer/ unten wie oben. NB. Etliche machen es auf solche Art/nemlich sie treiben den Taig auf/ und lassen ihn dürr und hart werden/hernach stossen sie ihn wieder zu Mehl/ und sieben ihn durchs Zucker-Sieb/und stossen ihn noch einmal mit Tragant/ und alsdann aufgetrieben und gebachen/wie oben stehet.

Allerley Pasta von Früchten zu machen: Als nemlich/ von Aepffeln/Birnen/ Citronen/ Pomerantzen/ Morellen/ Pfirsingen/ Quitten/ Pflaumen u. a. m. Aber diese Früchte müssen nur halb reiff seyn;

Man kan sie auch wol machen/ wann sie gantz reiff seynd/ sie sehen aber nicht fein hell und durchsichtig.

Zum Exempel/ Aepffel.

NEhmet Aepffel/schählet sie fein rein/ und schneidet sie halb voneinander/ die Butzen und Kriebse rein heraus/wäget sechs Pfund ab/lasset eine Kelle voll Wasser wol sieden/ thut die Aepffel hinein/ und lasset sie so lange kochen bis daß sie weich werden und fast zerfallen wollen/wann solches geschehen/ so nehmet sie vom Feuer/schüttet sie in ein hären Sieb/und lasset das Wasser rein abseihen/alsdann reibet sie durch ein härin Sieb in eine reine Schüssel. Weiter thut fünff Pfund gestossenen Zucker in eine Pfanne oder Schüssel/giesset ein Maaß Wasser darauf/und lasset ihn zerschmeltzen/hernach setzet ihn aufs Feuer/lasset ihn ohngefehr eine Stund sieden/ so lange bis es dick wird/ etwan wie ein Syrup/ und sich am Löffel etwas weiß anlegt; Wann solches geschehen/ so nehmet den Kessel vom Feuer/ lasset den Zucker ein wenig verkühlen/hernach thut die durch geriebene Aepffel hinein/ rührets wol untereinander/ setzet sie wieder aufs Feuer/ und lasset sie wol sieden; Wann nun die Aepffel keine hüpsche leichte Farbe haben/ so thut etwas Safft-grün oder Berbisbeer-Safft hinein/ und lassets noch ein oder zwey Stunden sieden/ rührets

Digitized by Google

wol um/damit es nicht anbrennet/bis daß es dick wird/ ihr könnet unterweilen etwas auf einen zinnernen Teller klecken und es probiren/(nemlich auf solche Weise) tupffet mit einem Finger darauf/wann es anklebet/ so ist es noch nicht starck genug: dann könnet ihr es vom Feuer nehmen/und mit einem Löffel alsobald/ weil es noch warm ist/ auf einem Schieber oder schlechten Bret (zuvor aber ein wenig Zucker auf den Schieber gestreuet) fein förmlich als Figuren aufklecken; oder ihr könnet die Pasta aus dem Kessel heraus nehmen/wann sie dicke genug ist/und verkühlen lassen. Nach diesem auf den Tisch genommen/ und so viel Zucker darunter geknöten/ als man kan/hernach treibets auf/und truckets in Formen/ und trocknets im Ofen fein langsam ab.

Noch ein andere Manier.

MAn kan auch/ wann die Pasta aufgetrieben/ nur schlechte Figuren oder Stücken daraus/und einen Umschlag von Zucker darum machen/nemlich also:

Nehmet sechs Tropffen Anis-oder ander Oel ein guten Löffel Tragant in einen Mörsel/stossets wacker mit einander/ hernach stosset und knötet anderhalb Pfund gestossenen Zucker darunter/treibets fein dünn auf/formirets wie die Pasta/ mit einem Bisgen Tagant/und schlaget alsdann diesen Umschlag darum/ um den Rand/ verhüllet es aber nicht/damit man sihet/was es seyn mag; Ihr könnet den Umschlag auch grün/roth/gelb/blau oder weis/ was ihr vor Farben haben wollet/ anmachen/ und solches mit Säfften; also kan man die im Titul verzeichneten Früchte gleicher Weise alle machen und formiren.

Könige-Pasta zu machen.

NEhmet gestossenen Zucker zwey Pfund/ gestossenen Zimmet der gut und starck/ oder scharff/sechs Loth Bol. orient. præpar. ein halb Loth/Moschi gr. ij. den Zucker und Zimmet mischet zu einem Pulver zusammen/ den Biesem zertreibet m tein wenig Zimmet-Wasser in einem Mörsel/ da die Pasta drinnen soll angestossen werden; Thut darzu Tragant 7. Loth. Wann der Biesem mit dem Tragant wol vermischet/ so soll der geriebene Bolus auch hinein gethan/ und mit dem andern Pulver zur rechten Massa gestossen werden; die drucket alsdann in Formen/ und wann die Pasta trocken/so wird sie an der glatten Seiten mit Zucker und mit Eyerweiß bestrichen/ hernach lasset sie wiederum trocken werden/ so ist diese Königes-Pasta fertig.

Quitten-Pasta zu machen.

SChöne zeitige Quitten genommen/kochet sie mit siedenden schlechten Wasser/ in einem unzugedeckten Topff/bis sie auffspringen wollen/dann giesset das Wasser ab/und lasset die Quitten von sich selbst erkalten: Ziehet die Schelffen davon/ und treibet die Quitten durch ein Sieb/hernach nehmet die durchgetruckten Quitten und Farin-Zucker jedes gleichviel/den Zucker läutert und kochet/ wie zuvor gesaget worden/thut hernach die Quitten hinein/ rühret sie so lange auf dem Feuer/ bis sich der Zucker und Quitten vereinigen/dann giessets in ein irden Gefäß/ und nehmet darvon zum Abziehen und in die Formen zu schlagen/so viel ihr wollet.

Weisse

Weisse oder schöne rothe durchsichtige Quitten-Pasta zu machen.

Auf dreyssig ziemlich grosse Quitten/ fünffzig hart Aepffel genommen/ so wird die Pasta leichter: Es müssen aber die Aepffel absonderlich/doch nicht zu sehr gekocht/ aber gleichwol mit den Quitten durchgerieben werden. Wann ihr auch ohngefehr anderthalb Pfund aus dem grossen Geschierr zum Abziehen nehmet/ so möget ihr einen silbernen Löffel voll geläuterten Zucker darzu giessen/ der so dicke wie ein Safft ist/ und über geschwindem Feuer unter dem Abziehen gleichsam wie erwallen lassen/so wird die Pasta desto leichter und schöner/ als sonsten/ und wann sich nach jedem Stoß im Abziehen fast ein Viertel der Pfannen abgelöset/so ist sie in die Form zu schlagen recht. Wollet ihr sie roth haben/ so könnet ihr etwas Berbisbeer Safft darzu thun/ ehe dann die Pasta aus der Form ist. NB. Bestreichet sie zuvor mit gestossenem Zucker auf ein Papier gelegt/und das ander Theil auch also besäet/ vierzehen Tage lange.

Eine andere Art Quitten-Pasta zu machen.

Die Quitten samt den Schelffen in Wasser gesotten/so lang/ bis sie voneinander springen/hernach heraus gethan und geschählet/durch ein Sieb getrieben/ daß die Steine und Kernen davon bleiben; Alsdann gewogen/auf ein Pfund Zucker ein halb Pfund Quitten: den Zucker vorhero solviret/ clarificiret/ und hart kochen lassen/damit die Feuchtigkeit darvon kommt/dann vom Feuer abgehoben/und die Quitten geschwind unter den Zucker gerühret/ hernach in die irdene oder zinnerne Form gethan/und trocken werden lassen/ darauf auf ein Papier gethan/ wol austrocknen lassen/und nach Belieben vergüldet und gezieret.

Noch eine andere Quitten-Pasta zu machen.

Nehemet Quitten/so viel ihr wollet/ wischet die mit einem trockenen Hadern fein rein ab/und nehmet die braune Blühte oder Putzen oben fein hinweg/darnach siedet sie in Wasser/doch nicht gar zum Brey: Schählet und schneidet das Fleischichte von dem Kriebse oder Kern-Haus herab/ reibet solches durch ein Sieb oder Durchschlag; darnach so viel die durchgerieben Quitten am Gewichte haben/so viel nehmet an schönen Zucker/klarificiret und siedet ihn so dick/als wie zum Penet-Zucker/schüttet die durchgeriebene Quitten darein/ und rührets wol in den Zucker/ daß es wol durcheinander kommt. Hernach wann der Massa viel ist/ so nehmet in einem kleinen Kesselein zwey oder anderthalb Pfund absonderlich/ röstet solches ein wenig in gemachsamer Hitze ab/füllets in Formen/sie werden nicht lange stehen/so kan man sie heraus thun und vergulden.

Borsdörffer-Aepffel-Pasta zu machen.

Siedet Borsdörffer-Aepffel/ so viel ihr wolt/ in Wasser/ bis sie aufspringen; die Schelffen samt dem Krebse darvon gethan: Nehmet zu vier Pfund der durchgetriebenen Aepffel/drey Pfund schönen weissen geläuterten Zucker/siedet den/

Digitized by Google

und machets gleich wie mit den Quitten geschehen. Man kan sie auch in Formen füllen/wie die Quitten-Pasta/oder runde Küchelein daraus formiren.

Halb Quitten und halb Borsdörffer-Pasta zu machen.

NEhmet zwey Pfund durchgeriebene Quitten / und zwey Pfund dergleichen Borsdörffer/zu vier Pfunden dieses/auch vier Pfund Zucker/machet alles / wie oben gemeldet.

Pfirsing-Pasta zu machen.

SJedet Pfirsing in Wasser/bis sich die Haut abziehen lasse / thut die Kernen heraus/und reibet sie durch ein Sieb : Zu vier Pfund durchgeriebenen Pfirsingen/ nehme man noch nicht gar fünff Pfund Zucker/etwa weniger eines Viertel-Pfunds gesotten/wie bey den Quitten geschehen. Thut die Pfirsinge darein/röstet sie ab / bis sie im Kessel ziemlich dick seyen; darnach formiret Plätzlein / wie bey den Borsdörffern/und lassets in der Wärme stehen. Wann gröblich zerstossener Zucker/so in der Candir/vorhanden/so wältze man sie hinein/und lasse sie trocknen.

Ein andere Art.

PFirsinge gesotten wie oben/nehmet die/ so das Fleisch gantz behalten / und nicht durchgerieben seynd / siedet darauf einen harten / wie zum Tabiliren gesottenen Zucker/giesset den also heiß auf die Pfirsinge / lassets zwey oder drey Tage darauf stehen/seihets hernach wieder ab/den Zucker zum andern oder dritten mal härter gesotten (so man kan/auch zum viertenmal) frischen Zucker genommen / abgeseigt/und etwas abtrocknen lassen; man kan sie auch einmal in die Candir legen / so werden sie noch schöner und besser.

Weintrauben-Pasta zu machen.

NEhmet drey Pfund ausgepressten Weinbeer-Safft / ein Viertelspfund durchgeriebene Aepffel/und siedet harten Zucker / gleich als zur Quitten-Pasta / und werffet die Materi darein/rühret sie / und giesset es in steinerne Formen oder blecherne Model. Man kan sie färben / daß sie fein grün werden / wann man Safft-grün untermenget.

Haffenbutten-Pasta zu machen.

NEhmet frische Hafen-Butten/reiniget sie von ihren Steinen / lasset sie teig/aber nicht faul werden/treibet sie alsobald durch ein Sieb/und ziehet sie geschwind über einem Kohlfeuer ab/ so dick als ihr vermeinet gleich so viel gestossenen Zucker darunter zu bringen/rühret denselben darunter/bis ein rechter Teig/in Formen zu drucken wird/treibet sie auf/und druckets sie in Formen/schneidet die gedruckten Stücke sauber leget sie in ein Sieb/lasset sie zwey oder drey Wochen in der Stuben stehen/damit die Pasta gar gelind trocknet/so wird sie schön.

Hagen-Butten einzumachen.

SChneidet sie halb voneinander/und machet sie rein / lasset sie einen Tag oder anderthalb liegen/bis sie ein wenig teig werden/dann werfft sie in einen heissen Zucker/

cker/und lasset sie einen Sud aufthun; darnach thut sie in eine Büchsen/ und Syrup darauf. Nach acht oder zehen Tagen siedet den Syrup noch einmal / bis so lange/ daß er dick bleibet.

Aufgelauffene Quitten zu machen.

NEhmet des besten Quitten-Marcks/und reibets wol/daß es gar klein wird / vier Pfund von diesem Pasta/Zucker drey Pfund / reibets alles eine gantze Stunde lang; dann nehmet von acht Eyern das Weisse/und schlagets wol / daß es werde wie ein Schaum / dieses streichet auf Oblaten / (welche von allerhand Mandeln müssen geschnitten seyn) und bestruet sie wol.

Gute Quitten-Zelten zu machen.

SChälet Quitten/und schneidets zu Stücken / dämpffet sie mit Zucker oder Honig/und seihet die Brühe herab/darnach zerstossets die Quitten wol / und giesset die Brühe wieder daran/lasset sie also sieden/ daß sie fein dick werden / ihr möget auch einen guten Theil Citronen-Safft daran thun/alsdann thut sie in die darzu gehörige Mödel/und lasset sie darinnen bestehen/und wann sie wol erstarcket/so nehmts heraus und stellet sie an einen Ort/da sie weder zu bald/noch zu langsam abtrocknen/ und kehret sie auch offt um. Wollet ihr aber die Quitten-Zeitlein zum Magen gut machen/ so dämpffet die Quitten in Wein/und thut Honig und Gewürtz daran.

Quitten-Strützelein zu machen.

WAschet zwo schöne Quitten fein saubꝛ ab / und stechet die Butzen heraus / darnach dämpffets in einer Pfanne mit Wasser/ bis sie lind werden / und ziehet die Schelffen sauber ab/zerschneidet sie zu Schnitzlein und wägets / zerreibets hernach in irrdenen Gefäß gantz dünn / darnach nehmet so viel Zucker als die Quitten gewogen haben / und schüttet ein wenig Rosen-Wasser daran; Alsdann lasset den Zucker und Rosen-Wasser ein wenig in einander sieden / und nehmet das Weisse von einem Ey mit Rosen-Wasser zerklopfft / thut es an die ob-gemeldten Quitten / und reibets eine Viertelstund wol untereinander / giesset auch ein oder zwey Löffel voll Zimmet-Wasser / und drey Löffel voll ob-gemeldten zerlassenen Zucker also siedend auch darein / und rühret es wiederum eine halbe Viertelstund untereinander/ und also forran mit dem Zimmet-Wasser / bis dessen ein halbes Achtelein / und mit dem Weisen vom Ey und Zucker/eines um das ander/ bis vier Weise vom Ey / und viermal angezeigter Zucker / von einer halben Viertelstund zu der andern / darein kommen/und es also eine gantze Stund aneinander gerühret worden/ jedoch so mans wol/und etwas längers als eine Stund gerühret / so ist es deste besser. Wann dann/ wie jetzt gedacht / solches wol gerühret worden / so nehmet frische Citronen-Schelffen / aber nur das Gelbe / und siedets so lang im Wasser als harte Eyer / lassets trocknen und hackets klein/darnach rührets untereinander / man mag auch / so man sie wol-schmäckend haben will / Bisem in Rosen-Wasser zerreiben und darunter rühren / alsdann schneidets zu Stücken / wie ihr wollet / und legets auf Oblaten/

dar-

darnach leget sie auf ein Bret auf den Ofen / lasset sie ein oder zwey Tag stehen und austrocknen/so sind sie sehr gut.

Unterricht/allerley Marcipan zu bereiten und zu bachen.

Marcipan/wie ein Pyramis/getroren/von allerhand Farben.

NEhmet zwey Pfund gestossnen Zucker in einen Kessel/giesset zwey Maaß Rosen-Wasser darauf/lasset ihn zerschmeltzen/ alsdann setzet ihn aufs Feuer/ lasset ihn fein starck sieden/ so lange bis er sich am Kessel oder Löffel etwas weiß anlegt; wann solches geschehen/ so nehmet ihn vom Feuer / und rühret drey Pfund feine klein-gestossene Mandeln darunter / setzets miteinander wieder aufs Feuer/und lassets so lange stehen / bis es dick und starck wird/ihr müsset es aber immerfort rühren/sonst brennet es leicht an. Probirt es alsdann mit einem Finger/ wann es anklebet/so ist es noch nicht starck genug/klebet es aber nicht an/so ist es starck genug: alsdann nehmts vom Feuer/und schüttes in eine Schüssel/sonst wird es küpfferit. Wann es nun kalt ist/so nehmts auf den Tisch/und knötet so viel Zucker darunter/als ihr könnt; wann solches geschehen/so treibet den Taig auf/und drücket ihn in die Pyramis-Förme; machet auch sonsten allerley Stücken Marcipan/was euch beliebet daraus: wann ihr ihn nun wollet färbicht haben/so trieffet vom guten Safft was Farbe ihr haben wollet/auf den Taig/und knötets wol untereinander; das Eyß so auf das Marcipan getragen wird/findet ihr nachgehends.

Marcipan durch die Spritze.

ALso machet auch den Marcipan durch die Spritze/ könnet auch / wann ihr wollet / ihm einen Geschmack geben/nach Citronen oder Pomerantzen / oder allerley guten Oels / nemlich also: Auf ein Pfund Taig reibet von zwey Citronen oder einer Pomerantzen die äusserste Schalen / oder auf ein Pfund acht Troffen Amis-Oel? oder dergleichen/und traget es auf den Taig / knöters wol / und färbt ihn auf was Farb ihr wollet / wie vorher schon gemeldet; Wann solches geschehen / so thut die Stücken nacheinander in die Spritze und drucket ihn durch auf Papier/leget und formiret daraus was euch beliebet / und lassets auf dem Ofen wol abtrocknen / solches heist Marcipan durch die Spritze oder Serincke.

Marcipan fili.

WJe nun der vorige Marcipan gemacht/ so machet auch den Marcipan fili; man muß aber / wann er vom Feuer genommen und kalt worden ist / auf den Tisch auch etwas Tragant einwürcken/hernach feine lang Schnüre daraus wältzen / alsdann allerhand Bretzeln/Zweifelsknoten und dergleichen daraus formiret / leget sie dann auf Papier/und bachet sie in der Pasteten-Pfanne.

NB. Diesen Marcipan darff man nicht färben / auch ihme keinen andern Geschmack geben/sondern lassen/wie er an sich selbsten sihet/und wann die Bretzlen schön weiß sehen/je besser und schöner siehet es.

Auf-

Aufgelauffene Marcipan zu machen.

DAzu nimmt man Mandeln drey Pfund/die Schalen abgezogen/und wieder wol austrocknen lassen/presset das Oel ein wenig darvon / und stösset die Mandeln mit Rossen-Wasser gar klein / thut darunter gemeinen Canari-Zucker anderthalb Pund/ziehet die Massa aufs härteste ab/und agiliret dieselbe/bis sie kalt worden; theilet die Massa in zwey Theil / und nehmet auf jedes Theil in einem Mörsel ein Loth Tragant/gestossenen Zucker drey Pfund/reibet dieses wol untereinander und thut den einen Theil der abgezogenen Massa darzu; stossets eine halbe Stunde miteinander/ so ist die Massa fertig. Treibet sie hernach auf/in Formen gedruckt/und bachet sie im Bach-Ofen oder einer Torten-Pfannen/alsdann mit Gold gezierit.

Eine andere Art/Marcipan zu machen.

NEhmet der besten Mandeln zu einem Marcipan zwey Pfund / weichets in kalt frisch Wasser/bis die Schelffen herab gehen; wann ihr es bald haben müsset/ so setzets in die Wärme/allein sie werden nicht so weiß / trücknet sie auf einem weissen reinen Tuch wieder wol ab/stossets in einem Mörßner/mit Rosen-Wasser fein klein/ alsdann nehmt zu einem Pfund Mandeln zwölff Loth aufs kleinest gestossenen Canarien-Zucker darunter/vermischets wol / setzets in einem Becken auf eine ziemliche Glut/wendets offt um/bis der Taig trocken wird/und sich abschählet / darnach netzet Oblaten an den Enden mit Rosen-Wasser durch Mahler-Pensel/klebets zusammen daß es fein glatt wird/ebnet es ab / daß es rund wird / legts auf ein Blech / thut den Teig fein gleich darauf / die Oblat muß zwey Messer-Rucken breit geringS umher vorgeben/alsdann schneidet Oblat-Stücklein/die ein wenig breiter seynd / dann das Marcipan dick ist / truckt ein Mahler-Pensel ein in Rosen-Wasser / bestreichet das Marcipan / auch die geschnittene Oblat rings herum / legts um das Marcipan eines um das ander / gleich ob ein Reiff herum lege / hebet mit einem Messer die schmale Oblat unten an dem Marcipan über sich an das Oblat-Reifflein/ daß sie aneinander kleben; Wo es nicht kleben will / netzet es ein wenig und druckts genau aneinander / ist es nun wolgestanden / so thut den allerschönsten und kleinest-gestossenen Canarien-Zucker in eine Schalen / rühret ihn mit dem besten Rosen-Wasser gar wol ab/daß er fein weiß wird/und die Dicke eines Strauben Taigs bekommet/ dieses giesset mitten auf das Marcipan / theilets gleich aus / bachets auf dem Ofen/ machet eine gleiche Glut darunter / und auf den Deckel / damit es allgemach trocknen kan / sonst wird es blasigt; Wo es aber weiß wird / wie ein gefroren Eyß / so ist es gar.

Noch eine andere Art Marcipan.

NEhmet gute Mandeln und ziehet sie ab/stosset oder reibet sie mit Rosen-Wasser ab/alsdann wäget sie / und thut so schwer Zucker daran / darnach stosset diese zwey Stücke wol untereinander/ und so ihr wolt / nehmt ein wenig Zimmet / und machet einen schönen weissen Taig daraus/alsdann streichets auf Oblaten/und formiret es

mirets nach eurem Gefallen. Etliche machens auch auf diese Weise / so auch nicht bös: Sie nehmen ein halb Pfund geriebene Mandeln/ auch ein halb Pfund Zucker/ den läutern sie mit Rosen-Wasser/und einem Weissen vom Ey / bis er recht wird/ und das Rosen-Wasser fast eingesotten / und rühret alsdann die gestossenen Mandeln ob dem Feuer darein/so lang/bis sich der Taig von der Pfannen schählet. Will mans wolschmäckend haben / so mag man ein wenig Biesem in Rosen-Wasser zerreiben/und wann es vom Feuer genommen wird / darein rühren / alsdann streichets auf Oblaten/und bachets in einem Oefelein.

Noch ein andere Art Marcipan.

NAn nimmt ein halb Pfund Mandeln/und reibe sie mit Rosen-Wasser ab/darnach einen halben Vierling Binnußlein / die sollen im heissen Rosen-Wasser geweichet seyn/und lasset sie erkalten/alsdann reibet sie auch/darnach nehmet ein halb Pfund Zucker/alles mit Rosen-Wasser untereinander gerühret/so lang / bis es einen rechten Taig gibt/denselben muß man alsdann aufstreichen / und damit fortfahren / wie mit andern Marcipanen/wird nicht im Model/sondern rund gemachet/und zwinget es wie eine Torten.

Kräfftige wolschmäckende Marcipan.

NAn nimmt ein halb Pfund geriebene Mandeln/einen Viering Zucker/und eine gantz-geriebene Muscat / Zimmet und Rosen-Wasser / darnach machet einen Taig daraus; soll er aber dick seyn / so streichet ihn einen Messer-Rücken dick / auf Oblaten gewälgert/oder auf eine andere Form.

Noch anderst.

NAn nimmt ein halb Pfund Zucker / und ein halb Pfund geriebene Mandeln / zwey Loth Zimmet/ein halb Achtelein guten Raum/und Rosen-Wasser/rühret es alles untereinander zu einem rechten Taig/und thut damit/wie mit dem andern.

Kräfftige Marcipan für Krancke zu bereiten.

NAn nimmt gute frische Mandeln acht Loth / Pistacien drey Loth / eingemachte Pomer antzen-Schalen und Citronat/jedes ein Loth / Zimmet ein Quintlein / Galgant ein halb Quintlein/Muscatenblühe ein wenig/weichet die Pistaci in Rosen-Wasser/so gehet das Häutlein ab/dann schneidets mit dem Citronat und Pomerantzen-Schalen gar klein/hernach nehmt acht Loth abgezogene Mandeln / zwölff Loth schönen Zucker/stossets mit Rosen-Wasser ab/thut das Geschnittene darunter/ streichets auf Oblaten/verkleibets nehen herum mit Oblaten; nach diesem nehmet vier Loth gepulverten Zucker / machet ihn mit Rosen-Wasser dick ab / giessets auf das Marcipan/lassets fein leiß bachen/weil der Taig trocken/doch muß es ziemlich bachen. daß der Taig nicht abgeröstet wird.

Schön- und zierlich-gemödelte Marcipan zu bereiten.

NAn nimmt ein Pfund guter Mandeln/ weichets ein/ ziehets ab / und trücknet sie wieder/stossets wie Milch ab / so viel Zucker und Rosen-Wasser / das gut ist / dar-

runter/ thut es alles in ein meſſen Beck/ röſtets auf Kohlen ab/ ſo trocken als mög-
h iſt; wann er nun nimmer anklebet/ und ihr ihn in die Mödel drucken könnet/ ſo
ehmt ein ſchön Krafft-Meel in ein Tüchlein/ ſtreuet den Model wol damit über
nd über/ alsdann drucket den Taig darein/ daß es fein eben iſt/ thut ihn darnach aus
em Model auf ein Blech oder Teller/ ſetzets auf den Ofen/ laſſet wol einheitzen/ daß
s ertrocknet/ ſchön weiß und liecht wird/ alsdann verguldets.

Marcipan auf die geringſte Art zu machen.

MAn nimt ein halb Pfund Zucker/ ein Pfund Mandeln in Roſen-Waſſer wol abgeſtoſſen/ machets wol untereinander/ daß er dick wird/ dann klebet zwey Oblat-Plätzlein mit Roſen-Waſſer aneinander/ thut den Taig darauf/ klopffet ihn wol breit/ wie ein Brod-Tellerlein/ warm er auf eines zwergen Fingers dick bereitet/ ſo krümmet oben die Reifflein herum/ machet ein Flecklein daran/ wie einen Bauren-Schurtz/ bachet es in einen Oefelein/ thut ihm nicht zu heiß/ daß es fein gelblicht bleibet/ ſtreuet Triſanet darauf/ oder/ wollet ihr/ ſchneidet abgezogene Mandeln von einander nach der Länge/ verguldet oben die Plätzlein/ ſtecket ſie voll Mandeln.

Allerhand Farben Eyß auf die erſte Marcipan zu machen.

THut Zucker in einen Tiegel/ gieſſet ein wenig Waſſer darauf/ ſetzet ihn aufs Feuer/ und laſſet ihn ziemlich ſieden; wann ſolches geſchehen/ ſo nehmet ihn vom Feuer/ laſſet ihn ein klein wenig verkühlen/ alsdan gieſſet den Safft hinein/ was Farben ihr haben wolt/ rühret ihn wol unter/ hernach ſtreichet ſolches auf die Marcipan fein geſchwind/ ſonſt wird es hart/ und läſſet ſich nicht ſtreichen/ könnet auch wol den Tiegel mit einer Kohl-Pfannen bey euch ſetzen/ ſo bleibet das Eys dünn. Wann nun das Eys auf die Marcipan getragen iſt/ ſo ſetzet die Marcipan alsbald auf Papier/ und bachet ſie in der Paſteten-Pfannen; Laſſet ſie ſo lang ob dem Feuer ſtehen/ bis das Eys fein auflaufft/ alsdann nehmet ſie vom Feuer und verwahret ſie.

Aufgezogen Eyß zu machen.

HIezu nimt man ſchönen weiſſen geſtoſſenen Zucker/ ſo viel man will/ mit Roſen-Waſſer angerieben/ daß es wird wie ein dicker Safft; Alsdann auf die Marcipan/ ſo zuvor gebachen/ eines Meſſer-Ruckens dick mit einem Haar-Penſel aufgeſtrichen/ und in die Torten-Pfanne geſetzt; Obenher etwas ſtarck Feuer gegeben/ ſo wird ſichs ſchön in die Höhe und in Blaſen begeben; Wann es aufgeſtiegen/ ſo hebet den Deckel mit dem Feuer ein wenig in die Höhe über hin/ ſo bleibet es ſchön in der Höhe ſtehen/ und wird auch weiſſer als ſonſten.

Spiegel von Zucker zu machen.

HIezu nimt man friſch Eyer-weiß/ klopffets wol in einer Pfannen/ daß es wird wie ein Schaum/ alsdann nach und nach ſchönen Canari-Zucker untergerühret/ bis ſo lange es dicke wird. Ferner auf die Marcipan eines Meſſer-Rücken dicke aufgeſtrichen/ und in linder Wärme laſſen trocken werden; Dann wann es in der Hitze ſtehet/ ſo bekommt es Blaſen.

Schönen weissen Spiegel zu machen.

HJerzu nimmt man ein frisch Eyerweiß / ein wenig gut Rosen-Wasser / und ein gut Theil schönen Canarien-Zucker / thut es miteinander in ein verglaset Häfelein/ klopffets alles zusammen wol / und so lang/ bis es schön weiß wird / machets so dick/ daß es nicht hart fliesset/ alsdann streichets auf Marcipan-Räutlein / oder Mandel-Torten/ und lassets auf einem Ofen ertrocknen.

Rothen Streu zu machen.

DAzu nehmet rothen gestossenen Sandel anderthalb Loth / feuchtet ihn mit guten Brand-Wein an / lasset ihn ein wenig stehen/ so färbet er sich schön roht; Alsdann nehmet sechs Loth weissen Zucker / thut ihn in eine Pfanne / giesset Wasser daran / so viel / daß man ihn recht schmeltzen kan; Sieder ihn hernach fein starck / daß der Zucker springet/ und fein leicht wird/ so ist es genug gesotten. Dann Sandel in eine andere Pfanne gethan/ und den hart-gesottenen Zucker darüber gegossen/ wol umgerühret / so lang/ bis daß sich der Zucker schön färbet/ und sich in ein gröblicht Pulver voneinander gibet; Hernach auf ein Papier gethan/ und in gelinder Wärme austrocknen lassen/ alsdann gestossen und in Sieb gethan oder geschlagen/ und zum Gebrauch aufgehoben. NB. Zum Schincken und Brat-Würsten wird der Taig/ so an statt deß Fleisches geleget/ damit gefärbet / und andere dergleichen gefärbte Sachen mehr.

Allerhand Früchte / Vögel und Thiere / von Marcipan-Massa aus freyer Hand oder Formen zu machen / was man will.

DArzu nehmet gute frische Mandeln ein halb Pfund / weichet sie über Nacht in ein frisches Wasser / bis man die Schale abziehen kan / stosset sie hernach mit Rosen-Wasser in einen steinernen Mörsel ab / wol klein / daß sie nicht mehr glänzen / nehmet nicht zu viel Rosen-Wasser / damit sie nicht gar zu dünn werden/ sonsten muß man sie gar zu lange über dem Feuer haben. Wann sie gestossen / so thut sie in einen saubern Kessel / thut darzu ein Viertel-Pfund schönen weissen gestossenen Zucker / und ziehet sie also ab/ daß/ wann ihr mit dem Finger oder Hand darauf drucket / sie nicht bekleben bleiben/ wie man mit dem Marcipan-Taig gepfleget hat zu thun. Daraus kan man allerley machen und formiren / aus freyer Hand / was man will; wann man aber in die Form was drucken will/ muß man die Form mit Kraffft-Meel bestreuen / damit es desto leichter wieder herausser gehet / und nach der Formirung auf Höltzlein oder Drat stecken / und wol trocknen lassen. Wann man nun von dieser Massa oder Taig was aus freyer Hand formiren oder machen will / so muß man den Taig nicht lang in den Händen herum wälgern / sonst wird er gantz ölicht und ungestalt/ je geschwinder man darmit umgehet / je schöner die Früchte werden.

Aller-

Allerley Früchte / Thiere / Vögel / Zucker-Bildlein / Tisch / Stühl und Bänck / Wiegen / Bettstätten / und mancherley Figuren / was man formiren will / von Tragant-Massa zu machen.

MAn nehme schön weiß Krafft-Meel ein halb Pfund / schönen weissen Zucker ein halb Pfund / dieses auf das allerkleineste gestossen und untereinander gemenget; Alsdann nehmet schönen weissen Tragant / so viel ihr wolt / weichet ihn in Rosen-Wasser ein / bis daß er erweichet / zwingt ihn hernach durch ein sauber Tuch / das nicht zu grob ist / (der Tragant muß recht dick seyn / doch daß man ihn kan durchzwingen) nehmet von dem Tragant in einen saubern Mörsel / stosset ihn so lang / bis daß er schön weiß und zähe wird / alsdann thut das Krafft-Meel und Zucker so vermischt nach und nach darunter / bis daß es ein guter zäher Taig wird / und nicht anklebet. Daraus könnet ihr Früchte aus freyer Hand drucken und formiren / was ihr wolt / und euch in allen verhalten / wie mit den Marcipan-Früchten gemeldet worden.

Ochsen-Augen von Marcipan-Zeug zu machen.

HJe nimm Mandeln und Zucker / stosse es mit Rosen-Wasser wol klein / und röste es ab / doch nicht zu hart / daß es ein wenig feucht bleibt / würtze es mit Zimmet / Muscaten-Blühe / Galgand / Cardomömlein / ein wenig Pfeffer / rühre es alles wol untereinander / schneide die Crucifix aus den Oblaten fein rund / wie sie seynd / streiche den Marcipan-Zeug darauf / daß es fast eines Daumens dick sey / nehme ein Messer / und mach es fein rauch mit der Spitzen / mache Zucker mit Rosen-Wasser an / zu einem Spiegel gantz dick / streich es auf die Ochsen-Augen / bache es auf dem Ofen.

Marcipan-Räutlein zu machen.

WEichet Mandeln in laulicht Wasser / ziehet ihnen die Schelffen ab / dann leget über Nacht in ein kalt Wasser / trocknet sie wieder fein ab mit einem Tuch / stosset es mit Rosen-Wasser gar klein / darnach nehmet ein Pfund solcher / und ein Pfund Canarien-Zucker / mengets untereinander / thuts in eine messinge Pfannen / und trocknet es wol ab / rühret ihn aber ohne Unterlaß / daß er nicht anbrennet / wann er nun genug abgetrücknet worden / so nehmet ein Blätzlein und wälgerts / druckets in die Mödel / so mit Zucker müssen bestreuet seyn.

Marcipan auf Englische Manier zu machen / nach der besten Art und Kunst.

SChälet zwey Pfund von den Jordan-Mandeln weiß in laulichtem Wasser / und zerstosset sie fein in einem steinernen Mörsel / mit ein wenig Rosen-Wasser; Alsdann nehmet anderthalb Pfund Zucker fein durchgesiebet / und wann die Mandeln zum Taig wol gestossen sind / so nehmets aus dem Mörsel / und knötet den Taig wol mit wenig durchgesiebten Zucker / und lasset es eine Stund lang stehen / daß es

kalt werde/darnach wältzet den Taig gantz dünn/als wie man pfleget vor eine Torte zu thun/und schneidet ihn rund ab nach dem Teller/darnach machet einen Rand herum/ und füget ihn zusammen; Alsdann setzet es auf einem Kuchen-Boden/ und bachet es; Wann es gebachen ist/so nehmet es aus dem Ofen/ und bestreichet es mit Rosen-Wasser und Zucker und Weissen vom Ey/ rühret alles wol durcheinander/ und bespritzet es mit einer Bürsten/ darnach setzet es wieder in einen Ofen/ und wañ ihr mercket/ daß das bestrichene Weiß aufgehet und hoch aufsteiget/ so nehmet es heraus/ und setzets auf ein lang Stück Marcipan/ das erst unlängst gebachen worden; in der Mitten deß Marcipans/ stecket allerley Zucker-Werck/ darnach nehmet eine Feder/ vergüldet es mit Gold-Blättern/ und Weissen vom Ey geschlagen.

Ausgeschnittene durchgebrochene Marcipan zu machen.

TReibet Marcipan-Massa eines Messer-Rückens dick auf/ hernach blecherne Formen genommen/ und damit eine feine Figur/ (oder nach Papier-Mödeln) geschnitten/ auf Papier geleget und gebachen/ wie sichs gebühret. Hernach einen Spiegel von Zucker gemacht/ mit gefärbten Biesem-Zucker bestreuet/ und in linder Wärme trocken werden lassen; Alsdann auf der andern Seiten auch also gemacht/ und die Rände umher vergüldet/ so sind sie fertig.

Gestürtzte Eyer von Marcipan zu machen.

FOrmiret Marcipan-Massa gleich halben Eyer-Schalen/ daß innwendig hohl sey/ legts auf eine Oblaten/ daß das halbe unter sich komt/ dann nehmet einen halben Theil abgezogener Mandeln/ und einen halben Theil Zucker/ stossets mit Rosen-Wasser/ daß es wird wie ein dicker Brey oder Latwerge. Alsdann nehmet abgezogene Mandeln/ so viel man bedarff/ würfflicht geschnitten/ und das Ey herum eines Daumens breit geleget/ die würfflichte Mandeln darauf gestreuet/ und in der Torten-Pfanne gebachen/ daß die Mandeln etwas gelblicht werden; Wann es gebachen/ machet man auf das Ey einen weissen Spiegel/ bey linder Wärme getrocknet/ auch auf das Ey Gold gelegt; Was von den Oblaten vorgehet/ schneidet man ab.

Taig oder Massa zu durchbrochenen Zucker-Werck zu machen.

NEhmet zwey Loth deß schönsten und besten Tragants/ giesset frisch Wasser daran/ lasset zwey Nacht und einen Tag ihn weichen/ dann rühret ihn mit einem Löffel wol untereinander/ daß er glatt wird/ thut das Schwartze aufs fleissigste davon/ zwinget das andere durch ein Tüchlein/ rühret zwey Loth gar schönen Canarien-Zucker daran/ darauf nehmet schön weiß Krafft-Meel/ würckets darunter/ daß ein zäher Taig wird/ diesen Taig thut in ein steinern Geschirr/ setzet ihn über Nacht in den Keller/ er bleibet etliche Tag gut.

Unterricht/ wie man schön und zierlich aufgelauffen Zucker-Werck bereiten und bachen soll.

MAn nimmet einen Löffel voll deß schönsten und weissesten auserlesen Tragants/ giesset Rosen-Wasser daran/ nehmet ein Messer-Spitzen voll gepülverten

Bi-

ams/zwirner ihn mit Rosen-Wasser an/ giesset ihn an den Trachant / ihr müsset Rosen-Wassers so viel daran giessen / daß der Tragant nässer ist / dann zum hbrochenen /und lassets zwo Nächt und einen Tag weichen/ darnach rühret einen nen Zucker daran/stossets in einem Mörsner so lang / bis er sich ein wenig arbeiässe:/thut ihn aus dem Mörsner/würcket noch mehr Zucker darunter / bis er sich e Mödel drucken lässet/wälgert etwan zwey Messer-Rücken dick / druckets in die del/schneidets neben herum ab/streuet Krafftmeel auf ein Blech löset dem Model uf/daß er nicht anklebet/setzts in ein warm Oefelein/lasts darinnen / bis es auf:/dann thuts heraus/lassets auf dem Blech stehen/bis es erkühlet / so habt ihr ein aufgelauffen Zucker-Werck.

Wollt ihr aber ein leibfarbes haben/so nehmet lautern Weinnägelein-Safft / t ihn an den Tragant/an statt des Rosen-Wassers/nehmt halb Weinnägeleinft und halb Rosen-Wasser/und machets wie berichtet.

Blau zu färbem / nehmet dürre und gepülverte blaue Violen/giesset ein Rosensser daran/und brauchets/wie oben stehet/zum Trachant-Einweichen.

nterricht/ wie man allerley schöne Figuren/Thier und Zucker-Bildlein formiren und machen soll.

Ehmet einen Tragant-Schleim/stosset ihn im Mörsel wol/ daß er schön weiß wird/dann durch ein sauber Tüchlein gezwungen; Alsdann den Zukker und ft-Meel zu einem Taig mit dem Zucker angestossen/daß es eine rechte dicke Masrd: Man kan den Zucker mit Krafft-Meel nur halben Theil anstossen / wann Taig zu lind / mit der andern Helffte auf einen Tisch auswürcken. Aus diesem kan man allerhand schöne Zucker-Bildlein machen/mit schönen Farben / Silnd Gold zieren/wie man will / man streuet zuvor in die Form etwas von dem er und Krafft-Meel/auf daß sichs nicht anhänge; Hernach auf ein spitzig höltzder Drat gesteckt/und wol trocken werden lassen.

nterricht/wie man schöne wol-formirte und gute Macronen bereiten und bachen soll.

Azu nimmt man ein viertel Pfund Mandeln / gestossenen Zucker ein achtel Pfund/Eyer-weis/von zweyen Eyern; Die Mandeln geschählet und mit Rosser gestossen/etwas starck und nicht zu dünn; das Eyer-weis zum Schaumlagen/hernach den Zucker und Mandeln unter das Eyerweiß gethan / und auften gelegt/in einer Torten-Pfanne abgebachen/bis daß sie gelb werden / zuvor ein Papier in die Torten-Pfanne gelegt/hernach ein Blatt-Eys darauf gemacht n wenig in der Wärme stehen lassen / bis das sie glantzen und trocken werden.. ach drey Streifflein Gold darauf gelegt.

Wie man sie auf die Oblaten legen muß.

hmet schöne weisse Oblaten/die frisch gebachen seynd/alsdann fasset einen Löfl voll dieser Massa/und mit einem andern Löffel ausgestossen / nach der Länge

eines Fingers / etwann zwey Finger oder eines Daumers breit und eines Fingers dick/so viel/als man auf ein Oblaten/als vier/fünff bis sechs bringen kan/aufgeleget/ hernach in der Torten-Pfanne abgebachen.

NB. Die Mandeln dörffen nicht gar klein gestossen werden / daß sie was grießlich bleiben.

Figur der Macronen.

Nehmet schönen weissen Zucker/auf das allerkleineste gerieben/und durchgeschlagen durch das Zucker/Sieb: Nehmet dessen/so viel ihr wollet/mischet ihn mit Rosen-Wasser/daß er werde wie dicker Safft/je weisser der Zucker / je weisser und läuterer es wird/so ist es fertig.

NB. Wann man das glatte Eys auf ein gebachnes streicht / so muß man es in linder Wärme abtrocknen/dann in grosser Hitze zeicht sichs in lauter Blasen / dieses muß man wol in acht nehmen.

NB. Mit diesem glatten Eyß bestreichet die Macronen obenher eines halben Messer-Rückens dick mit einem Haar-Pensel/dann in linder Wärme abgetrocknet/ verguldet/wie oben gemeldet.

Eine andere Art Marcronen zu bachen.

Nim zu ein Pfund gute Mandeln genommen / schählet und stosset sie in dem Mörsner gantz klein / nehmet darzu drey Eyer-weiß / schlaget es sehr wol/bis es gantz dünne und fliessend wird / rühret unter solch Eyer-weiß drey viertel Pfund klar-gesiebten Zucker/und nehmet solches zusammen/und knötets unter die gestossenen Mandeln. Schmieret die Bach-Pfanne mit ungesaltzener Butter gar subtil: Kleckets den Taig darauf/und lasset ihn fein lange bachen.

NB. Daß das Eyer-weiß darunter kommt / geschiehet / daß der Zucker in den Mandeln bleibet.

Unterricht/wie man allerley köstlich-gut und wolgeschmack Zucker-Brod bereiten und machen soll.

Käyser-Brod zu bachen.

Nim darzu nimm zehen Eyer wol zerklopffet/ein Pfund gestossenen Zucker/ ein Pfund Waitzen-Mehl unter die Eyer gerühret/und wol geklopffet / und also gebachen/ als wie ander Brod.

Frantzösisches Brod zu bachen.

Hiezu nimmt man achtzehen Loth gestossenen Zucker / Amidum gestossen / fünff Loth/Waitzen-Mehl drey Löffel/Eyer und Wein darzu/und wol geklopfft/bis es einen Schaum giebet/den Zucker hinein gethan und gerieben/ darnach das waitzene Mehl/welches sechs Loth seyn muß/auch darzu gethan/ daß alles wol untereinander kommt. Darnach in der Papirne Caspel (welche eines guten Fingers lang/einen breit/und einen hoch seyn muß) gefüllet/und unten und oben mit geschwindem Feuer gebachen; Wann es in die Höhe aufgangen / und gelb wird / alsdann ist es

genug

gebachen / hernach aus der Caspel gethan / und in der Wärme besser trocknen

Spanisches Brod zu bachen.

Zu nehmet klein-gestossenen Zucker ein viertel Pfund / Krafft-Meel ein achtel-Pfund / Wäitzen-Meel ein achtel Pfund drey gantze Eyer / die Eyer wol ge-t / den Zucker darunter gethan und gerieben / alsdann das Krafft-Meel auch nter gethan und gerieben / daß es alles wol untereinander kommt; Hernach in apierne Caspel gethan / und in die Torten-Pfanne gesetzet / mit geschwindem ausgebachen / oben stärcker Feuer / als unten / wann es oben schön gelb wird / so gnug. Man kan auch unten zusehen / ob es ausgebachen / so lang es noch tei-t / muß es noch länger gebachen werden; Alsdann in lange Stücklein geschnit-o lang und breit / als man es haben will / wann es geschnitten / muß es bey der me ausgetrocknet werden / daß es schön härtlich wird.

NB. Die Caspeln kan man von einem halben Bogen Papier machen / zwey r-Finger hoch / wird in die Läuge und eines Fingers dick geschnitten. Auch eine Caspeln / ein wenig länger / als ein Finger / zwey zwerg Finger hoch / und eichen auch breit / so darff man sie nicht schneiden.

Eine andere Art / Spanisches Brod zu bachen.

ezu nehmet Milch / lasset sie wol warm werden / Wäitzen-Meel darunter gewür-et / daß es ein zäher Täig wird / alsdann den Täig eines Messer-Rückens dick fehr zwey Finger breit / und zweyer Spannen lang / Striemen daraus geschnit-rnach nehmet Marcipan-Massa / wälgert lange runde Stücken / eines kleien rs dick daraus / und die Striemen deß ausgewälgerten Täiges / zuvor mit Ro-Wasser bestrichen / auch wol Zimmet-Wasser mit unter gemenget / eingewickelt / rigen Täig mit einem Küchen-Rädlein abgeschnitten und neben heraus gezwi-Dann mit einem geschwindem Feuer oben und unten in der Torten-Pfannen hen / bis sie an der Spitzen ein wenig gelb werden / alsdann heraus gethan und usgezwickte vergüldet.

NB. Diese Massa kan man formiren / wie man will / als Bretzeln / Hertzen / Raben und dergleichen mehr.

Englisches Brod zu bachen.

ezu nehmet ein Loth Mandeln / und Rosen-Wasser / wol abgestossenen Zucker n viertel Pfund / Wäitzen-Meel ein viertel Pfund / drey gantze Eyer / (die Eyer en Hafen wol untereinander geklopfft) den Zucker hernach hinein gethan / ieder ein wenig geklopfft / darnach das Meel darzu / und wieder ein wenig ge-et; Giessets hernach in irr-dene Formen / so vorhero mit Butter geschmieret / rm nicht gar voll gemacht / sonst lauffet es über. Alsdann in eine Torten-ne mit samt der Forme gesetzet und ausgebachen / unten und oben Feuer geben. uß bisweilen im Bachen darnach gesehen und an den Seiten in der Form mit

einem Messer gelöset werden; Es wird so lang gebachen / bis es unten und oben ein wenig braun-gelb wird; Nehmet es dann aus der Form/und vergüldet es.

Schwedisches Brod zu bachen.

HJerzu nehmet einen Viering Mandeln/gröblich mit Rosen-Wasser abgerieben/ Zucker ein Viertel Pfund / gelbe Eyer-Dottern / und ein gantz Ey; Die Eyer wol untereinander zerschlagen / bis es einen Schaum giebet / hernach die Mandeln und Zucker darunter gemischt / alsdann Zimmet/Nägelein / Muscaten-blühe/ Pfeffer / jedes ein halb Quintlein nicht gar zu Pulver gestossen; so viel Wätzen-Meel darzu gethan / daß man es kan auswürcken / aber auch nicht gar zu starck: Hernach in Brod-Laiblein geformiret/ alsdann auf ein Papier gelegt / zuvor das Papier mit Wätzen-Meel bestreuet / in einer Torten-Pfanne mit starckem Feuer unten und oben ausgebachen / wann es gelb wird / so ists gnug. Wann es unten eher möchte ausbachen / so kan man das Feuer unten lindern. Wann es gebachen / so nehmet Bolum armeniacum, und ein wenig Küchen-Ruß oder verbrannte Brod-Rinden/ und Kellerische Erden mit Wasser angemacht / das es eine schwartze Brod-Farbe gibt / so etwas bräunlicht/ mit bestrichen; Wann es trocken worden / mit einem dicken Zucker-Safft bestrichen / und gröblichen Zucker und Anis oder Kümmel darauf gestreuet/und trocknen lassen.

Portugiesisches Brod zu bachen.

EIn Viertel-Pfund abgezogene Mandeln/mit Rosen-Wasser ein wenig gröblich abgestossen/ ein halb Pfund gestossenen Zucker / Bolus armen, ein wenig darunter gemischt/damit es durch und durch ein wenig röthlicht gefärbet wird: Dann thut darzu ein halb Loth gestossenen Zimmet/ Nägelein/ Cordomömlein/ Muscaten-blumen / eines so viel als deß andern / nur gröblicht zerstossen / mischets untereinander/ daß ein Täig daraus wird/Semmeln daraus formiret/in der Grösse eines quer Fingers dick / auf ein Papier mit Meel gestreuet / geleget in der Torten-Pfannen mit lindem Feuer ausgebachen / oben stärcker als unten. Wann sie oben gnug ist heraus gethan/auf dem Papier erkalten lassen/hernach mit einem Messer abgenommen/ die Creutz-Striche werden mit einem Messer-Rücken darauf gedrucket / man mag sie groß oder klein machen.

Damaschen Brod zu bachen.

WIrd erstlich gebachen wie das Käyser-Brod / so bald es aus dem Ofen kommt/ so schneidet Schnittlein / nehmet darnach einen geläuterten Zucker und einen Schwamm damit naß gemacht / hernach mit allerley Blumen-Werck bestreuet / so ists fertig. NB. Wann man will / so kan man auch allerhand Gewürtz mit unterstreuen.

Zucker-Brod zu bachen.

SChlaget neun Eyer in eine Schüssel / rühret oder schlaget sie eine halbe Stunde sehr wol / nach diesem rühret sechs Viertel-Pfund Zucker / und fünff Viertel

Pfund

Pfund weiß Meel darunter / dann noch eine halbe Stunde gerühret / giessets in eine blercherne Form / und lassets im Bach-Ofen bachen; wann solches geschehen / so schneidet mit einem breiten Messer/weil es noch etwas warm ist/fein lange Stücken daraus/etwan wie ein Finger/und lassets wol abtrocknen.

Eine andere Art Zucker-Brod zu bachen/welches gut zum Trunck ist.

NEhmet fünff Eyer / schlaget sie in eine Schüssel / eine gute viertel Stunde wol geschlagen / nach diesem ein Pfund Zucker darunter / sehr wol gerühret / hernacher ein Loth gestossene Zimmet/ein halb Loth gestossene Nägelein / drey Pfund weiß Meel / solches alles wol miteinander lange gerühret / und zuletzt die ausserste gelbe Schalen von zwey Citronen oder einer Pomerantzen/welche noch frisch/auch darunter gerühret. Solche Schaalen muß man auf dem Reib-Eisen abreiben; Wann solches geschehen/so klecket diesen Täig fein förmlich rund auf Papier/und bachets in einer Torten-Pfannen/wann solches gar ist/lehret und weiset sich es selber.

Eine andere Manier Zucker-Brod zu bachen.

SChlaget neun Eyer in eine Schüssel / und schlaget sie eine viertel Stunde sehr wol / rühret ein Pfund Zucker und anderthalb Pfund weiß Meel darunter/ wann solches geschehen / alsdann kleckets mit einem Löffel aufs Papier / machet es fein rund/und bachets in der Torten-Pfanne. Oder nehmet nur sechs Eyer/ so viel Zucker und Meel/ wie gemeldet/rührets zusammen/ treibet es auf/ und machet etliche eckichte/länglichte Stücken daraus/und auch gebachen.

Mandel-Brod zu bachen.

MAndeln / so abgezogen / genommen / sechs Loth mit einem Eyer-klar gantz klein abgestossen/e n halb Pfund schönen weisen Zucker darunter in einem Mörsel so lange gestossen/bis man den Täig auswürcken kan / mit Zucker und keinem Meel) hernach Brod oder Bretzeln daraus formiret / oder was man will; was man daraus formiret/muß ein wenig erharten/ (im Anfang gleich auf weise Oblaten gelegt) alsdann in einer Torten-Pfanne mit lindem Feuer ausgebachen/daß sie obenher etwas gelblicht werden. In dem Bach-Ofen muß unten lindes Feuer gehalten werden/sonsten borsten sie.

Eine andere Art Mandel-Brod zu bachen.

HJerzu nehmet drey Pfund klein-gestossene Mandeln / anderthalb Pfund gestossenen Zucker / zehen Eyer / ein Viering Wäitzen-Meel / klopffets alles wol untereinander/und bachets in Mödel/ da man das Biscoctum zu bachen pfleget. Alsdann dünne Schnittlein geschnitten / mit Zucker und Eyer-weiß bestrichen / und mit gröblichtem Zucker-Candi bestreuet.

Citronen-und Pomerantzen-Zucker-Brod zu bachen.

THut von zwey Eyern das Weise in eine Schüssel / schlaget sie fein dünne und wol / hernach reibet zwey Citronen / oder von einer Pomerantzen die äusserste

Schalen ab/ und rühret sie unter das Eyer-klar/ rühret und knöten zwey Pfund Buder-Zucker darunter/ auch wol ein wenigers oder mehrers/ wann es vonnöthen thut/ hernacher machet runde Kugeln daraus/ etwan wie ein Eyer-Dotter groß/ und treibets auf/ und machet runde/ drey-eckichte und länglichte Küchelein daraus/ leget sie auf Papier/ und bachet sie in der Pfanne/ so lange/ bis sie auflauffen.

NB. Ihr könnet dieses Zucker-Brod an statt der Citronen oder Pomerantzen mit allerley Oel bachen/ und ihme einen andern Geschmack geben.

Quitten-Brod zu bachen.

NEhmet die Quitten/ so in Tüchern bleiben/ wann man den Safft ausgepresset/ so drucket sie durch ein Sieb/ damit das steinichte Wesen davon bleibet/ reiniget die durch gedruckten Quitten/ so viel dessen ist: Nehmet Farin-Zucker/ läutert ihn mit Eyer-weiß/ kochet denselben/ wie zum gewundenen Zucker/ dann thut die durchgedruckten Quitten hinein/ und rührets erstlich über gelindem Feuer/ bis der Zucker von den kalt hinein gethanen Quitten wieder zergangen. Alsdann ziehet die Massa auf die Pasta-Art über starckem Feuer ab/ und giesset sie in nasse darzu gemachte Schachteln/ lasset sie etliche Wochen in der Stuben stehen/ bis sie austrocknen/ alsdann zugemacht/ so habt ihr schön weisses Quitten-Brod.

Schön weisses Quitten-Brod/ so in lange Bretter gegossen/ und wie Frantz-Quitten geschnitten werden.

SUbtiele durchgeriebene Quitten genommen wie zur Pasta ein Pfund zwantzig Loth/ von acht Eyern das Weisse/ gestossenen feinen Canarien-Zucker/ drey Pfund/ das Eyer-weiß schlaget mit reinem Besem-Reiß in einem Gefäß eine gute halbe Stunde/ dann thut die durchgeriebene Quitten darein/ rührets noch eine halbe Stunde/ alsdann schüttet den Zucker darzu/ und arbeitet es noch zwey oder drey Stunden miteinander. Giesset den Täig hernach in die darzu gemachten Bretter/ welche von Oblaten ausgefüttert seyn müssen. Ihr könnet den Täig auch wol auf obgemeldtes Oblat fein sauber mit einen Spätlein aufstreichen/ wol zugedeckt/ drey oder vier Wochen in einer warmen Stuben stehen/ und also allgemählich austrocknen lassen. Wann es wol trocken/ muß man es hernach wiederum an einen trucknen Ort setzen/ daß man es in Stücklein/ wie Frantz-Quitten schneiden kan. Dann lassets noch einmal in der Stuben trocknen/ und zum Essen aufbehalten.

Gelbes-Brod zu bachen.

MAn nimmt ein halb Pfund gestossenen Zucker/ zwey Pfund Wäitzen-Meel/ zehen Eyer-Dottern/ zwey gantze Eyer/ dieselben wol untereinander geklopffet/ den Zucker und Meel eines nach dem andern hinein gethan und geklopffet/ hernach in papierne Caspeln oder blecherne Formen halb voll gefüllet/ hinein gethan (die Caspel muß ohngefehr drey oder vier Finger hoch seyn) die blecherne Formen müssen mit Schmaltz wol ausgeschmiret werden/ und in der Torten-Pfanne gebachen: Untenher ein lindes Feuer/ und oben ein wenig Asche und Kohlen geschüttet: Wann

es

vol recht in der Höhe ist / obenher wiederum etwas stärcker Kohlen aufgeschüt-
und also ausbachen lassen/daß es eine harte Rinde bekommt. Bisweilen ein we-
dazu gefühlet/ob es noch weich ist; Wann es hart ausgebachen / so nehmet einen
erdotter/ mit Wasser angemacht / und obenher mit einem Pensel (auch wann es
linnet gelbe zu werden) etlichmal bestrichen / damit es nicht verbrennet; Her-
ch heraus gethan / und in länglicht-dünne Stücken / eines Messer-Rückens dick/
nn er noch warm ist/geschnitten/und trocknen lassen/wird zum Confect aufgesetzt.

Weisses Brod zu bachen.

Sechtzehen Eyer-weiß genommen / wol dick / als einen Geschl zerklopffet / ein
Pfund Zucker / ein halb Pfund Amidum, ein halb Pfund Wäitzen-Meel / wol
ereinander gerühret/gebachen/als wie das gelbe Brod.

Holländisch Zwey-bachens zu bachen.

Yer-weiß / genommen / dasselbe wolgeschlagen/bis es schönen weissen Schaum
gibt; alsdann von einer Citronen die äusserste Schalen nur das gelbe auf ei-
m Rieb-Eisen abgerieben/ den Safft auch ein wenig daraus gedruckt / so viel man
ll; Nehmet das Eyer-weiß in einem Mörsel/samt der Schalen und Safft darun-
/ stosset schönen weissen klaren Zucker / so viel/ als gnug ist/ bis es eine Massa gie-
t / daß man es kan auswälgern (in dem Auswälgern braucht man auch Zucker
d kein Meel) dann mit der blechernen Form ausgeschnitten / und bald gebachen/
nsten wann es lieget und hart wird/ziehet es sich nicht auf. Es wird auf ein Pa-
er in die Torten-Pfanne gelegt / und geschwind mit starckem Feuer ausgebachen/
nn es sich aufgezogen und etwas gelb wird/so ist es gnug gebachen / wird oben und
ten gleiches Feuer gehalten/kan her nach um und um vergüldet werden.

Figur der blechernen Form.

Diese Formen werden von weissem verzinnten Blech gemacht/etwan eines quee-
ren Fingers hoch ziemlich scharff damit sie den Täig oder Massa durchschneiden;
Dann nun der Täig aufgetrieben / die Form darauf und mit der Hand durchge-
uckert/so habt ihr die Figur/dann bachet sie/wie vorgemeldet.

Wie man die schleimigen Biscoten machen.

Man nimmt drey gantze und gar neugelegte Eyer / die klopffet man eine gantze
Stunde/aber nicht gerühret / im klopffen giesset man einen Löffel voll Rosen-
Wasser und einen Löffel voll Wein darunter/hernach schüttet man weniger / als ein
viertel Pfund gestossenen Zucker darein und klopffet es wieder anderthalb Stun-
den: Thut hernach sechs Loth Krafft-Meel gestossen darunter/oder ander gut Meel/
und schlägets nur ein wenig untereinander / giessets in die papierne Häuslein /
einer Spannen lang und guten Fingers breit/eines guten Gliedes tieff/ und bächets
mit guter Glut/oben mehr/als unten. Wann sie gebachen sind / so muß mans aus
den papiernen Häuslein / auf ein ander Papier legen und wieder in die Torten-

Pfannen oder Bach-Ofen setzen / daß sie wol austrucknen und rösch werden / sie lauffen schön auf.

Andere Piscoten zu machen.

ERstlichen nehmet schönen lautern Zucker gestossen anderthalb Pfund / Krafft-Meel vier und zwantzig Loth / schönes Meel zwölff Loth / schlaget in eine Schüssel eilff Eyer / sind unter denselben gelbe Dottern / so nehmet sie heraus / und an statt deren leget andere Dottern hinein / dann wann die Dottern ungleich / werden die Piscoten nicht schön. Nehmet andere eilff Eyer / schlagets auch in eine Schüssel / und machets wie die ersten. Nehmet zwey neue Hafen / die wol ausgebrannt und beyläufftig drey Achterling oder drey Kandel halten / wäget die anderthalb Pfund Zucker halb von einander / und schüttet in einen jeglichen Hafen einen Theil / auch in jeden Hafen eine Schüssel / darinnen die Eyer geschlagen; Lasset eine Stunde oder länger mit einem Koch-Löffel wol allezeit auf den Seiten abrühren / so wird der Täig weiß. Nehmet darnach den Amidum und Meel / theilets auch halb von halb von einander / und rühret jeden Theil besonders / in die Häfen / in der Dotten-Pfanne oder Papier-Caspel / machets zu / und setzets auf die Glut / unten wenig / oben aber groß / wann es sich hebet und oben anfangen will braun zu werden / so kan man ein Fließ-Papier oben auflegen / und also eine Stunde backen lassen / oder bis sie aufschröt / hernach gemach übertrocknet. Die Probe ob sie gnugsam trocken seyen / ist / so man ein Messer durchsticht / und das Messer trocken heraus gehet. Alsdann schneidet man es zu Piscoten / darnach sie ein jedes dick haben will / und trocknet sie bey einer Glut oder Sonnen / so sind sie fertig.

Spanische Pretzeln zu backen.

NEhmet ein Pfund deß besten und kläresten Weitzen-Meels / rühretes mit guter süsser Milch ein zum Täige / thut darein drey Loth oder mehr guten klaren gestossenen Zucker / treibet den Täig auf das dünneste / als ihr könnet / in Form oder Länge / wie ihr die Pretzeln haben wollt. NB. Wann deß Zuckers zuviel darunter genommen wird / so bleibet es nicht beysammen. Darnach nehmet ein halb Pfund Mandeln / schählet sie gantz rein und sauber / wie sichs gebühret / stosset sie in einem Mörsel / auf das zarteste und kleineste mit ein wenig Rosen-Wasser; stosset wiederum unter die Mandeln einen gantzen oder halben Eyer-Dottern / nachdem es vonnöthen ist; Hernach knötet und stosset ein halb Pfund guten und gesiebt-klar-gestossenen Zucker darunter / und machet einen Täig daraus. Wälgert und reibet solchen Täig in die Länge wie ihr die Pretzeln haben wollet: Schlaget diesen Mandel-Zeug hernach in den vom Meel und Zucker gemachten Täig; rizet es in die Länge mit einem scharpffen Höltzlein auf / und bachet ihn in der Dotten- oder Pasteten-Pfannen / gebet ihn so wol oben als unten Feuer / und lassets allgemach backen.

Spanische Biesem-Pretzel zu backen.

DIese werden gemacht eben von solchem Täig / wie erst gemeldet / ohne daß man Biesem mit Rosen-Wasser angelassen / so viel man will / darzu thut / oder nur wie sie an sich selbst sind / in eine Schachtel gethan / und Biesem darzu gelegt.

Spa-

Spanische Blätzlein zu machen.

NEhmet gestossenen Zucker ein Viertels-Pfund/ Krafft-Meel ein Achtels-Pfund/ Weitzen-Meel ein Achtels-Pfund/ zwey gantze Eyer/ dieselben wol geschlagen/ und das Obige darunter gethan/ und wol untereinander gerühret/ hernach auf ein Papier in runde Blätzlein gegossen/ groß oder klein/ und in der Torten-Pfannen ausgebachen/ daß sie leichtgelb werden; Oben stärcker Feuer als unten: Alsdann vom Papier mit einem Messer abgenommen/ und bey der Wärme besser austrocknen lassen.

Biesem-Blätzlein zu machen.

ACht Eyer genommen/ schlaget dieselben ein Stunde sehr wol/ rühret hernach hinein ein Pfund Zucker/ und ein halb Pfund Amidum oder Reiß-Meel/ oder ein Pfund Meel und ein halb Pfund Zucker; Wann nun solches untereinander gerühret; so thut etwas Biesem/ so viel ihr wollt/ hinein/ und rührets sehr wol untereinander; kleckets rund und länglicht aufs Papier/ bachets in der Torten-Pfanne ein klein wenig bräunlicht.

Hasen-Oehrlein zu machen.

MAn nimmt abgezogene Mandeln mit Rosen-Wasser wol abgestossen/ ein Achtels-Pfund gestossenen Zucker untergemischt: Specerey nach Gefallen/ als Zimmet/ Nägelein/ Muscaten-blüth/ Cordomömlein/ alles gröblicht gestossen darunter gemischt; alsdann aufgeschnittene Oblaten die Massa eines Messer-Rückens dick auf- und gleich gestrichen/ hernach in der Torten-Pfannen gebachen/ unten und oben mässig Feuer gegeben; wann es gelb wird/ so ist es gnug gebachen/ hernach heraus gethan/ und mit einem glatten Eys überstrichen/ und trocken werden lassen/ darauf die Ränder vergülder.

Nonnen-Förtzel zu machen.

MAchet einen Täig von Marcipan-Massa/ darunter Pfeffer/ Zimmet/ Nelcken/ Cordomömlein/ Muscaten-Blumen nach Belieben/ daß sie fein starck von schmäcken/ gemischet; Deßgleichen auch Citronat/ Citronen-Schalen/ Pomerantzen-Schalen/ eingemachten Ingber/ alles gröblicht zerschnitten und mit eingemenget/ dann runde Kugeln daraus gemacht/ so groß als man will/ alsdann in Täig/ wie die Spanischen Pretzeln eingeschlagen/ mit einem Rädlein abgeschnitten/ in der Torten-Pfannen wol ausgebachen/ bis sie etwas gelb werden.

Ochsen-Augen zu bachen.

DJer Eyer-Dottern wol gekopffet/ fünff Loth Zucker/ fünff Loth Weitzen-Meel/ alles untereinander gerühret (ist es noch zu gelinde/ so kan man noch etwas Meel darzu nehmen/ damit es kan ausgewürcket werden) dann runde Blätzlein daraus gemacht/ eines halben Thalers groß/ auf Oblaten gelegt/ doch daß die Massa über die Oblaten rund um gehet/ und in der Torten-Pfannen mit einem starcken Feuer oben und unten gebachen/ (man mag auch rohen Anis, und Macis klein geschnit-

schnitten darunter thun/) wann sie gebachen / ein Glatt-Eys darauf gemacht / und vergulder.

Mürbe Biscoten-Strützel zu machen.

SChlaget zwölff Eyer in einen Hafen / thut zwey oder drey Löffel voll Rosen-Wasser darzu/schlagets eine gute Stunde wol / rühret hernach ein Pfund gestossenen Zucker darunter / nehmet Krafft-Meel darzu / rührets nur ein wenig unter/ thuts in die papierene Caspel / zuvor aber die Torten-Pfanne geheitzt / ehe man es in die Caspel thut/unten weniger Glut als oben gethan/und also ausgebachen.

Leb-Zelten mit Zucker zu machen.

LAsset ein Pfund Zucker in Hönig dick sieden/so ihr ihn vom Feuer gehaben/so mischet vier Loth deß besten Wäitzen-Meels/und deß Rocken-Meels ohngefehr auch so viel darunter/oder beydes so viel/daß es dicke wird/und sich arbeiten lässet/letzlichen thut folgendes Gewürtz darzu/als: Ingber fünff Loth/ Zimmet vier Loth/ Nägelein vier Loth / Muscaten-Nüß und langen Pfeffer anna zwey Loth / breiten Coriander gantz ein Loth/Anis gantz anderthalb Loth/und lassets trocknen.

Hollhippen oder Hippelein zu machen.

GEstossenen Zucker zwey Loth/ Wäitzen-Meel fünff Loth/ zwey Gelbe von Eyern/ gestossenen Pfeffer nach Beliebung / Muscaten-Blumen / mit einem Messer gröblicht zerschniten / so viel man will / alles untereinander gerühret / und das Gewürtz hinein gethan / hernach mit Rosen-Wasser dünn gemacht / als wie bey den weisen Oblaten gemeldet worden/angemacht/ deßgleichen auch mit dem Bachen gehandelt.

NB. Wann sie ausgebachen / das Eisen ausgethan / und die Hollhippen von dem Eisen geschwinde über ein Küchen-oder Wälger-Holtz gerollet / wann es erhartet/vom Holtz abgezogen.

Oblaten zu bachen.

MAchet schön Wäitzen-Meel mit Wasser sehr dünne an / nur daß das Wasser ein wenig dicke vom Meel wird / fein glatt und nicht grumpflicht : Hernach mit einem Löffel auf das warme Eisen getragen / starck zusammen gedruckt/ und über das Kohl-Feuer gehalten/bisweilen umgewendet/bis sie ausgebachen seynd/ und also fort : Die Materie muß fein fleissig gerühret werden / damit es nicht klumpicht wird.

NB. Man muß allezeit das Eisen mit Speck / Butter oder weissem Wachs/ (welches man in ein weis Düchlein bindet) beschmieren / sonsten hänget sich das Oblat an. Uber währendem Bachen muß das Eisen immer warm gehalten werden/ so gehet es desto geschwinder von statten.

Bisquiten oder Biscoten zu machen.

HJerzu nehmet ein Pfund durch gesiebet Meel / und so viel feinen durch gesiebeten Zucker/das Weisse von sieben Eyern / und sechs Dottern : Klopffet sie ein wenig/ her-

hernach mischet das Meel und den Zucker durcheinander / und thut solche Specerey und Saamen darein / wie euch am besten düncket/mit ein wenig Bisam und grauen Ambra und Rosen-Wasser. Alles dieses/ samt den Eyern/ thut in einen steinernen Mörsner / stosset es zwo Stunden lang / darnach bestreichet die Scheiben mit Butter/und lasset darauf tropffen / alsdann wischet mit einer Feder darüber / eingetaucht in Rosen-Wasser und Zucker/ und setzet es also in den Ofen / der nicht allzuheiß seyn muß : Lasset sie darinnen stehen eine viertel Stunde oder etwas länger.

Biscot-Rauten zu bachen.

MEnget ein Viertel-Pfund Zucker / und so viel schön Meel wol untereinander/ schlaget unter ein Theil dieses Vermischten ein Ey / rührts durcheinander / mit dem andern Theil/ würcket dieses fein trocken ab / dann wälgert einen Blatz/schneidet ihn nach dem Model / streuet Meel darauf / daß er sich im Model nicht anhänget/ drückt ihn in dem Model / schneidet auch ein Oblaten so groß / als der Model ist/ streuet gestossenen Coriander und Anis darauf / leget den Model auf die Oblat / setzets also mit einander auf ein küpffern Blech in ein Oefelein / doch daß es unter dem Blech hohl ist / und es nicht aufliegt/bachets mit einer guten Hitz/lasset das Oefelein zu/bis sie sich wol über sich haben gegeben.

Bis-Coctum zu bachen.

NEhmet das Weisse von acht Eyern und vier gantze Eyer/ zerklopffet sie wol/ thut daran ein Pfund Wätzen-Meel und eine Hand voll reinen Anis / bachets hernach wie gebräuchlich.

Biscot-Brod zu bachen.

NEhmet schönes Meel/und machet einen Täig mit Wasser an / wie einen Semmel Täig / knötet und arbeit ihn / bis er recht ist / darnach thut gestossenen Anis und Coriander / auch ein gut Theil Zucker darein / und machet Semmeln daraus/ alsdann lasset sie in einem Bach-Ofen bachen / und schneidets zu Stücklein oder Schnittlein/lasset die noch ein wenig bachen/aber doch nicht zu braun.

Muscaten-Brod zu backen.

NEhmet ein halb Maas Eyer-weiß und zwey Pfund Zucker / zerklopffets wol/ thut auch zwey Pfund Meel / und einen Löffel voll Fenckel darunter / rührets al untereinander/darnach thut Oblaten in das Schärtlein/ neben und unten/ giesset den Täig hinein/doch daß das Schärtlein nur halb gefüllet werde/lassets in einem Oefelein bachen/bis es braun wird/setzets an einen Ort/da es kühl ist/oder im Keller/ darnach schneidets nach Belieben.

Hobel-Spähn zu bachen.

NEhmet einen Viering Mandeln/so viel schönen weissen Zucker/stossets mit Rosen-Wasser ab/dann streichets auf das allerdünneste auf ein Oblat/zuschneidets mahle Trümmlein/ je schmähler/je schöner/wickelts um eine Spindel/entweder

das Glatt / oder das Rauhe heraus/ lassets an der Spindel trocken werden/ alsdann ziehets fein sittlich herab/so sehen sie wie Hobel-Spähn. Wolt ihr/so streichet auch kleine runde Blätzlein auf Oblaten/gar dünn/schlagets über ein Hippelein-Höltzlein/ lassets daran ein wenig ertrocknen/wendet das Glatte heraus/so habt ihr Marcipan-Hippelein.

Anis-Räutlein zu bachen.

NEhmet Eyer/klopffets bis gästig werden/giessets dann in eine Schüssel/ thut ein Viertel Zucker darzu / rührets untereinander / hernach menget ein wenig Meel darunter / rührets wiederum / würckets auf einen Tisch ab / leget ihn in die Mödel/ schneidet ihn ab / schneidet auch aus Oblaten Rädlein / legets auf ein Blech / streuet Anis darauf / thut die Rauten aus dem Model darüber / machet es ein jähes Feuer/ setzets in ein Oefelein/bachets geschwind.

Anis-Blätzlein zu bachen.

NEhmet zwey Eyer/ zerklopffets / und einen halben Vierling klein-gerädenen Zucker / menget die Eyer unter einen halben Vierling Meel / dann nehmet ein wenig von diesem Mus/ rührets samt dem Zucker unter einander/ machet den Täig dick/ bis er sich giessen lässet/darnach schneidet Oblaten/so groß ihr wolt/ thut deß Täigs mit einem Koch-Löffel darauf/legets auf ein Blech/und bachets in einem Oefelein. Wann sie gebachen sind/so menget Zucker unter gut Rosen-Wasser/rührets so lang/ bis das Wasser weiß wird/ alsdann streichets mit einem Messer so dick ihr solches vonnöthen erachtet/darüber/lassets also im Oefelein ertrocknen.

Allerhand zierlich-durchbrochenes Zucker-Werck zur Collation zu machen.

ZErklopffet vier Eyer unter einen halben Vierting Zucker / dann nehmet so viel Meel / daß man den Täig kan abwürcken / und er sich nicht mehr anhänget / darnach schneidets nach dem Model aus / hierauf klopffet Eyer-weiß in einem Häfelein bis ihr das Häfelein mit dem Eyer-weiß umstürtzen könnet/ und nichts daraus laufset/ rühret ein Viertel deß allerschönsten Zucker-Meels wol darunter / spiegelt damit die durchgebrochene Wahr und vergüldets/was ihr wolt.

Kräfftige Mandel-Kräpfflein zu bachen.

HEzu nehmet einen Vierting geriebene Mandeln / sechs Loth Binnußlein / in ein heisses Rosen-Wasser geweichet / und darinnen quellen lassen/ darnach reibet sie/ und thut ein wenig Zucker/Rosen-Wasser und Zimmet daran/rühret es untereinander/und machet es nicht zu dünn/darnach machet ein Täiglein an/mit Rosen-Wasser und schönem Meel/schlaget die Fülle darein/und machet Strützelein daraus/alsdann lasset es eine Weile in einer Torten-Pfanne bachen.

Auf eine andere Art.

NEhmet ein Vierting Zucker / dann auch ein Vierting Mandeln / ein wenig Zimmet/das Weisse von zweyen Eyern/ mit Rosen-Wasser zerklopffet / giesset einen

süssen

süssen Raam daran / und machet einen Täiglein / wie oben gesagt/ schlaget die Fülle darein/und bachets in einer Torten-Pfannen.

Pfifferling zu bachen.

MAchet einen Täig von zugerichteten Mandeln / und Zucker/trocknet ihn/ wie ihr bishero gelehret worden / und streuet Krafft-Meel in den Pfifferling-Model/ darauf drucket den Täig hinein / bis er wol modelt / thut ihn wieder heraus / setzet ihn auf einen Teller in den Ofen/lassets trocknen/bis es schön weiß werden/ihr möget auch einen klein gestossenen Zucker in ein Tüchlein thun/das gemodelte damit bestreuen/ ehe ihr es auf den Ofen leget / so wird es schön weiß ; Wanns nun gebachen / so thut es herab/blaset den Zucker davon und vergüldets. Auf solche Weise möget ihr auch Fische/Lilien/Nüsse/Schnecken und andere Sachen mehr machen.

Weisse Canneel-Röhren zu machen.

NEhmet vier Tropffen Zimmet-Oel / und zwey Löffel Trangant in einem Mörsner / stossets und reibets wacker untereinander. Alsdann nehmet ein Pfund Zucker/stosset so viel darunter/als ihr könnet/den übrigen knötet/und würcket vollend darunter/reibet den Täig auf/drucket ihn in Formen/alsbald wieder von der Form genommen/ ehe er hart wird/ fein sauber beschnitten/und um einen Stock gewickelt/ wol trocknen lassen/bis man den Stock kan heraus ziehen.

Rohte Canneel-Röhren zu machen.

NEhmet ein Loth gestossenen Zimmet/zwey Löffel Trangant in einem Mörsel/stosset und reibets wacker untereinander/hernach nehmet ein Pfund Zucker/ machet und handthieret/wie mit dem vorhergehenden.

Ambra-Aepffel oder Biesem-Küchlein zu machen.

ERstlich nehmet vier Gran Biesem / vier Tröpffen Spiritus rosarum, ein oder zwey Löffel Trangant / thut es zusammen in einen Mörsner / stosset und reibets wacker untereinander/ nehmet anderthalb Pfund gestossenen Zucker/stosset was darunter / bis daß es starck wird/ und ihr nicht mehr stossen könnet ; thuts fein rein aus dem Mörsner / und würcket den übrigen Zucker vollends darunter. Weiter reibet den Täig auf / und truckt ihn in ein Wappen oder Form / beschneidets fein sauber/ oder formiret Küchlein daraus / ihr konnet solche/ wann ihr wollet / auch grün / roth oder wasserley Farben ihr wollet/färben/es muß aber mit Säfften geschehen.

Viol-Muscaten oder Biesem-Küchelein/welche starck nach Biesem und Ambra schmecken/zu bereiten.

AUf ein Pfund Zucker nehmet drey Gran Biesem / drey Gran Amber / thut es zusammen in einem Mörsel / giesset 15. Tropffen Spiritus rosarum, auch ein wenig Rosen-Wasser darzu : Reibets eine viertel Stunde gar wol miteinander ; herauch thut etwas Tragant darzu/so viel/ als ihr sonsten pfleget auf ein Pfund zu nehmen/ stossets wacker untereinander / hernach stosset und knötet 1. Pfund Zucker darunter

unter/und giesset etwas von Violen-Safft/ so viel euch beliebet/ auch hinein/treibets fein dünn auf/ und schneidet lange vier-eckichte Küchlein daraus; wollt ihr nun weisse Küchlein haben/so thut keinen Violen-Safft hinein.

Mandeln- und Cibeben-Küchlein zu bachen.

Ziehet gute Mandeln ab/ so viel ihr wollet/ und nehmet an der Zahl eben so viel schöner Zibeben oder grosse Rosinen; Nehmet einen geschmeidigen Drat/ (etliche nehmen auch nur einen Faden) stecket eine Mandel nach der Quer daran/ dann eine Rosine/ und wieder um eine Mandel/ dann aber eine Rosine oder Zibebe/ daß also an einem Drat zehen oder zwölff Stücke kommen/ nachdem ihr es lang haben wollt/ hernach machet ein dünnes Täiglein/ wie folget. Nehmet schön Meel/ so viel als euch recht düncket/ machet Wein warm/ so viel euch recht düncket. Giesset ein wenig laulicht ans Meel/ machet den Wein wiederum wol warm/ und giesset ein wenig zu dem Meel. Zum dritten mal giesset den Wein siedend/ so viel vonnöthen/an das Meel/und machet ein dünnes Täiglein/wie zum Aepffel-Küchlein oder Sträublein. Druckets hernach die angefasten Mandeln und Zibeben drein/bachets in einem nicht gar zu heissem Schmaltz. Wann es eingetrocknet/einmal gebachen/ dunckets noch einmal hinein/ und solches drey oder viermal/ und allezeit wiederum gebachen. Nehmet dann ein scharff Messer/ schneidet längst den Drat oder Faden voneinander. NB. Gebet Achtung/wann sie recht gebachen/daß sie nicht zu Drümmern gehen; leget sie auf einen Teller oder Schalen/ bestreuets mit Zucker/ traget sie auf/und lasset einen guten Spanischen Wein darzu holen.

Weisen Schnee-Zucker zu machen.

Hierzu nehmet schönen weisen Zucker/ so viel ihr wollt/ dann ein Eyer-weiß/zerklopffet wol in einer Pfanne/giesset Wasser darzu/daß es werde wie ein Schaum und Wasser/ so viel/ daß der Zucker recht schmeltzen kan/ alsdann den Zucker recht gesotten; wann er sich schaumet/ so giesset ihn durch ein Tuch/ und wieder über ein Feuer gesetzet/ und hart kochen lassen/ man muß ihn wol in Acht nehmen/ wann er recht gesotten. Diß ist die Probe; Wann man mit einem Spadel etwas Zucker heraus nimmt/und in frisch Wasser fallen lässet/wann der Zucker knacket/ als wann man ein Glaß zersprenget/ so ist es gnug gesotten: Dann alsbald vom Feuer gehoben/ daß Eyer-weiß hinein gethan/ wol mit einem höltzernen Spadel umgerühret/ so wird der Zucker anfangen zu steigen/ alsdann eilend in eine papierene Caspel gegossen/ so steigets schön in die Höhe/ und wird lucker/ wie ein Schnee/ die Caspel muß zuvor mit einem Zucker bestreuet werden/ sonsten hänget es sich an/ und weil er noch warm ist/in Stücken zerschnitten/wie mans haben will. Man muß nicht viel Eyer-weis darzu nehmen/sonsten wird es gelblicht; Dieser Zucker ist gut in Wein zu brauchen/auch auf die Tafeln neben andern Confect zu geben.

Roten Schnee-Zucker zu machen.

Zu diesem Werck muß der Zucker so hart/ als bey dem weisen Schnee-Zucker gemeldet/gesotten werden; Hierbey ist zu mercken/daß wann der Zucker fast gnug

gesot-

gesotten/ so thut man einen schönen Florentiner Zac, so mit Rosen-Wasser dünnlich angemacht/ hinein/ und lässet den Zucker vollends hart sieden/ im übrigen wird weiter verfahren/ wie bey dem weissen gemeldet; Andere Farben zu geben/ nimmt man zu blau Lac Rucus. Zu grün Safft-Grün/ zu gelb mit Saffran/ braun mit Presilien/ roth mit Fernebock.

Stücken Schuncken von Zucker zu machen.

ERstlich nehmet ein Pfund Zucker in einen Tiegel/ giest ein wenig Wasser darauf/ setzet ihn aufs Feuer/ und lasset ihn fein starck/ bis sich etwas Weis am Löffel anlegt/ sieden; Wann solches geschehen/ so nehmet ihn vom Feuer/ lasset ihn ein wenig erkühlen/ alsdann treufft vier Tropffen Caneel hinein/ rührets wol unter; hernach giesset etwas Berbisbeer-Safft darunter/ und giesset ihn alsdann in eine blecherne/ oder vom Papier vier-eckicht-gemachte Form/ welche so hoch ist wie ein Schuncken/ solches ist das Fleisch am Schuncken.

Zum andern/ nehmet ein halb Pfund Zucker in einen Tiegel/ giesset ein wenig Wasser darauf/ lasst ihn sieden/ wie den vorigen/ alsdann reibet von zwey Citronen die äusserste Schalen/ schüttet sie hinein/ giesset ein wenig Safft-Grün darunter/ rührets wol untereinander/ giesset ihn alsdann in die Form auf den vorigen Zucker.

Drittens nehmet ein Pfund Zucker/ lasset ihn sieden/ wie den vorigen; wann solches geschehen/ so tropffet vier Tropffen Nelcken-Oel hinein/ rühret wol untereinander/ und giesset alsdann ihn auch in die Form zu dem andern/ und lassets ein drey Viertel-Stunden stehen/ hernach schneidet Stücken Schuncken daraus.

Hausen-Blasen zu bereiten/ Tragant und Zucker-Bildlein und Figuren schön und zierlich zu conterfeyen und zu machen.

HAusen-Blasen klein geschnitten/ eine Nacht in Wasser geweiget/ hernach fein starck und dick gekocht/ und im Kochen ein wenig gantzen Saffran hinein gethan; Seihets hernach durch ein Tüchlein in ein Gefäs/ und lassets ein wenig erkühlen: Alsdann tragets mit einem Gold-Pinselgen auf seine Formen/ und hernach mit einem Messerlein fein sauber abgelöset. Wollet ihr nun silberne oder güldene Figuren/ so thut etwas Muschel Silber oder Gold in die gekochte Hausen-Blasen/ es muß aber fleissig umgerühret werden.

Bequeme Zucker-Schächtelein zu machen/ worinnen man allerhand eingemachte Sachen auf die Tafel geben kan.

REc. ein oder zwey Löffel Tragant in einem Mörsel/ giesset vier Tropffen Rosen-Oel/ (oder waserley Oel ihr wollet) darzu/ stosset und reibet es wacker untereinander/ alsdann stosset und würcket es mit dem Tragant zu einem Täig/ wann ihr zuvor ein Viertels-Pfund Puder-Zucker und drey Viertels-Pfund gestossenen Amidum darein gemischet habt/ hernach treibet ihn auf/ und drucket ihn in die Formen/ je dünner ihr ihn treiben könnet/ je besser ist es. Die Schächtelein kan man

mit allerhand Farben anstreichen/als grün/roth/gelb/blau/ꝛc. Solches aber muß mit gesunden Säfften geschehen.

Allerhand köstlich kräfftige Grieben zu bereiten.

Haupt-Grieben.

Lasset ein halbes Pfund Zucker in Wasser über einem Kohl-Feuer sieden/ wann er anfängt zu sieden/ so seihet ihn ab/ lasset ihn wieder sieden/ bis er wol dick wird/dann thut ein wenig Rosen-Wasser daran/rührets/bis es wol kalt wird/hernach rühret folgende klein-gepülverte Würtz darunter/als: Galgant/ langen Pfeffer/Muscaten/Muscatenblühe/ Cubeben/ Cordamömlein/ Nägelein/jedes ein halb Loth/Zimmet/Viol-Würtz/jedes ein Qvintlein/formets wie Grieben/ lassets trocken werden.

Krafft-Grieben.

Man nimmt Zucker ein Pfund/Pistacien-Nüßlein zwey Loth/ Zimmet anderthalb Qvintlein/ Muscaten-Blühe/ Ingber/ Nägelein/ Galgant/ Cubeben/ Cordamömlein/jedes ein Qvintlein/stossets alles/den Zucker läutert mit einem Seidel Wasser/siedet ihn wol dick/und machet Grieben daraus.

Auf eine andere Art.

Man nehme Mandeln ein Loth/ Pistacien ein halb Loth/ Cordamömlein/ Zimmet/jedes ein Scrupel/ oder drittehalb Qvintleins eingemachte Würtz-Nägelein/Confectio Alkermes, jedes ein Qvintlein/ eingemachte Citronen-Schalen ein Loth/Muscaten-Blühe/ und Majoran-Oel jedes fünff Tropffen mit Rosen und Lavendel-Wasser/so viel vonnöthen ist/angemacht.

Magen-Grieben.

Man nimmt ein Pfund Zucker/ giesset ein Drittel Wasser daran/ setzets über Kohlen/wanns anfängt zu sieden seyhet es durch ein hären Sieblein in ein ander Kesselein/lässets wol dick sieden/giesset ein wenig Rosen-Wasser daran/ rührets bis es kalt und dick wird/dann thut Zimmet/ein wenig Nägelein/Muscaten-Blühe/ Cordamömlein/Cubeben/und ein wenig Ingber darzu/ rühret wol untereinander/ machet Grieben daraus/und lassets erharten.

Auf eine andere Art.

Nehmet Ingber/Zimmet/Muscaten/Galgant/jedes ein halb Loth/ Cordamömlein ein Loth/ Nägelein anderthalb Quintlein/ ein Pfund Zucker/ machet/ Grieben.

Grieben vor den bösen Lufft/zur Contagion oder Pest-Zeiten.

Schneidet Angelic und Zitwer klein/ hacket Mandeln darunter auch klein/ lasset seinen Zucker in einem messenen Pfännlein wol sieden/ rühret gestossenen Zimmet Cordamömlein und Muscaten-Blühe darunter/ thut darnach immer ein wenig auf einen Teller/formiret Grieben daraus/lassets auf dem Ofen ertrocknen.

Wein-

Wein-Nägelein-Grieben.

NEhmet Wein-Nägelein / pressets durch / lassets über einem Feuer / bis auf den vierten Theil einsieden/dann rühret so viel gestossenen Zucker/ daß dick wird/ und Grieben daraus können gemacht werden / diese möget ihr entweder auf einem Marmelstein oder / in Ermanglung dessen / auf einen zinnernen Teller formiren / und trücknen lassen. Wollt ihr aber die Grieben nicht alsobalden machen / so fasset den Safft in ein Glas / thut etliche Tropffen süß Mandel-Oel darüber/ und setzet ihn in ein Gewölb/er bleibet ein gantz Jahr gut.

Lavendel-Grieben.

EIn Viertel Zucker genommen/ Citronen-und Pomerantzen-Schalen/ jedes ein Loth / ein und ein Viertel-Quintlein Zimmet / Galgant / dürren abgezupten Lavendel/jedes ein halb Quintlein/ machets untereinander/ mit seiner Zugehör/ wie die vorigen.

NB. Auf gleiche Art mag man auch Citronen-und andere Grieben bereiten.

Allerley Gallerten oder Latwergen zu machen / als nemlich / Von Johannesbeer/Stichelbeer/Himbeer/Berbisbeer u. a. m.

Zum Exempel/Johannesbeer-Latwergen.

NEhmet frische Johannesbeer/pflücket sie von Stielen in eine reine Schüssel/ zerquetschet sie mit den Händen sehr wol : Druckets hernach durch ein zein härren Tuch/daß die Steine daraus kommen : Darnach nehmet ein Pfund gestossenen Zucker / setzets aufs Feuer / lassets starck sieden (wie die Aepffel-Paste) alsdann nehmet sie vom Feuer/und giessets in zinnerne oder irdene Formen ; Schmiret aber vorhero die Formen mit Mandel-Oel / und setzet sie in Keller / lasset sie eine Nacht stehen / nehmet sie hernach heraus und verwahret sie. Ihr könnet auch Formen von Amidum und Zucker (wie sie vorhero beschrieben seyn) machen / und solche Gallart hinein giessen.

Gallart oder Latwergen von Citronat zu machen.

ZErschneidet den Citronat / thut das Sauer oder die Kernen heraus / siedet ihn in Wasser so lang / als harte Eyer / schneidet ihn gar klein würfflicht / läutert einen Zucker / und siedet ihn gar dick / giesset ihn über den Citronat / lasset in die drey Tage übereinander stehen/ bereitet einen Täig von Quitten/wie zu der gemeldten Quitten-Latwergen/nehmet dessen drey Pfund/Zucker zwey Pfund/und deß geschnittenen Citronats aus dem Zucker / so viel ihr selber wollt / auch ein Achtelein Rosen-Wasser/ wollt ihr/so möget ihr auch eingemachte Pomerantzen-Schalen darunter schneiden/ nach eurem Gefallen / rühret den Täig mit ausgepreßten Quitten-Safft an / daß er an der Dicke recht sey/ siedets miteinander/ bis auf die Prob/ giessets in die Schachteln/lassets Tag und Nacht stehen/ehe ihr die Schachtel zumachet.

Eine

Eine andere gar köstliche Citronat-Latwergen.

EInen grossen Citronat-Apffel genommen/ und reibet ihn auf einen saubern Reib-Eisen/ darnach nehmet ein messenes Geschirr/ es sey ein Beck oder Pfannen/ und thut das Geriebene vom Citronat-Apffel darein/ und siedets mit drey frischen Wasser ab/ bis daß ihr keine Bitterkeit mehr daran spühret/ und wann ihr das dritte Wasser habt abgeseyhet/ so leget den abgesottenen Citronat-Apffel in ein kaltes Wasser/ und lassets dann eine Viertel-Stund darinnen liegen/ darnach zwingets durch ein härenes Tüchlein auf das beste/ und nehmet zwey Pfund schönen Zucker/ machet ihn mit einem schönen Wasser/ welches frisch ist/ klar/ alsdann lasset ihn eine Weile sieden/ darnach nehmet das Durchgezwungene/ und thut es in den geläuterten Zucker/ lasset es wol sieden/ daß es fein dick wird/ wie eine Quitten-Latwergen/ darnach nehmet acht Citronen/ körnet sie aus/ und zerreibets in einer Schalen/ mit einem saubern Löffel/ alsdann giesset es unter die Latwergen/ und lasset es miteinander sieden/ bis es dick wird/ aber doch nicht so dicke als die Quitten-Latwergen/ ihr konnet es auch auf einem zinnernen Teller probiren/ darnach thut es in eine Schalen/ aber in keine Schachteln dörfft ihr es thun/ alsdann lasset es in einer Stuben fein vertrocknen/ so habt ihr selbiges auf das beste. Die Schelffen aber von den kleinen Citronen/ müsset ihr auch unter den Citronat reiben/ und auch mit dreyen Wassern absieden.

Marillen-Latwergen zu machen.

HJezu nehmet ein Pfund geschählte und ausgekernte Marillen/ schneidets/ nehmt dann einen geläuterten Zucker/ einen halben Theil der Marillen-Schelffen/ ein wenig Qvitten-Kern/ so in ein Bündelein müssen gebunden werden/ lassets eine gute Weile untereinander sieden/ treibets durch/ siedets folgend bis auf die Prob/ ihr müssets aber immerfort rühren/ giessets dann in Mödel und Schachteln.

Pfirsing-Latwergen zu machen.

SChählet/ schneidet/ und kernet die Pfirsing aus/ thuts in einen Hafen/ giesset Rosen-Wasser daran/ lasset ihn sieden/ bis sie wol musig werden/ treibets durch/ zuckerts nach eurem eigenen Gefallen/ siedets auf die Prob/ und giesset sie/ wie und wohin ihr selber wolt.

Wachholderbeer-Latwergen.

HJe nehmet schöne frische Wachholderbeer/ so viel ihr wolt/ stossets gar klein/ lassets mit Wasser in einem Kesselein eine gute Stund sieden/ bis auf die Prob/ hierzu kommt kein Zucker/ und die Wachholderbeer müssen auf das beste ausgepresset werden.

NB. Auf gleiche Weise mag auch die Attich-Hollunder-Latwergen u. a. m. bereitet werden.

Weichsel-Latwergen.

Zupffet die Weichsel ab / setzets in einem Kessel über / lassets schweissen und wol weich werden/dann treibets durch/ nehmet zu sechs Pfund Weichseln ein Pfund Zucker/lassets sieden/bis sie die Prob bekommen/alsdann thut sie heraus/und behaltets zum Gebrauch.

Weinbeer-Latwergen.

Darzu nehmet frische Wein-Trauben/ zupffet die Beer davon ab/ schweissets in einem Kesselein / treibets durch / siedets ohne Zucker auf die Prob / und behaltets.

Latwergen/zu hefftigen Flüssen dienlich.

Darzu nehmet geformten Rosen-Zucker vier Loth/Lavendel-Majoran-und Rosmarin-Zucker/jedes zwey Loth/ eingemachte Pomerantzen-Schalen/ Indianische Muscat-Nüsse/jedes zwey Loth/Citronat vier Loth/ Pistacien zwey Loth/ Cubeben/Cordamömlein / Galgant/ jedes ein halb Loth/ alles klein zuschnitten/und unter die Zucker vermischt; wo es zu dick würde / thut von der Brühe der Indianischen Nüsse/oder eingemachten Ingber darunter/ bis eine rechte Latwergen wird/ von dieser Latwergen nehmet Abends und Morgends einer welschen Nuß groß.

Eine köstliche Magen Latwergen.

Schählet Drachen-Wurtz auf das schönste/ schneidet dünne Scheiblein / giesset einen rothen Wein/so von Natur roth ist/daran/ lassets sieden/ daß nicht gar zu weich wird/dann windet sie mit einem Tuch fleissig aus/hackets auf das kleineste/ rädets durch ein höltzern Sieblein/der Drachen-Wurtz ein Pfund / thut es in ein halb Seidlein wol verraumet Honig / lassets eine Viertel Stund darinnen sieden / dann thut etwas grob zustossenen Ingber / langen und runden Pfeffer / Muscaten-Blühe/ Galgant/und Nägelein/jedes ein halb Loth/ Zimmet ein Loth darunter / machet eine Latwerge daraus.

Eine Magen-Latwergen mit Rosen und Qvitten.

Hiezu nehmet fünff Viertel-Pfund Zucker/ein Viertel Drachen-Wurtz/Würtz/wie Anfangs gedacht worden/und wann ihr den Zucker geläutert habt/so nehmet zehen Loth Zucker/schöne/wie zu einem Rosen-Zucker/zubereitete Rosen/hackets klein/ thuts in den gesottenen Zucker/lassets sieden/bis der Zucker seine rechte Prob hat/alsdann lassets ein wenig erkühlen/ thut die zugerichtete Wurtz darein / rührets bis kalt wird/ und behaltets in einem saubern Geschirr / bis die Qvitten zeitig worden / lasset dann fünff Pfund der Latwergen in dem Becken/weil sie noch warm ist/stehen/ wann ihr die andere Latwergen in die Schachtel thut / so rühret die Magen-Latwergen darunter/wird sie etwas zu dick/so giesset ihr geläuterten Zucker daran.

Köstlich-gute Quitten-Latwergen zu bereiten.

Nehmet schöne grosse Fränckische Qvitten/schählets sauber/schneidet dünne Plätzlein davon/bis auf die Steine/darnach nehmet andere dergleichen Qvitten / stechet

chet die Putzen heraus/ reibets und pressets aus/ giesset den ausgepresseten Safft an die Qvitten-Schnitzlein/ deckets zu/ lassets auf Kohlen sieden/ bis die Schnitz wol weich werden durcheinander/treibets durch/bis die Stein anfangen zu rauschen/nehmet dieses durchtriebenen drey Pfund/Zucker zwey Pfund/rührets mit einem Qvitten-Safft an/ in der Dicke eines Muses/ klopffet den Zucker wol klein/ thut ihn darunter/setzets auf Kohlen/daß es geschwind anfanget zu sieden/rührets/darmit es nicht anbrennet/ nehmet einen Teller/ thut kleine Tröpfflein von der Laiwergen darauf/ wanns erkaltet sind/hebet die Tröpfflein mit einem Messer auf/wann sie nimmer kleben/so ist die Latwergen gnug gesotten/also thut die Latwergen heraus in die Schächtelein/schüttelts und setzets fein gleich/lassets ein Tag oder zwey stehen/decket ein Papier darüber/daß sie nicht staubicht werden.

Gemödelte Qvitten-Latwerpen zu machen.

Richtet die Qvitten allerdings zu/ wie hier gedacht worden/ nur treibet die Qvitten durch ein rein Sieb/daß sie nicht grob werden/nehmet deren vier Pfund/machets dünn/ wie gedacht/ und drey Pfund Zucker/ rührets untereinander/ lassets geschwind ob einer Glut absieden/ wann nun die Latwergen nach obiger Prob recht ist/ so giessets in die Mödel/ lassets darinnen stehen/ bis sie sich mit einem Messer ablösen lässet/alsdann fahret rings um den Model mit einem Messer/netzet das Schächtelein/ darein das gemödelte gehört/ und die Hand/ ziehet die Latwergen fein gemach aus dem Model/legets in das Schächtelein/lassets ertrocknen/und bewahrets.

Gewürtzte Qvitten-Latwergen.

Nehmet durchgeriebener Qvitten-Latwergen drey Pfund/Zucker dritthalb Pfund/ wolt ihr sie aber gern süß haben/so nehmet ein Pfund Zucker und ein halb Maas Qvitten-Safft/ rührets alles untereinander/ dann nehmet Zimmet zwey Loth/ Muscaten/Nägelein/Cordomömlein/Galgant/jedes ein Loth/schneidet die Würtz ziemlich klein: Wann ihr die Latwergen gesotten habt/thut die Würtze alle darein/rührets wol untereinander/mercket aber/daß ihr die Latwergen nicht zu dick siedet/ wie andere Latwergen/ von wegen der Würtz/ dann wann sie in den Schachteln stehen bleibet/wird sie sonst gar fest.

Qvitten-Latwergen mit Citronaten.

Die Citronaten sollen zu erst auf einem Rieb-Eisen sänfftiglich gerieben/und allein die äusserste gelbe Schalen auf das dünneste abgestossen werden. Der Citronaten soll man ein halb Pfund in ein Tuch binden/ und ein oder zweymal in ein siedendes Wasser tuncken/eine Weile darinnen halten/ bis die Bitterkeit davon gehe/und sie weich seyen/darnach soll man drey Pfund schönen klaren ausgepresseten Qvitten-Safft/und sechs Pfund geläuterten Zucker nehmen/ und diese drey Stück untereinander mischen/ und sieden lassen/ bis es gnug ist zu einer Latwergen. Etliche pflegen auch ein weing Bisem darunter zu thun.

Qvit-

Qvitten-Latwergen auf welsche Art.

SChöne Qvitten genommen/ richtets zu/wie die weisse Latwergen / mit Dünsten und Stossen/siedet und reibet einen Zucker ab/wie zu den Grieben/dann nehmt Zucker und der gestossenen Qvitten / jedes gleichviel / rührets auf einer Kohlen wol untereinander / bis es die rechte Prob bekommet zu den Mödeln/diese Latwergen ist an der Farb der frembden gleich.

Qvitten-Latwergen auf Leonische Art.

DArzu nehmet schöne Fränckische oder Botzner Qvitten / schählets sauber / und schneidets dünn/ als müglich ist/nehmet dann der Qvitten und Zucker jedes vier Pfund/ von dem Zucker thut drey Pfund in Rosen-Wasser / seihet ein Pfund in ein Becken/ die andern zwey Pfund siedet gar dick / hernach giesset den dünnen Zucker an die geschnittenen Qvitten-Blätzlein / ist es nicht gnug / so giesset ein wenig Rosen-Wasser darzu/lassets wol verdeckt sieden/bis sie wol weich werden/thuts vom Feuer/ rührets in einem Reibscherben mit einem Reibeerlein wol ab/daß es recht klein wird/ giesset den dicken Zucker daran/lassets miteinander sieden bis auf die Prob/ ihr werdet es über eine Viertel-Stund nicht dörffen sieden lassen / doch nach dem Zucker dick gesotten gewesen/ rührets/ daß nicht anbrennt ; wanns gnug gesotten / thuts in die Schächtelein / lassets erkalten/ nehmt dann das übrige Pfund Zucker/ stosset und rädet ihn durch ein härin Sieblein / rühret ihn mit Rosen-Wasser in einer Egerischen Schalen glatt ab/ thut auf jede Schachtel einen guten Löffel voll fein eben aus/ lassets auf dem Ofen ertrocknen/bis es schön weiß wird/so ists fertig.

Qvitten-Latwergen auf Schwäbische Art.

DArzu nehmet schöne Fränckische oder Botzner Qvitten/ schählets und schneidets auf das dünneste/so es müglich ist/nehmet derer vier Pfund/mit Rosen-Wasser/ geläuterten Zucker drey Pfund / seihet ihn / giesset den halben Theil an die Qvitten/ lassets ein wenig verdeckt sieden / rührets ab / den andern halben Theil Zucker siedet gar dick/und giesset ihn über die abgeriebenen Qvitten/lassets miteinander sieden/ bis zur Prob/alsdann fasset sie in Schachteln und behaltets.

Gebruckte Qvitten-Latwergen.

DArzu nehmet durchgetriebenen Qvitten-Täig zwey Pfund/ausgepressten Safft ein halb Maaß/Zucker anderthalb Pfund/Rosen-Wasser ein Achtelein/ rühret alles untereinander / nehmt dann schön-geschählte Qvitten/ schneidets würfflicht/ etwas kleiner/als die Würffel/ rühret ein halb Pfund unter obigs/ lassets miteinander sieden/bis recht wird/dann giessets in Schachteln.

Qvitten-Latwergen in Schachteln.

FRische Qvitten samt den Schalen auf einem Rieb-Eisen wol gerieben / dann ausgepresset/ nehmet die Kriebse samt den Kernen heraus/ zerschneidet sie in vier Theile/kochet sie im Wasser zum Schleim/ den Zucker in den Safft solviret / sieden las-

lasset/auf ein Pfund Safft vier Loth Schleim / es muß zugleich kochen. Wann es gnug gesotten / so thut man ein wenig auf einen zinnern Teller / wann es sich lässt abschieben/so ist es gnug gesotten. Alsdann in Formen/von Zinn gegossen/stehen lassen/und hernach mit einem Messer umher abgeschaben und in Schachteln gethan.

NB. Etliche pflegens auch alsobald in Schachteln zu giessen.

Eine andere Art Quitten-Safft-Schachteln.

Siedet Qvitten/welche zuvor gar klein geschnitten seynd/ in Wasser/ bis sie oben eine dicke fette Haut bekommen; Presset denselben mit den gesottenen Qvitten wol aus / lasset ihn die Töpffen stehen / bis er sich geläutert; darnach nehmet zwey Pfund des Saffts/und thut darein anderthalb Pfund Zucker/oder schön-geläuterten Spum, lassets miteinander sieden / bis er sich Tropffen-weis vom Teller ablöset/ thut den Schaum oben fein hinweg / giesset ihn in die Formen / welche zuvor in kalt Wasser genetzt / und thut sie hernach in Schachteln/ oder giessets alsbald / doch nicht zu heiß/in die Schachteln.

Quitten-Wein zu machen.

Den ausgepressten Quitten-Safft genommen/und lasset ihn einen Tag oder drey stehen / seihet denselben alsdann durch / und thut ihn in ein Glas / und oben auf zween guter Finger hoch ein frisches Baum-Oel/und setzet das Glas in Keller/so bleibet es Jahr und Tag gut.

Weichseln einzusetzen.

Nehmet Zucker/so viel ihr wollet/lasset ihn mit Wasser über Kohlen sieden; wann er anfänget zu sieden / so seihet den Zucker durch ein härin Sieblein in ein ander Geschirr/und lassets sieden/bis er dick wird/darnach nehmet so viel Weichsel/als deß Zuckers ist / schneidet ihnen die Stiel zum halben Theil ab/ thuts in den Zucker/ lassets sieden/bis die Weichsel ein wenig lind werden/dann lassets eine kleine Weile stehen/ darnach fanget sie heraus in ein Schälelein/ setzets genau aneinander / lasset die Brüh wol dick sieden; Wanns ein wenig erkaltet ist/so giesset die Brüh über die eingesetzten Weichseln/wanns ein Tag vierzehen in der Stuben gestanden/so setzets an ein anders/doch nicht feuchtes Ort.

NB. Also möget ihr allerley dergleichen Früchte/als welsche Kirschen/Marillen/ Johannis-Beer/Wein-Nägelein/Wein-Beer u. a. m. einsetzen.

Allerhand Säfft in die Haus Apothecken zu bereiten.

Citronen-Safft zu bereiten.

Nie nehmet Citronen/schählets/ thut die Kern heraus / pressets aus / lasset das Ausgepresste entweder an der Sonnen/oder auf dem Ofen distilliren/thut ein wenig Mandel-Oel darauf lassets ein Tag acht also stehet/dann nehmet anderthalb Pfund Zucker/giesset eine Maas Wasser daran/ läutert ihn mit Eyer-weiß/ lasset ihn wol dick sieden / thut das Oel mit Baumwollen von dem Citronen-Safft/ giesset den Zucker daran/machets recht zu.

Gra-

Granat-Aepffel-Safft.

HJe zu nehmet Granat-Aepffel/und thut die Kerne auf das säuberste heraus/zertreibets alsdann in einer Schalen auf das beste/und seihet den Safft durch ein härines Tuch/darnach/wann ihr drey Loth Safft habt/so nehmt ein halb Pfund Zucker/machet ihn schön klar mit einem Röhren-Wasser/lasset ihn sieden/bis das er gar wol an dem Löffel spinnet/alsdann giesset den Safft darein/so habt ihr ihn auf das allerbeste/und ist eine Labung über alle Labung/wann ein Mensch von sehr grosser Hitz ist.

Erdbeer-Safft.

SChöne zeitige Erdbeer genommen/stossets ein klein wenig/und pressets aus/nehmet deß ausgepressten Saffts ein halb Maas/und geläuterten Zuckers ein Pfund/machet einen Safft daraus/wie recht ist.

NB. Also mag man auch den Holbeer-oder Himbeer-Safft bereiten.

Johannis-Beerlein-Safft.

WOlzeitige Johannis-Beer genommen/zupffets von den Stielen ab/und pressets aus/thut dann zu den ausgepressten Safft/von anderthalb Pfunden Zucker/ein Pfund/lassets sieden/bis die Prob da ist/ihr möget wol zwey Pfund Saffts/und ein Pfund Zucker untereinander mengen und sieden.

Maulbeer-Safft.

NEhmet Maulbeer/zerreibets mit einem Löffel/setzts in Keller/lassets über Nacht stehen/pressets durch/läutert den Zucker/lasset ihn sieden/bis man ihn kan giessen/alsdann rühret zu einer halben Maas-Saffs ein halb Pfund Zucker.

Quiteen-Safft.

NAn nimmt Quitten/schählet sie/und presset den Safft heraus/siedet ihn mit Zucker oder Hönig/bis das recht wird.

Lautern Quitten-Safft zu machen.

THut zu einer Maas ausgepressten Quitten-Saffts vier Loth Zucker/und das Weisse von einen Ey/das klopffet klein/giesset den Safft daran/thut die vier Loth darzu/lassets miteinander aufsieden; Wann er nun geläutert ist/so seihet ihn schön/und wann ihr den Zucker darunter thut/so bleibet der Safft desto beständiger/er werde so alt als er wolle; Wann er nun geseihet ist/alsdann siedet ihn/bis er dick wird; wolt ihr ein Maas Safft haben/so müsset ihr deß ausgepressten Quitten-Saffts sechs Maas haben/siedet ihn nach der Prob/wie andere Säffte.

Blau Violen-Safft.

EIn Pfund mit Wasser/und Eyer-weiß geläuterten Zuckers genommen/seihet ihn durch ein härines Sieblein/lasset ihn wiederum sieden/daß er wol dick wird/dann nehmet zwey Loth abgezupffter Viol/hacket ihn fein klein/wann nun der Zu-

cket dick gesotten ist/als wollte man Schäufflein giessen / so thut ihn vom Feuer/thut den gehackten Viol daran / rührets untereinander / lassets über Nacht stehen / deß andern Tages presset ihn aus/so ist er gerecht.

Pöonien-Safft.

MAn nimmt Pöonien-Rosen/zupffets ab/ stossets und pressets aus/giesset über die gepresten Rosen ein Maas Wasser / lassets über Nacht stehen/ seihet es wieder ab/ giesses über ein Pfund Zucker/ lassets auffsieden / läutert ihn mit einem zerklopfften Eyer-weiß / seihet es durch ein hären Sieblein / lassets wieder sieden / bis es fast gnug ist / alsdann thut acht Loth deß ausgepressten Saffts darzu / lassets einen Sud drey ineinander thun.

Weisser Rosen-Safft.

WEisse Rosen genommen / zupffets ab/ stossets in einem Mörsner / pressets durch/ nehmet eine Maas Wasser/ giessets über die ausgepresseten Rosen/ lassets über Nacht stehen/seihet das Wasser davon/thut ein Pfund Zucker hinein/läutert ihn mit einem Eyer-weiß/lassets sieden/bis dick wird/alsdann nehmet ein Loth acht deß ausgepresseten Rosen-Saffts/thuts in den geläuterten Zucker/lassets ein wenig auffsieden/so ist er recht.

Rother Rosen-Safft.

SChöne Knöpff/von schönen rothen Rosen genommen/butzet und schneidet sie ab/ als wann ihr sie in Essig machtet / nehmet der gebutzten Rosen zwölff Loth/ stossets auf das kleineste / pressets aus und behaltet den Safft / dann giesset anderthalb Seidlein Röhren-Wasser an die ausgepresseten Rosen / lassets sieden bis die Farb alle vergehet/seihet die Brühe durch ein Tuch/läutert einen Zucker darinnen mit zerklopfften Eyer-weiß/seihet und siedet ihn auf die Probe/daß er fein klieberich ist/dann thut ihn vom Feuer/daß er ein wenig erkühlet/rührt den ausgepresseten Rosen-Safft wol darunter/lasset ihn geschwind sieden/und thut ihn vom Feuer/daß er erkaltet/also behaltet ihn in einem saubern Geschirr; Wollt ihr diesen Safft stärcker haben / so nehmet zu einer Maas Rosen-Safft anderthalb Pfund Zucker.

Wein-Nägelein-Safft.

THut die Stiel von den Wein-Nägelein/ pressets aus/ lasset den ausgepresseten Safft ein Tag oder vier stehen/daß er gefället und lauter wird/alsdann thut unter ein halb Maas Safft/fünff Vierting geläuterten Zucker.

Ein köstlicher Lungen-Safft für Schwindsüchtige nützlich zu gebrauchen.

HJezu nehmet Lungen-uud Leber-Kraut / Ehren-Preiß / Isop / Gundel-Reben Alant-Wurtz und Hirsch-Zungen / jedes ein Hand voll / hacket die Kräuter alle klein/thut es in einen Hafen/ giesset anderthalb Seidlein Wein darein/ lassets zwey zwerch Finger einsieden / pressets darnach aus / nehmet fünff Viertin Zucker / ein

halb

halb Seidlein Hönig/läuterts mit einem Ey / thut den ausgepresseten Safft darzu/ seihet beydes durch/lassets sieden/zurühret ihn dick.

Weiß Rosen-Hönig zu machen.

NEhmet zu einer halb Maas Hönig ein Loth zehen Rosen / stosset und presset sie aus / die zustossenen ausgepresseten Rosen siedet in einem Wasser / läutert das Hönig damit ohne Eyer-weiß/also daß/ so offt es siedet/ so giesset dieses Wasser daran/lassets sieden / bis es wol dickewird/ dann säumets wol / oder seihet es durch ein Tuch/lassets sieden/bis die Prob erlanget/und kühlen ; wann es siedet nach dem Abraumen/daß grosse Blasen wirfft/ so giesset den ausgepresseten obigen Safft darein/ lasset ihn sieden/ bis die Prob / also machet auch das rothe Rosen-Hönig. Ihr möget auch eine gute Hand voll schöne frische Rosen in ein Geschirr thun/und das gesottene Hönig darüber giessen/ diese Blätlein dienen wol in den Mund-Fäulungen/ und so man Hitz im Munde hat.

Roth Rosen-Hönig zu machen.

DJe überbliebenen und ausgepresseten Rosen genommen / hackets und stossets/ giesset ein halb Maas Wasser daran / lassets über Nacht stehen / pressets aus/ thut zu einer halben Maas dieses ausgepressten Saffts / fünff Viertel Zucker/ läutert sie mit Eyerweiß/seihet es durch/lassets sieden/bis dick wird.

Rosen-Zucker zu bereiten.

SChöne Ulmer-und Zucker-Rosen genommen / jedes vier Loth / thut es in einen Mörsner/wann ihrs zuvor abgezupffet/und klein gehacket/drey Vierting Zucker/ das Marck von einer Citronen/ und das dritte Theil von den Schelffen einer Citronen/klein würffelicht geschnitten/darunter stosset/und rührets wol untereinander.

Auf eine andere Art.

NEhmet abgezupffte Rosen/hackets klein/thut zu einem Loth Rosen drey Loth Zucker/stossets in einem Mörsner untereinander/füllets in ein Glas/deckets zu/und behaltets.

Qvitten-Schnitz einzumachen.

MAn nimmt zwölff Leonischer Qvitten / schneidet Schnitz davon / sie müssen auch geschählet seyn ; Dann thut zwey Pfund Canari-Zucker in anderthalb Seidlein frisch Wasser / lassets sieden / seihet ihn durch ein hären Sieblein / in ein ander Kesselem/ siedet ihn wieder/daß er gantz dick wird/dann thut die Qvitten darein/ siedets / bis sie ein wenig weich werden / dann thuts in eine irdene Schüssel / deckets zu/ lasset den Zucker noch mehr sieden / in dessen bestecket die Qvitten-Schnitz mit Zimmet und Nägelein; Wann der Zucker kalt ist/so giesset ihn über die Qvitten-Schnitz/ und behaltets in einem Zucker-Hafen.

Qvitten-Zelten zu bereiten.

NAcht Qvitten genommen/stechet die Butzen heraus/wischets ab/und dünstets/giesset ein frisch Wasser daran / lassets zugedeckt sieden / bis sie wol weich werden/

dann

dann ziehet die Schelffen ab/schabets klein bis an den Butzen/ treibets durch/ nehmet so viel Zucker/als deß durchgetriebenen ist/thut ihn in ein Kesselein/giesset so viel Wasser daran/ daß es halb über den Zucker gehet/ lassets über den Kohlen sieden/ bis es dick wird darnach rühret einen Löffel voll Zucker nach dem andern an die durchgetriebene Quitten/lassets wiederum sieden/ bis es dick gnug ist/ dann streichets in die Mödel/ lassets ein Tag drey stehen/ darnach thut sie auf einen zinnernen Teller/ daß trocken wird.

Weise Quitten-Zelten zu machen.

WAnn ihr die Quitten gesotten/geschählet/geschnitten und durchgetrieben habt/ so läutert den Zucker/ und lasset ihn gebührend einsieden/ dann nehmet ein Pfund durchgetriebener Quitten/ rühret zwey Pfund geläuterten Zucker darunter/ thut es von dem Feuer/ dann es darff nicht sieden/ füllets in die Mödel/ lassets stehen/ ihr könnt es etwan nach zwey Stunden wiederum ausleeren.

Lavendel-Blumen Zucker.

HAcket abgezupffte Lavendel-Blümlein/vier Loth Zucker/ stossets in einem Mörsner wol untereinander/fasset ihn dann in ein Glas/und verwahret ihn wol.

Ochsen-Blümlein-Zucker.

HAcket die Ochsen-Blümlein wie die Lavendel-Blumen/ nehmet aber zu einem Loth Ochsen-Blumen drey Loth Zucker/stossets untereinander/und bewahrets in einem Glas/ also möget ihr auch andern Blumen-Zucker zurichten/ nur gebet Achtung/daß ihr zu dem Blumen-Zucker weniger Zucker nehmet/ dessen Blumen feuchter Natur sind/als die mehr trockner sind/ sonsten wo die Blumen allzufeucht wären/ möget ihr sie vorhero im Schatten erwelcken lassen/hernach einmachen.

Präservir-Zucker in Contagion und Pest-Zeiten nutzlich zu gebrauchen.

SChneidet und hacket Angelic/Liebstöckel-Wurtz/Gundel-Reben/Cordabenedicten/Weintrauben und Alant-Wurtz/jedes ein Loth/alles auf das kleineste/mischet drey Vierting Zucker darunter; Wann eine Pestilentz oder gifftige Seuche regieret/möget ihr alle Morgen frühe nüchtern davon einnehmen/ihr möget auch Baldrian-Liebstöckel-Angelic-und Pestilentz-Wurtzeln klein schneiden/ und in einem Säcklein an den Hals hängen/so seyd ihr mit der Hülffe GOttes wol verwahret.

Eine schöne curiose Kunst/allerhand glasurte Früchte/welche den gantzen Winter über frisch bleiben/zu machen;

Nemlich:

Pflaumen/Kirschen/Weichseln/Morellen/Pfirsing/Aepffel/Birn/Johannes-Beerlein/Himbeer/Brombeer/Stachel-oder Kräusselbeer/Erdbeer/auch allerley Blumen/Nägelein/Rosen-Knöpffe und anders mehr.

THut Zucker in einen Tiegel/giesset Rosen-Wasser oder schlecht Wasser darauf/ so viel als ihr sonst pfleget/ lasset ihn fein starck sieden; Wann solches

gesche-

geſchehen/ ſo nehmet ihn vom Feuer/ laſſet ihn ein wenig verkühlen/ darnach nehmet die Johannes-beer/ oder andere ob-ermeldte Früchte/ welche ihr glaſuren wollet/ dunckets in den Zuker/und nehmets alsbald wieder heraus/leget ſie auf ſauber Stroh/ bis ſie trucken werden/ hernach thut ſie in ein Glas oder ſteinern Gefäs/ bindets fein veſt zu/daß keine Luffi darzu kan; ſetzets in einen Keller/iſt der Keller nicht friſch gnug/ vergrabets noch darzu in die Erde/ ſo halten ſich ſolche Früchte den gantzen Winter/ und bleiben ſo friſch/ als wann ſie erſt vom Baum oder Stock kommen wären. Wann man nun ſolche will auf den Tiſch geben/ſo klopffet man nur mit einem Finger daran/ ſo fället der Zucker aller ab/ ihr mögets dann ſo mit dem Zucker aufgeben/ es ſchadet nichts/ doch iſt es zur Winters-Zeit beſſer / daß mans ſo bloß ohne Zucker aufgebe/ ſo verwundert man ſich deſto mehr/ und weiß nicht/ wo ſolche Früchte herkommen.

NB. Alſo mag man mit allerley im Titul vermeldeten Früchten verfahren und wird in Warheit ſolche Curioſität bey manchem groſſe Bewunderung cauſiren und verurſachen.

Quitten ein gantz Jahr zu erhalten/ daß ſie friſch und gut bleiben.

KOchet Quitten/ſo viel ihr wollet/ſo bald ſie von der Stauten gebrochen worden/in friſchem Brunnen-Waſſer/ bis ſie beginnen weich zu werden/ thut ſie hernach in ein Wallenburgiſch Gefäs/oder ſonſt ſteinern Geſchirr/als man in Apothecken zu haben pfleget/gieſſet die Brühe davon/ laſſets erkalten/ verbindets dann wol und ſetzets in Keller/ſo bekommen ſie erſtlich eine ſchimmlichte Haut/welche ihnen nichts ſchadet/ und halten ſie ſich darunter gar wol. Sie müſſen aber mit einem höltzernen Brättlein nieder gedrucket und beſchwäret werden/damit die Brühe darüber gehe.

Ein ander Secret/Quitten lang friſch zu erhalten.

QUitten in einem guten Keller in Gerſten geleget / daß keine an die andere rühret/ und oben darauf ziemlich viel Gerſten geſchüttet. Oder Salbey-Blätter in ein Fäßlein geleget / dann eine Lage Quitten darauf / und wieder auf die Quitten Salbey/und ſo ferner/bis das Fäßlein voll wird/dann mit friſchem Waſſer angefüllet und zu geſchlagen/oder ſonſt wol vermachet.

Anweiſung/wie man delicate gute Mandel- und andere kräfftige Torten bereiten und bachen ſoll.

Wie der Torten-Täig zu machen.

NJerzu nehmet Wäitzen-Meel / Butter / Roſen-Waſſer / Zucker und einige Eyer/jedes nach Proportion/und bereitets zu einem Täig.

Auf eine andere Art ohne Butter.

THut ein Viertel-Pfund fein Wäitzen-Meel / in einem irdenen Topff / ſetzets in einen warmen Back-Ofen/ heraus machet mit zwey oder drey Eyern/ und einer

ner halben Maas süssen Milchraum einen Täig/ menget hierunter ein halb Viertel-Pfund gestossenen Zucker/dann habt ihr einen Täig ohne Butter oder Fett/der dannoch delicat und gut ist.

Den Täig zu der Form oder Hasen der Mandel-Torten zu machen.

Vermenget das Gelbe von einem Ey/ und so viel schön Wäitzen-Meel untereinander/bis daß man es auswürcken kan/ daß es ein zäher Täig wird/ davon können mancherley Form/ als Hertzen/ Sterne und dergleichen formiret/ und mit einen Kuchen-Rädel ausgezäncket werden.

Mandel-Torten zu bereiten und zu bachen.

Nehmet Mandeln ein Viertel-Pfund/ mit Rosen-Wasser wol klein abgerieben/ sechs Loth gestossenen Zucker untergemenget/ vier Eyer-weis wol zerklopfft/ bis er fein dicklicht wird/ hernach die Mandeln und Zucker darunter gethan; Nehmet dann gedörrt-geriebene Semmel-Brosam/so viel man mit drey Fingern fassen kan/ darunter gemischet/ und zusammen in den Täig gethan; Alsdann ein Stern oder Hertz daraus formiret/wie permeldet.

Auf eine andere Art.

Mandeln ein halb Pfund/Zucker drey Viertel-Pfund/Eyer-weiß von zehen Eyern/ Semmel-Brosam einen Löffel voll; Die Mandeln abgezogen und mit Rosen-Wasser wol klein gestossen; Dann das Eyer-weis wol geklopffi/ daß es dicklicht wird; Hernach die Mandeln/ Zucker und Semmel-Brosam darunter gemischt und gerühret/ alsdann in die blecherne Torten-Pfanne gegossen/ nur halb voll; (Die Pfanne aber muß zuvor mit frischem Schmaltz oder Butter geschmieret seyn) bachets in einem Ofen oder Röhren/ hernach mit Zucker bestreuet/ vergüldet und gezieret/wie man will.

Noch auf eine andere Manier.

Lasset guten Milchraum und frische Butter in einer Pfannen sieden/ nehmet gequälte und abgezogene Mandeln darzu/zuckers/ thut Trisanet/ so viel nöthig/ und ein wenig Semmel-Meel darunter/lassets sieden/rührets/bis es ein wenig dick wird/ giessets in eine Schüssel/lassets erkalten/tragets dann in den gemachten Torten-Boden/machet ein Blat darüber.

Oder/nehmet ein halb Pfund Mandel/ Rosen-Wasser und Zucker/ zertreibets auf einer Schüssel/ dann nehmet Wein und Schmaltz in das Blat von Eyern/ bestreichet den Torten/und bachet ihn in einem Ofen.

Oder/nehmet ein halb Pfund Mandeln/ anderthalb Viertling Zucker/ weichet die Mandeln in frisch Wasser/ziehet sie ab/stossets mit Rosen-Wasser/thuts mit dem Zucker in eine Schüssel/reibet einen altgebachenen Weck daran/thut ein Eyer-Dottern eilff daran/klopffets vorhero/und seihet sie durch/rührets mit gestossener Zimmet untereinander/ giesset ein wenig Rosen-Wasser daran/ daß der Täig nicht zu dick werde/verfahret dann weiter/wie oben gemeldet.

Einen

Einen grossen zierlichen Mandel-Torten zu Gastereyen/Banqveten oder Hochzeiten zu bereiten.

NEhmet fünffthalb Pfund abgezogene Mandeln / lasset sie über Nacht im kalten Wasser stehen / deß Morgens stossets mit ein wenig Rosen-Wasser / wie gebräuchlich/dann thuts in ein küpffernes Beck/hernach nehmet von sechtzig Eyern das Weisse/klopffets wol in einem Hafen/thut zwey Pfund Zucker/und sechs Loth Wäitzen-Meel darzu/ rührets allgemach unter die Mandeln / dann rühret weiter auch ein Viertel-Pfund Reiß-Meel darunter / wann es noch wol dick ist/ so giesset ein wenig Rosen-Wasser darein/thut Muscaten-Blühe daran/ bestreichet den Torten-Hafen mit Butter/machet ein Täiglein mit Eyer-Dottern/wälgert ihn zu einem Blatz/thut solchen in den Hafen / bachet ihn ; wann dieses geschehen / so nehmet ein Eyer-weis/ klopffets wol / thut Zucker und Rosen-Wasser daran / giesset den Spiegel auf den Torten/darnach legt von ausgeschnittenen Tragant Mödelein darauf / vergulders/ stecket ein Zucker-Bild oder Figur in die Mitte so siehets schön und zierlich.

Noch eine delicate Mandel-Torten.

NEhmet abgezogene Mandeln/schneidet sie fein dünn und länglicht/ thut schwartze Weinbeerlein darunter/ und machets süß mit weissen Zucker/ uud hackets in einer Torten/bis der Täig gar ist. Thut auch Rosen-Wasser unter die Mandeln/so ist es eine gute Torten von Mandeln.

Zucker-Torten zu machen.

NEhmet zwölff Eyer/ schlaget dieselben sehr wol und lange / rühret ein Pfund Zucker und ein Pfund Amidum oder Reiß Meel hinein/giesset auch ein wenig Rosen-und Zimmet-Wasser darzu : Thut auch (wann ihr wolt) etwas Anis oder dergleichen hinein/ und rühret alles recht wol unter einander/ alsdann nehmet Mandel-Torten-Pfanne/ und schmieret sie mit ungeschmeltzter Butter/ giesset den Täig hinein/und lasset sie im Back-Ofen fein bräulicht bachen ; Hernach könnt ihr sie auch/ womit ihr wolt/bestreuen und bestecken.

Schlangen-Torten zu machen.

MAreepan-Massa genommen/würcket darunter Nägelein/Zimmet/Cordamömlein/Muscaten-Blüht/alles klein gestossen/so viel man will/ eingemachten Citronat/würfflicht geschnitten/so groß als ihr wolt/dann nehmet Wäitzen-Meel/ machets mit warmen Milch an/zu einen Täige/daß mans auswälgern kan/ in der Dicke eines Messer-Rückens/ und wie die Form einer Schlangen hineingewickelt / mit einem Kuchen-Rädlein abgeschnitten/ wie eine Schnecke / gekennt / in der Torten-Pfannen gebachen / und unten und oben Feuer gegeben. In den Back-Ofen muß man Wäitzen-Meel unterstreuen/daß nichts anklebet ; Wann es gebachen / so bestreicht man es über und über mit glatten Eyß / und lässet es bey der Wärme trocknen : Dann mit einem glatten Spiegel oder Eyß über und über gestipffet/ als wann Tröpflein darauf stünden / auch oben auf dem Rucken / vom Kopffe bis auf den Schwantz / ein gedrucktes Rauten-Kräntzlein von Tragant-Massa darauf gelegt/

dergleichen um den Hals/und vergüldet/ auch eine ausgeschnittene Krone/ inwendig roth gefärbet/von aussen vergüldet/und auf den Kopff gesetzet: Die Augen von Tragant-Massa gemacht und schwartz gemahlet; Mitten in die Augen weisse Tipfflein gesetzet/das Maul roth gefärbet/ein Papier in roth Wachs gedrucket eine Zunge daraus geschnitten und eingesteckt/auch die Zähne von Tragant-Massa formieret und eingesetzet.

Auf ein andere Manier.

NAus gekernte Zibeben genommen/ und so viel abgezogene Mandeln / hackets ziemlich klein/zerschneidet auch Citronat-Schelffen fein klein würffelicht/dessen etwas weniger als jener/ thuts zusammen in eine irdene Schüssel / giesset Malvasier daran/ zuckers/würtzets mit Zimmet und Trisanet/rührets untereinander/ machets nicht zu dünn/daß es sich auflauffen lässet/dann nehmet ein Ey drey/und so viel Schmaltz/das zerlassen ist/ thuts untereinander/ arbeitet den Täig wol/ schneidet ein Stuck davon/ wälgerts bey nahe ein drey Zwerch Finger breit / hinten hinaus immer schmähler/ zu einer grossen Schlangen zwey oder zum wenigsten anderthalb / zu einer kleinen ein Elen lang / wälgert noch einen in dieser Grösse / nur ein wenig breiter / zwicket das Obertheil fein artlich / in der Mitten aber einen graden Strich / so lang der Täig ist zwicket auch auf beyden Seiten neben herauf; den Täig müsset ihr eines Messer-Rucken dick wälgern; wann dieses geschehen/so thut auf das ohngezwickte Theil das Gehäck fein artlich / vornen breiter als hinten / dann leget den gezwickten Theil oben darauf / drücket beyde Täig auf den Seiten aufeinander / formirets fein mit dem Messer / thut weg / was zu viel ist / hernach machet fornen ein Köpfflein mit Weinbeeren die Augen/ wälgert auch ein Krönlein / spitzelts und klebets auf das Köpflein/ ferner legets in die Rinde zusammen/richtet den Kopff vor allen in die Höhe/leget ihn auf den andern Täig / der Schwantz muß an das End kommen / alsdann bestreicht das Tortenblech mit Schmaltz/thut die Schlangen darauf/lassets backen/bis schön liechtbraun wird/darnach machet einen Spiegel mit Zucker und Rosen-Wasser/vergüldets/richtet von rothen Taffet ein Zünglein zu/legets der Schlangen in das Maul.

Zimmet-Torten.

NEhmet ein halb Pfund gestossene Mandeln/ ein halb Pfund Zucker / zwey Loth Zimmet/ ein wenig Rosen-Wasser / Malvasier/ Weinbeer/ Zibeben / mischets untereinander/daß es eine rechte Dicke bekomme/ machet alsdann ein Torten-Bödenlein darzu/und streuet geröstetes Semmel-Meel darauf/schüttet die Fülle darauf/ und bachets alsdann in der Torten-Pfannen allgemach ab / bestreichets wie andere/ und wann es oben hart wird/so hat es gnug.

NB. Aus dieser Fülle mag man auch Kräpfflein und grosse Krapffen backen/ in der Torten-Pfannen/ und auch im Schmaltz auf die Weise / wie bey den Mandel-Torten ist gesagt worden.

NB. Von andern gemeinen Torten ist droben / in dem Koch-Buch/zur Genüge Meldung geschehen.

Deß

Deß

Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst-

und

Wunder-Buchs

Zehender Theil/

Von den

Bienen.

Wie man nemlich dieselben mit Nutz und gutem Vortheil regieren und halten / auch Honig und Wachs sammlen/ bereiten und reinigen solle.

Das I. Capitel.

Von Erzeugung der Bienen.

PLinius, Varro, Columella und andere schreiben/ die Bienen sollen aus Rindermist wachsen und hervor kommen / gleich wie die Hornissen aus Pferdemist / die Hummeln aus Maul-Esel und die Wespen aus Eselmist. Zwar in den warmen Ländern mags geschehen / aber hier bey uns nicht. Justinus schreibet / daß Aristæus, König in Arcadia, die Art Bienen zeugen / aus dem Eingeweid der Rinder soll erfunden haben. Florentius lehret / nach Constantini Cæsarius Bericht / (wie Jonstonus bezeuget) die Art und Weise/die Bienen aus einem erwürgten und vermoderten Ochsen hervor zubringen. Man baue/spricht er/ein Gemach oder Hütte zehen Elen hoch / und zehen Elen breit/ mit gleichen Seiten. Selbige habe nur einen Eingang / und an einer jeden Seite/ derer vier seyn sollen / vier Fenster. In diese Hütten führe man einen dritthalb jährigen Ochsen/ der fein Fleischicht und sehr fett seye/ daselbst lasse man ihn durch junge starcke Personen tapfer schlagen und mit Prügeln so lange schmeissen / bis er todt dahin falle / und mit dem Fleisch auch seine Beine gantz und gar zerknirschet worden. Doch muß man wol zuschauen/daß nichts vom Ochsen blutig werde / dann aus dem Blut wird kein Bien erzeuget. Dannenhero muß man alsobald alle Löcher und Gänge deß Ochsen/nemlich das Maul/die Nasen-Löcher/Ohren und die jenigen Lö-

bes-Theile / welche von der Natur zur Ausleerung gewidmet sind / mit reinen und zarten Türchern/ die vorhero wol gepichet worden / aufs beste verstopffen. Wann man nun den Ochsen auf den Rücken geleget / so muß man viel Thymian unter ihn streuen/und darauf alsobald die Thür und Fenster mit dickem Leimen verschmieren/ und weder Lufft noch Wind in die Hütte dringen möge. Nach dreyen Wochen muß man die Hütte allenthalben eröffnen / und also Liecht und Lufft hinein lassen/ insonderheit an dem jenigen Ort/wo der Wind am hefftigsten wehet; so wird man alsdann die gantze Hütte voll Bienen finden/ welche Hauffen-weis an-und beyeinander kleben ; vom Ochsen aber wird nichts mehr / als die Hörner / Haar und Beine übrig seyn. Aus dem Hirn sollen Bienen-Könige/und aus dem Fleisch die gemeinen Bienen hervor kommen. Und ob gleich der König auch aus dem Marck im Rückgrad erzeuget wird/ so ist doch der jenige/ der aus dem Hirn hervor gekommen/ nicht allein schöner/sondern auch gröSSer und stärcker als die andern. Sonst wissen wir/ daß sie hier bey uns in Natura generiret und gezeuget werden/gleichwie andere Creaturen / dann GOtt hats also versehen/ daß jegliches seines Gleichen gebären und bringen muß. Ein Schaaf gebieret das ander/ ein Hünlein das ander/ ein Vögelein das ander / also auch ein Bienlein zeuget das ander. Wann die Bienen Jungen zeugen / so setzet sie eine Materi in ihr gebautes sechs-eckigtes Häuslein / welche Materi aus den Blumen genommen wird / so sie aus ihrem Munde fallen lassen / es muß aber ohne Honig seyn / darauf setzen sie sich und brüten wie eine Henne ihre Küchlein / erwärmen und erquicken es mit ihrem Hauchen und Blasen / damit bekommts das Leben / wird Anfangs eine Made oder rundes Würmlein/ es scheinet/ als hätte es keine Beine / welche ihme doch hart anliegen / wie kleine Fäserlein / daß man sie kaum erkennen kan ; auch sind die Flügel als subtile Blätlein/doch gar genau zu ersehen / bis neun Tage alt/ da bekommts eine Gestalt der Biene/ und färbet sich/ wird bräunlich/gewinnet einen Stachel/ es hat auch Zähne/ item ein Zünglein/ damit es die Nahrung zu sich nimmt / es hat zwey Hörner / die es vor sich hinstrecket/ daß es fühle/ wo es anstosse. Item/ ein Bien hat auch vier Flügel/ doch sind derer zwey nicht so groß / als die andern ; es hat einen Stachel / damit es den Honigsafft gewinnet. Es hat ein Bläslein im Leibe / darinn es das Honig sammlet und einträgt. Bienen/ehe sie recht vollkommen werden/und auffliegen/müssen vier Wochen Zeit haben ; etliche aber sagen viertzig Tage. Sie mehren sich bald / und hecken nur allein den Winter über/ und in der Fasten oder Frühling/doch sagen etliche / sie brüten und hecken das gantze Jahr/ aber doch nicht im Sommer so sehr / als im Winter/dann so tragen sie lieber ein/aber wanns im Winter zu kalt ist/ so können sie auch nicht viel brüten. Darum sind sie in der Fasten und im Lentzen am allerbegierigsten zu hecken/und mehren sich bald dann sie bringen alle vier Wochen aus/ wie die Tauben/so fern sie wol gewartet werden ; doch kommen/auch viel um / etliche fallen heraus aufs Bret / ehe sie flick werden / etliche erstickens in ihrem Häuslein / oder so sie nicht fleissig gebrütet werden/welches geschicht/ wann die Mutter zu alt ist / und nicht viel Wärme hat. Will man gern viel Immen haben / und daß sie sich bald mehren/

ren/ so nehme man eine Schüssel/ thue darein Terpentin/ vermenge es mit Wasser/ giesse es ihnen ins Werck/ so sie davon essen/ werden sie sich geschwind mehren/ und den Korb voll machen.

Das II. Capitel.

Von allerley Art der Bienen.

Gleichwie ein jegliches Geschlecht mancherley Art und Namen hat: Also ist der Bienen auch mancherley: Dann da sind zahme und wilde Bienen; Wilde sind/die man in den Höltzern oder Feldern findet/deren es viel gibt in Moscau/Polen und Preussen. Auch hats deren viel im gelobten Lande gehabt da Jonathan im Wald mit dem Stabe deß Honigs nahm/und aß/1. Sam. 14. Sonsten sind auch Erdbienen/ die in der Erden wohnen und bauen. Item/ Wasser-Bienen/die gern am Wasser liegen/und Wasser zutragen. Item Herbst-Bienen/die andere auszehren/welche nicht zu gedulten. Die zahmen und guten Bienen sind/die man am Hause im Garten hält/und sie wärtet; Diese können nun in drey Stände getheilet werden: Dann erstlich hat man den König oder Weiser/deren nur einer in jedem Stock seyn muß; Dann mehr leiden sie nicht; Dieser Weiser thut nichts/ als daß er in seinem Schlößlein müssig sitzet/ und schauet auf sein Volcks/ wie es arbeitet. Darnach sind Trenen oder Thronen/die sind grösser als sonst andere Bienen/ sie haben keinen Stachel/ darum können sie auch nicht Honig führen/ ohne daß sie zuweilen Wasser zutragen und brüten in den Stöcken/dann sie werden nur den Sommer gezeuget; Weil nun die Arbeit im Felde währet/ werden sie auch gelitten/ so bald aber das Honig-Führen aufhöret/ werden sie von den andern Bienen umgebracht/damit sie den Winter über nicht zu viel zehren. Drittens sind die gemeinen Bienen/als das Volck und der gemeine Pöbel/welche einen Stachel haben/ damit sie ihren König schützen. Diese arbeiten im Werck und Honig/ nehren ihren Meister/und geben acht auf ihn. Diese werden genennet Stockbienen/ wann sie in Stöcken wohnen/oder Korb-Bienen/so sie in Körben wohnen.

Das III. Capitel.

Von dem Bienen-König oder Weiser und seinem Regiment.

Die Bienen haben ihren König/wie gedacht. Etliche wollen aber/der König sey allein ein Männlein/die andern Bienen aber alle Weiblein. Es sind zweyerley Weise/etliche sind Goldgelbe/oder Leber-Farbe/ und das sind die besten: Etliche aber sind schwartz und rauh/ die sind aber nicht so gut. Der Weiser ist länger als andere Bienen/ aber nicht so dick/ doch hat er keinen Stachel; Wiewol etliche sagen/ er habe einen Stachel/ beleidiget aber niemand damit. Der Weiser hat gemeiniglich an der Stirn ein weiß Tüpffelein oder Flecklein als eine Krone/ item güldene oder gelbe Schüpplein/ auch hat er längere Beine/damit er

hoch

hoch daher trabet und einen stoltzen Gang führet/ dann er lässet seine Majestät sehen.

Der Weiser wird aber gezeuget / die Bienen bauen ein sonderliches Häuslein an der Ecke deß Wercks / so man Eckhäuslein nennet / darein lassen sie die Materi/ daraus ein Weiser werden solle ; wiewol etliche meinen/ sie nehmen die Materi aus andern Töpfflein / dapon sie die gemeinen Immen machen / und thun solche in diß Eckhäuslein/daraus alsdann der König werde/und das geschicht in vierzehen Tagen/ so ist er flücke. So man aber mercket/daß der Stock Meister-loß ist/ und der Weiser todt gefunden wird/so soll man denselben nehmen/ihn zerhacken/und in das Werck streuen/solches nehmen sie dann/ und machen daraus einen neuen König / dann ohne einen Weiser können sie nicht seyn. Diesem bauen sie ein Schlößlein gantz oben zu ihren Haupten/und führen ihn da hinein/woselbst er residiret/als ein Monarch. Zu nechst dem König wohnen die ältesteten Bienen / als seine Räthe und Trabanten/ die um ihn her sind/und ihm aufwarten. Er schauet unterschi/wie seine Leute arbeiten/spatziret auch zu Zeiten heraus/und besichet das Werck seiner Unterthanen/deme folgen etliche / als seine Trabanten/ bis er endlich wider in sein Zimmer tritt. Alle Bienen sind diesem Könige unterthan/ sie nehren ihn / sie schützen und bewahren ihn/ sie ziehen aus mit ihme/ und richten sich alle nach seinem Gang und Flug ; sie umgeben ihn auch / und nehmen ihn in die Mitte / daß ihm kein Leid wiederfahre ; wird er etwan schwach/so nehmen sie ihn auf und tragen ihn ; sie werden auch seiner nicht müde / ob er sie gleich weit führet / oder etlichmal ausziehet und fortreiset; doch leiden sie nicht mehr als einen König ; sind ihrer mehr/so beissen sie solche todt. Wird nun der Weiser reich vom Volck/so zeuget er einen Sohn in neun Tagen/oder mehr als einen/dem übergiebt er einen Theil seines Volcks/ und lässet ihne hinziehen/ ihme Land und Wohnung zu suchen. Halten also die Bienen ihre Monarchie. Da hat der König allerley Bediente: Etliche sind seine Trompeter/die für ihm ausblasen/wann er ausreucht ; etliche seine Trabanten / die ihm zur Seiten daher traben ; etliche seine Schildwächter / etliche seine Furierer / die ihm gut Quartir bestellen ; etliche seine Beampte und Befehlhaber; etliche sind seine Astronomi, und verkündigen gut Wetter auszureisen ; etliche sind Häscher. Die andere führen ihme Nahrung zu.

Das IV. Capitel.

Von der Bienen ihrer Arbeit.

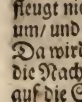
Gleichwie unter den Erdwürmlein die Ameise ist das arbeitsamste Thierlein: Also ists unter den Geflügelten Vögelein die Biene; dann die Bienen sind den gantzen Tag unmüssig/und arbeiten sich nicht müde/ sondern ihre höchste Lust ist arbeiten/fliegen und eintragen. Daher hat ihnen die Natur vier Flügel und sechs Beine gegeben / welche sie als Hände und Füsse gebrauchen ; Im Winter setzen sie junge und brüten; Im Sommer reisen sie aus und führen ein ; Sie fangen aber bald an / wann die Kälte vorbey ist in der Fasten / und ist ihre erste Nahrung die Palmen. Sie theilen sich aber fein in der Arbeit / etliche bleiben bey ihrem Könige daheim/bewachen und schützen denselben als eine Salva-Guardi. Etliche

liche führen Honig / welches ist der Safft aus den Blumen und Kräutern / so sie durch die Angel an sich ziehen / das Bläslein / so sie im Leibe haben / füllen / und nach Hause tragen / lassens durch den Mund in ihre Häuslein fallen. Etliche tragen Wasser zu / welches die thun / die keine Angel haben. Etlich tragen Hartz und Pech / so sie auch zu ihrem Wercke nöthig haben. Das Honig setzen sie nicht fornen an das Flugloch / sondern hinten an den Stock / und lassen die forderſten Häuslein leer / wegen der Diebe und Heerbienen / daß sie es nicht alsobald finden sollen. Die Jungen fliegen alle aus / und holen ein. Die Alten aber bleiben in den Stöcken / und nehmen jenen das Werck ab / die etwas bringen / worauf sie dann fleissig acht haben / und vor der Thür aufwarten. Die Häuslein blasen sie alle mit ihrem Athem / sondern die subtileſte Materi ab von dem gröbſten / und machen daraus ihre Häuslein / welches das reine Wachs ist; Die Wände daran sind so dünn als ein Mahenblätlein; Hie muß man sich verwundern / daß alle Häuslein von Wachs gleich groß und eckigt sind / als wären daran sechs Ercker / doch müssen die gröſſer gebauet seyn / in welchen die Thronen sind / daß also alle Häuſer nach der Proportion der Bienen gebauet sind. Das Weiſer-Häuslein aber ist etwas anders gestaltet / dann solches bauen sie an den Ecken deß Wercks / anzuzeigen / daß es etwas mehr und höher sey / dann andere gemeine Bienen; So ist auch das Weiſer-Häuslein rund und oben zugedeckt mit einem dünnen Häublein. Sie haben auch ihre Kundschaffter / die sie ausschicken / zu erfahren / obs still und hell Wetter / und wo sie Blumen und Nahrung finden sollen / kommen dieſe / und bringen etwas / so fliegen sie alle hernach. Sie geben auch alle fleiſſige Acht auf ihren König / singen und musiciren ihme zu Ehren / und tragen ihme Nahrung zu. Bey Nacht sitzen sie stille / ruhen aus bis an den Morgen / da dann eine den Tag vermeldet mit Summen / gleich als schlüge man die Trummel / davon die andern alle ermuntert werden / und zugleich anheben zu summen / als sängen sie ihren Morgensegen und lobeten GOtt. Darauf fliegen sie dann aus / und fangen an das Werck mit Freuden. Ist schön hell und still Wetter / so drengen sie sich / und wollen alle zugleich heraus / da gehet dann das Gloria / wie man im Garten unter den Bäumen mercken kan / und arbeiten mit aller Macht; solches währet den gantzen Tag / ists anderſt still Wetter und Sonnenschein; dann Wind / Regen und Kält ist ihnen zuwider. Die faulen und gefräſſige Bienen / so nicht gern arbeiten / verbergen sich hinter dem Wercke / bis die meisten alle aus und an die Arbeit geflogen sind / alsdann kommen sie herfür und freſſen sich satt. Etliche tragen ein / etliche nehmen ihnen ab / und bauen an. Etliche putzen und säubern / etliche langen zu / sind Handlanger / und gebens den andern ins Maul. Etliche formiren was es seyn soll / und ist bey ihnen kein Müſſiggänger / dann solche straffen sie und beiſſen sie aus. Etliche warten auch an der Thür / hüten und verjagen die Diebe. Wann sie aber auf der Arbeit sind / und es entstehet ein Wind oder Regen / das mercken sie bald / und eilen nach Hause; sind sie aber zu weit / und können so bald nicht nach Hause kommen / so hängen sie sich an die Bäume oder Steinfelsen / oder bergen sich im Gras an der Erden / sie fassen auch wol kleine Steinlein mit den Füssen / daß sie schwer seyen / wann der

Wind zu starck ist/ dann sie müssen viel ausstehen bey ihrer Arbeit; der Wind schlägt sie offt an die Felsen und Bäume/ oder wirfft sie ins Wasser/ oder zu Boden/ davon sie dann lahm/ und die Flügel zerstossen werden. Ihre Arbeit währet den gantzen Tag/ bis an den Abend; Wanns dann mit ihnen Feuer-Abend/so versäumen sie sich alle im Stock/ und so sie mercken/ daß noch einige zurücke ist/ so brummen sie so lange im Stock/ bis auch dieselbe darkommt. Diese/ so die letzte bedünckt zu seyn/ fleugt nicht alsofort in den Stock/ sondern sie fleugt eine Zeitlang vor dem Loch herum/ und machet einen Circul/ singet und summet/bis sie endlich auch hinein kreucht; Da wird dann ein Stillschweigen unter ihnen/ dann setzen sie sich/ essen/ und ruhen die Nacht über/ doch haben sie ihre Schildwache vor dem Loche/ die fleissige Acht auf die Schantze geben muß.

Das V. Capitel.

Von den trefflichen Eigenschafften der Bienen.



Es ist fast kein Thier so Tugend-reich als die Biene/dann ich finde zwölff herrliche Eigenschafften an ihnen.

1. Sie sind Arbeitsam/wie schon gehört/und ist ihre Arbeit eine künstliche/vorsichtige und nützliche Arbeit; keine Creatur ist/ die es den Bienen nachthun kan. Es haben sich die gelehrten Philosophi verwundert über ihre Arbeit/ und hätten gerne gewust/wie sie das Honig und Wachs machten/ habens ihnen doch nicht absehen können. Plinius liesse gläserne Stöcke machen/ setzte sich darvor/und sahe ihnen zu/ konte aber davon nichts erfahren. Aristomachus hat zwey und sechzig Jahr darüber studiret/ und ist doch ihrer Kunst nicht mächtig worden.

2. Sie sind auch Gehorsam/ und ihrem Könige unterthan/ lassen Leib und Leben für ihn/ folgen ihm auch gern/ wohin er sie führet/ ziehen mit ihm aus und ein.

3. Sie sind Friedsam/ dann sie können sich wol miteinander in einem Stocke vertragen/ ob ihrer schon viel tausend sind/ doch so lange sie ihren König haben/ sind sie eins/ ist der verlohren/ so trennen sie sich auch.

4. Sie sind Mäßig und Genügsam/ essen nicht viel/ sie meiden den Uberfluß/ und nehmen mit geringer Kost vorlieb.

5. Sie sind auch Keusch und Züchtig/ leiden nicht gern unzüchtige Leute/sie erkennen dieselben am Geruch/ wissen auch von keiner Vermischung/wie die Fliegen und andere Thiere.

6. Sie sind Sparsam; dann sie sind nicht darnach/ daß sie alles verzehren wollen/ sondern sie sammlen lieber immerhin mehr und mehr/ und sparens für uns Menschen.

7. So sind sie auch Fruchtbar/ dann sie mehren sich gern/ und solches in geschwinder Eil; ja es werden ihrer so viel/ daß sie einander weichen und ausziehen müssen/ zu gewisser Zeit.

8. Sie

8. Sie sind Wachsam/ dann sie schlaffen nicht viel/oder gar wenig/ ihre gröste Sorge ist/ daß sie ihren König in acht nehmen/und verwahren ihren Honig und Vorrath vor den Dieben.

9. Sie sind reinliche und saubere Thiere/ sie leiden kein Aas/ Stanck noch Unflat/sie schleppen es alles heraus/was unrein ist.

10. Freygebig sind sie auch/ dann sie gönnen den Menschen alle ihre Arbeit gern.

11. Mitleydig sind sie/ dann so ihr König stirbt/so führen sie nicht ein/ sondern sitzen und trauren/ seufftzen und gehaben sich übel; So auch sonst von ihrer Gesellschafft eines umkommt/führen sie den zum Grabe/schleppen ihn heraus/und die andern geben das Geleit.

12. Endlich lieben sie die Sonne/ fliegen darnach/ und stellen sich allezeit gerne/ wohin sie scheinet.

Das VI. Capitel.

Was die Bienen für Blumen saugen.

Es setzet sich keine Biene auf ein todt Aaaß noch auf etwas Faules/ es sey Fleisch oder Obst/sie isset nichts als Süsses- und Wolsch mäckendendes. Die Blumen/darauf sich die Biene setzet/müssen alle guten Geruch haben/ sonsten ist ihnen angenehm aller Klee/ausser der braune/darauf setzt sich keine Biene. Allerley Kräuter sind ihnen gut/voraus die Melisse/ welche sie sehr lieben. Die blauen Mertzenblumen sind ihnen sehr gut/ item der Saffran/ Bonen/ Senff/ Mahen/Cassien/Salbey/Goldwurtzel/Majoran/Kümmel/Roßmarin/Isop/Wolmuth/Quendel/Tymian/Violen/ und alle andere starcke und wolriechende Kräuter oder Blumen/die zur Honigmachung dienlich/ welche man in dem Garten bey dem Bienen zeugen und haben soll. Item Feigenbäume/Aepffel/Birnbäume/Kirschen/ Pflaumen/Linden/Eichen/Rüstern/Weiden/ und dergleichen/ darnach sie offt weit ausfliegen; doch fleugt eine Biene nicht über ein Viertelmeile. Den Fenchel lieben sie auch für andern Kräutern. Aus diesen allen saugen sie den süssen Safft/ und so der Thau im Mayen fällt/sammlen sie solchen von den Kräutern und Blumen fassens in ihr Bläslein/führens heim/thun es in ihr Tröpflein/setzen sich darauf/ und brütens gar; ist eins voll/ so ziehen sie eine subtile Haut darüber/ das es nicht auslauffe. Das ist ihre Speise/und essen davon/doch gar sparsam/ dann sie essen des Tages nur einmal/als des Abends/ wann sie heimkommen von der Arbeit. Auch führen sie Wasser/welches sie haben müssen/so wol bey ihren Jungen/ wann sie die machen/ als bey ihrem Werck und Honig. Darum muß man sie so setzen/daß sie Wasserhaben können; der Honig-Thau ist den Bienen gut/ und den Schaafen schädlich. Die Heide und Holtzung ist ihnen sehr dienlich; so bald die Aepffel oder Pflaumenbäume blühen/fangen sie an/Honig zu führen; bisweilen wann der Sommer naß ist/ können sie kein gut Honig führen/ offt bringen sie das beste Honig im Mayen/offt auch wol um Veits-Tag. Haben sie einen guten Herbst/so stehen sie

den Winter wol aus/ und darf man sie nicht fütteren/ sie bauen auch immer ledige Häuser im Vorraht/ daß es ihnen nicht mangeln muß. Sie besuchen viel Blumen/ und kommen wol auf hundert geflogen/ ehe sie eine Tracht kriegen/ auf welche aber schon andere gesessen sind/ das mercken sie bald/ und warten da nicht lange/ sie sind geschwind wieder auf ein anders; so sie dann ein safftiges Blümlein finden/ da stechen sie mit ihrem Stachel hinein/ und ziehen den Safft in sich. Aber hier ist zu mercken/ ob wol die Bienen alle Blüt bekriegen und aus saugen/ schadets doch derselben nicht/ sie bringen gleichwol ihre Frucht/ und wird reiff.

Das VII. Capitel.

Von den Bienen-Körben/ wie die müssen gemacht werden.

IN Bienen-Korb ist eine Wohnung der Bienen/ die man von einem Ort zum andern führen kan. Es wird an vielen Orten gemacht vom Rocken-Stroh/ und mit gespaltenen Weyden-Ruthen zusammen gehefftet; von unten gehets oben zu etwas spitzig/ und der Gipffel ein wenig plat. Es wird (wie gesagt) von Rocken-Stroh gemacht/ weil es ebener und länger ist/ als Waitzen- oder Haber-Stroh/ und daß die Bienen weniger Arbeit mögen haben/ innwendig alle Räute und Gleichheit ab zu thun/ ehe sie zur Arbeit schreiten/ und den Anfang zum Wachs anhefften. Oben ist der Korb etwas platt/ auf daß man ihn im Regieren und Besichtigen desto bequemer kan umkehren/ und mit der Oeffnung aufwärts setzen/ und zugleich daß sie den Gipffel im Korbe desto eher können ausfüllen/ und ihre Arbeit zugleich unterwärts fördern: Endlich auch/ daß das Honig und Wachs füglich könne ausgenommen werden. Seine Höhe soll seyn fünff Viertel-Elen hoch oder lang/ und drey Viertel-Elen weit; Die Spillen/ die kreuß-weise durch den Korb/ da er am dicksten ist/ durchgestecket werden/ müssen aus platten Weyden-Holtz seyn. Wann nun die Körbe dergestalt zugerichtet/ werden sie für die besten und bequemsten gehalten: so soll der Bienenhalter weiter dieselbe von aussen mit Ochsen-Mist und Leim/ untereinander gemengt/ bestreichen und schmieren/ oder wie etzliche wollen/ mit Ochsen-Mist und Kalck/ weil er dauersamer ist/ und also die Bienen für Kälte/ Regen und Wind schützen und erhalten.

Die Bienen-Stöcke macht man auch von Pappeln/ Linden/ Erlen- und Weyden-Holtz/ dann es ist weich und warm/ so wohnen auch die Bienen gerne darinnen/ wo man das nicht haben kan/ so nehme man Fichten und Dannen/ das eichene Holtz ist nicht gut/ sondern schädlich.

Es sollen aber die Bienen-Stöcke oder Klötze eilff Viertel einer Preßlauischen Elen lang geschnitten werden/ und über Ort einer Elen ohngefehr dicke seyn. So sie aber kleiner seynd/ erfrieren die Bienen offtmahl darinnen/ dann sie wohnen gerne in einer grossen Beuten/ wann sie einmal zur Macht kommen. Die Länge aber innwendig soll ohngefehr sechs Viertel vornen angefangen werden/ und drey Viertel einer Elen weit seyn.

Die

Die Beuten/ wann sie gemacht werden/ sollen von der Erden ein halb Viertel der Elen unten und oben mit einem Börer über zwerg durchgeboret/ und höltzerne Nägel hindurch geschlagen werden/ daß sie nicht aufreisen/ etliche brauchen eiserne Klammern. Das Flug-Loch will am besten seyn zumachen/anderthalb Viertel unter dem Haupt/oben herab gemessen/nach dem Beuten-Bret/und soll das Loch dreyer Finger breit und zweene Finger hoch seyn/ und ein Flug-Loch auf der rechten Hand/ das andere zur lincken/auf daß sich zween Stöcke zusamen vergleichen. Die ligende Stöcke darff man nicht flugern/ sondern die Bienen fliegen an die Beuten-Bret. Die Flug-Schienen zu den stehenden Stöcken/sollen von dürrem reinen Holtze seyn/ fornen ein wenig dicker/daß die Mäuse im Winter nicht hinein lauffen/ etliche schladen derhalben eiserne Nägel für die Löcher/ etliche machen die Decken von Stroh/ welches nicht zu loben/dañ die Mäuse darinnen nisten/andere brauchen eine Schwarte von einem holen Baume/darinnen gebären sich leichtlich Würme/welche die Decke zerbeissen/daß hindurch regnet/ davon dann mancher Bienen-Stock verdirbet. Das beste ist von Schindel-Decken gemacht/ wie die Parchen um die Gebäude gedeckt seynd. Ein Fluger-Bret soll an die Läger-Stöcke gemacht werden einer Spanen lang und breit/ mit zweyen Nägeln angeschlagen/ dann die liegende Stöcke dürffen nicht Flug-Schienen wie die stellenden haben.

Man macht die Bienen-Stöck von gemeinen Brettern zusammen genagelt/ fünff Viertel einer Breßlauischen Elen ohngefährlich lang/ eine halbe Elen hoch/ und anderthalb Viertel breit und weit/ die Bienen arbeiten darinn wie in den liegenden Stöcken/ erfrieren nicht im Winter/ sondern gehaben sich wol darinnen.

Man soll auch nicht junge Bienen in alte Stöcke lassen lauffen/ darvon man zuvor Nachricht hat/ wie die Bienen/ so zuvor darinnen gewesen umkommen sind. Wann sie Weiser-los werden/ oder Hunger sterben/ sind die Stöcke nicht böse. Aber so die Bienen an einer andern Kranckheit sind gestorben/ wie dann niemand dieselben alle weiß/ so ist es gefährlich.

Das VIII. Capitel.

Vom Ort und Lager der Bienen.

DEr Ort/ da man die Bienen-Körbe pflantzen will/ erheischt eine gute gesunde und frische Lufft/ da viel wohlriechende Kräuter und Bäume seynd/ ein frisch-lauffendes Bächlein/oder zum wenigsten ein rein still-stehendes Wasser/ ingleichen ein raumer unbesetzter Ort/ da ihnen die Flucht ins Feld hinein zu Kräutern und Blumen offen stehet: Darum soll man wol zusehen/ daß man sie nicht setze an unsaubere Morasten/ Cloacken/ stinckende Wasser und da unflätige Rinnen seynd/oder da sie einen Stanck von den Mist-Pfitzen empfinden/ und dergleichen.

Wann dann ein bequemer Ort ihnen ausersehen/so soll man ein Lager machen/ so hoch/daß man bequemlich einen Korb kan umkehren und besichtigen; und auch/

wann ihr Königreich groß und mächtig wird/daß man einen Untersatz unter die Körbe setzen kan.

Die Breite des Lagers soll seyn dritthalb Schuh; darüber soll man ein Gedecke machen/entweder von Dach-Ziegeln oder Rohr/daß sie nicht beregnet werden; darnach soll man auch das Lager hinten mit Brettern oder Rohr vermachen/ und die Biennen dadurch für Kälte/ Ost- und Nord-Winden/die ihnen sehr schädlich/schützen: Derowegen müssen die Bienen-Körbe mit ihren Ausgängen gegen den Mittag oder Süden/Süd-Osten oder Süd-Westen gerichtet werden.

Die Brätter/darauf die Körbe stehen/sollen ein oder zwey Schuh hoch von der Erden liegen/auf daß/wann ein Schlag-Regen fället/ die Körbe von den anspringenden Tropffen nicht verunsaubert werden. Wer auch darüber Raum hat/ der kans also lassen machen/daß man auch hinter den Körben kan gehen/ und sie besichtigen/ so werden die Bienen in Besichtigung von ihrer Flucht nicht gehindert. Wann nun das Lager solcher Gestalt aufgerichtet/ so soll man die Bienen-Körbe zwey Daumen voneinander setzen/ auf daß man sie in der Besichtigung desto besser handhaben/und auch reinigen kan/daß sie einander nicht rühren/ wodurch sonsten den neben-stehenden Bienen-Körben Schade/ und ihrem Werck Verhinderung zugefüget wird.

Das IX. Capitel.

Von dem Zeug/das ein Bienen-Halter haben muß.

Ein Bienenmann soll sich erstlich versorgen mit einer Bienen-Kappen/die entweder aus Canefaß oder grober Leinwad gemacht sey/ so daß es übern Kopff gezogen/und über die Schultern hänge/jedoch also nicht offen gelassen/sondern unter dem Armen zugebunden werde/daß die Bienen nit unter kriechen/und dem Meister den Stachel zugeben; vornen am Gesicht soll ein rund Visir/aus dicken küpffernen Drath/woran drey oder vier dünnere neben einander/ und über denselbigen noch dünnere Drätlein geheffiet/ angemacht werden; und das wie gesagt/der Bienen-Stiche abzuhalten: Mit solcher Kappe gehet man denen besuchen/Stöcke und Schwärme zu kauffen/Schwärme aufzufassen/ Bienen schneiden und reinigen/und in andere Stöcke zu bringen. Hierzu hat er auch fürs zweyte ein paar dicke willene Handschuh vonnöthen/weil in denen der Bienen Angel nit bleibt stecken/wie in den Seemisch-Ledernen geschiehet. Drittens habe er einen Federwisch/oder dafür ein dinn fichten Holtz-Brätlein/wie ein Dolch gemacht/ damit kan er die Bienen/ wann sie geschwärmet/ behende von den Bäumen und Aesten abstreichen. Vierdtens soll er haben etzliche Korb-Tücher aus dinnem Käß-Tuch/die eine Elen lang und breit seyen/ an einer Ecke soll eine lange Schnur angenehet/ und am Ende der Schnur ein höltzerner Pfriemen oder Pinne gebunden werden/ in den Korb zu stecken/daß das Tuch vom Korb nicht abgehe. Zum fünfften muß er haben ein Zeidel-Messer/daß an einem Ende platt/wie ein Schrott-Eisen sey/ etwa. 2. Figur breit/ am andern Ende aber ein kurtz Messerlein/ ohngefehr eines Daumen

breit/

breit/und das an beyden Seiten schneidet/ krumm gemacht wie ein Winckelhacken/ daß man desto besser zwischen die Weben könne kommen/und sie ausschneiden. Endlich auch das Wachs und den Honig auszupressen und zu reinigen / muß er halten eine Presse / ein Sieb oder Korb / etzliche starcke runde und aus Siegel-Garn gewürckete Säcke/ einen Kessel/ etliche Fässer/ und kleine Züber.

Das X. Capitel.

Welcherley Körbe oder Stöcke mit Bienen man kauffen und erwählen soll / daraus Nutz und Vortheil zu erholen.

WAnn man etzliche Stöcke will kauffen/das soll im Frühling geschehen/und besichtigen/ob sie viel Bienen halten/ ob das Wachs-Gewürcke in guter Ordnung stehet/ und mit Bienen besetzt ist / und ob der Korb am untersten Loche voll/schwer und wichtig sey/ auch soll man nach den Beuten sehen/daß diese nicht verfaulet seyen/ und im Fluge sehe man/ welche Bienen sehr fliegen/so aber die Beuten aufgebrochen werden/so sehe man/welche tieff und groß sind/ viel Honig und Bienen / auch nach der Zwiricht oder Winckel gewirckt haben/ auch welche sich sehr wehren und böse sind/stechen und brausen/hält man für die allerbästen. Solcher Körbe soll man zum wenigsten 6. aussuchen/ angesehen/ daß ein Korb oder Stock (es sey dann daß man ihn zur Lust und Betrachtung hält) wenig einträgt/ und fast gleich viel Mühe und Aufsicht erfordert/ als 12. Körbe; und diese 6. Körbe oder Stöcke würden sich nach Beschaffenheit guter Jahre/und fleissiger Wartung/ genugsam fortbringen. Uber alles soll man darauf sehen/ wie oben gemeldet/ ob die Bienen in denselbigen gut/ wacker/ hurtig und fleissig seyen; die aus folgenden Zeichen zu erkennen/ ob die Bienen nahe am Flug-Loch sitzen/ und stets ausgehen/und beladen wieder kommen/ mit gelber oder ander-färbiger Materie/ die sie an den hintersten Beinen tragen.

Im Fall aber ein böses Wetter wäre / und sie nicht ausflögen / so kan man sie mit der Hand aufheben oder wägen / und auch besichtigen / oder aber zum obersten Eingang starck blasen/und hören am Sausen und Geräusch/ wo die meisten Bienen inne seyen: Solch Blasen kan deß Abends geschehen/ wann sie alle im Stock seynd. Wann nun die Bienen im Mertzen oder April gekaufft sind/so soll man sie/ wie droben im 8. Cap. gelehret / an einen solchen Ort bringen/ da viel Pflantz-Bäume/ als Aepffel/Birnen/Kirsche/Hagedorn/ imgleichen viel wohlriechende angenehme Blumen/ und sonst liebliche Gewächse stehen: Oder aber/ so man sie erst im May-Monat kauffte/ so kan man sie lägern ohngefähr da die Aecker mit Kohl-Saat oder andern blühenden Gewächsen besäet sind; dieweil sie alsdann viel Honig und andere Nothdurfft/ zur Brüte junger Bienen/ eintragen. Wann man nun siehet/ daß die Körbe beginnen voll zu werden/und die Zeit nahet/daß sie schwärmen wollen/welches gemeiniglich im May/ um Pfingsten etwa/und im Junio um St. Johanni/vor oder

nach

nach geschiehet/ so soll man fleissig die Zeit in Acht nehmen / so man von den Bienen Nutzen haben will. Darum muß man wissen und darauf mercken / daß die frühzeitige Schwärme/ als da wenig Honig fällt/ für die besten gehalten werden / wann aber viel Honig fällt/ die mittelsten.

Das XI. Capitel.

Wie man die Schwärme versammlen und darmit verfahren soll.

Dann man sihet/ daß etzliche Weiser oder Könige schwärmen wollen/ so soll man zuvor etwa 2. oder 3. Körbe säubern/ und sie mit Fenchel und Wantzen-Kraut/ oder Honig-Blumen reiben/ auf daß die Spinneweben und anderer Stanck und Unrath: davon komme: man mag auch oben an den Korb ein wenig Honig schmieren/ und wann nun ein Schwarm vorhanden ist/ so soll man zur Stund die Bienen-Kappe und die Handschuhe anthun/ und klingelen etwa auf ein messing Becken/ oder etwas anders/ denn durch solch Mittel setzen sie sich nieder; so soll man weiter einen reinen Korb in den Arm nehmen/ und mit dem obgelehrten höltzernen Dolch oder Flederwisch sie behände vom Baum/ oder Pfal/ oder Mauer/ oder wo sie sich dann angesetzt haben/ in den Korb herab streichen/ da sie aufgefasset seynd/ welches ein Zeichen ist/ daß der Weiser im Korb ist. Und so durch das Klingeln der Schwarm sich nicht wolte niedersetzen/ soll man einen Besen ins Wasser stecken/ und schwingen damit unter sie in die Lufft hinein/ oder wie andere thun/ und sprengen mit trnckener Erde und Sand unter sie/ so kompt der Schwarm herunter/ und setzet sich nieder. Es finden sich aber in Aufoffnung der Schwärme mehr dann ein Weiser oder König/ derowegen den Schwarm zu scheiden/ soll man zu erst den Weiser aufsuchen/ und wann der gefunden/ so schüttet man die Bienen zugleich auf die Erde/ und vertheilet sie; das geschiehet des Abends nach der Sonnen Untergang. Ob auch weiter geschehe/ daß ein Schwarm in eine Mauren-Ritze/ oder Loch/ oder einen Winckel sich gesetzt hätte/ da mit dem Flederwisch nicht zuzukommen wäre/ so müste man solchen Ort mit einem Korbe besetzen/ oder den Schwarm mit Rauch treiben/ daß er sich heraussen ansetze / und man bequemer könte in den Korb hinein streichen. Würde sich aber ein Schwarm an einen Ast am Baum ansetzen/ da auch schwerlich beyzukommen/ so soll man den Ast mit einem langen Hacken unterwerts beugen / bis man den Gipffel erreicht / halten alsdann einen Korb darunter / und schütteln den Ast/ daß sie in den Korb hinein fallen/ oder aber/ so es müglich/ den Ast behände ohne Schütteln abschneiden / und also mit den Bienen in den Korb legen. Wann der König mit seinem Heer also gefangen / soll man den Korb nicht stracks aufrecht setzen/ sondern legen ihn an einer Seite / und mit dem Boden gegen der Sonne / und decken vorne zu / mit grünen Zweigen / Blättern oder Gras / daß sie die Sonne nicht steche.

Das

Das XII. Capitel.

Wie man mit den ausgeschwärmten Bienen-Körben und Brut-Bienen umgehen soll.

WAnn der erste Schwarm aus dem Korbe verflogen / so soll man den Korb mit Oeffnung aufwerts setzen / und sehen nach den Honig-Weben / um den Brut-Bienen / die alldar noch nicht ausgeklaubt seynd / mit einem scharffen Messer die Köpffe abzuschneiden / ehe aber solches geschicht / muß man die Bienen / die im Korbe sind / mit brennender Lunt oder Leinwand-Rauch in den Gipffel treiben. Wann nun diese grosse Weben / und den Brut-Bienen die Köpffe abgeschnitten / soll man weiter sieben oder acht Tage / oder länger warten / bis er wieder schwärmet. Und das geschicht darum / daß die Brut-Bienen sonsten keinen Nutzen einbringen / als das Brüten.

Das XIII. Capitel.

Von den Treiblingen und schwachen Stöcken / wie man sie wieder ersetzen / und verhindern soll / daß die Schwärme dasselbe Jahr nicht mehr schwärmen.

DJe Treiblinge seynd Bienen / die aus vollen Körben in ledige getrieben werden / und solches geschiehet nur wann viel Honig fällt / und darzu früh im Sommer und dürre Zeit ist / in feuchten Sommer aber ists gut / daß sie in ihren alten Stöcken bleiben. Wann man sie nun aus vollen Körben in die ledige will übertreiben / so nimmt man den Korb von seiner Stelle am Mittag oder Nachmittag / und setzt einen ledigen an seine Statt / daß die ausgeflogenen Bienen nicht an andere Körbe fliegen sollen / da sie von den andern getödtet werden; darauf setzt man den vollen Korb mit der Oeffnung in die Höhe / zuvor aber verstopfft man die Eingänge mit Gras / oder sonst etwas / und füget einen andern ledigen Korb gleich auf den vollen / und verstopfft mit dem Korb-Tuch den Eingang am obern lebendigen Korbe; Wann das geschehen / so räuchert man mit einer Lunte / oder ein Stück Leinwand zum untersten Loch in den vollen Korb hinein / und klopfft mit der Hand daran / so werden sie sich gemächlich aus dem Gipffel in die Höhe zum ledigen Korbe machen: Und wann man nun durchs untere Loch siehet / daß sie hinauf gehen / welches auch an ihrem Gesäusse zu hören: So macht man das zweyte Loch auch auf / und thut wie beym ersten gesagt / bis sie alle hinauf sind in den ledigen Korb; dann thut man die zusammen-gesetzte Körbe voneinander / und setzet die übertriebenen Bienen auf ihre vorige Stelle. Daß man aber der Treiblingen ihrer Gerechtigkeit versichert sey / ist rathsam / ein klein Schwärmlein beyzuthun / daß sie nicht ohne Weiser seyen. Die schwache Stöcke aber den Winter über / zu erhalten / können folgender Weise gestärckt werden: Mann nimmt die vollesten Körbe mit Honig / und schneidet sie / und peffiet das Geschnittene mit etlichen Stöcklein fest / in die schwa-

chen Körbe eben so wie die Bienen ihr Gewircke angefangen haben; Darauf soll man die Körbe gegen die Nacht mit der Oeffnung in die Höhe setzen / ein Tuch darauf decken / und legen noch ein Beerlein darüber / daß der warme Brodem / den die Bienen machen/drinnen bleibe: Deß andern Tages wird man befinden/daß sie das eingelegte Gewürcke werden fest gemacht haben/alsdann mag man den Korb wieder umkehren wie er gestanden. Die frühzeitige Schwärme wollen manchmal desselben Jahrs wiederum schwärmen / aber man soll ihnen alsdann die Mutterpfeiffen aus/und den Brut-Bienen allen die Köpffe abschneiden/ darzu ist die beste Zeit/ zwischen St. Johanni und Jacobi.

Das XIV. Capitel.

Wie man die Bienen von einem Ort zum andern verführen soll.

DAnn offtmals/zum Nutz und Vortheil/die Bienen-Körbe von einem Ort zum andern verführt sollen werden / so muß man fürs erste etzliche lange und kurtze Spillen zwischen das Gewercke einstecken/und fest besetzen/daß es weder an eine noch andere Seite weichen kan. Wann daß geschehen/so setzet man die Körbe wieder aufrecht/und läst sie einen Tag vorher still stehen/daß die Bienen ihr verletzt Gewebe wieder heilen / und das abgelauffene Honig wieder auffsammlen. Darauf werden die Körbe mit Tüchern zugebunden / und die Eingänge dicht vermacht / daß keine Bienen wegfliegen / und leget sie dann nach der Sonnen Untergang in die Schute oder auf den Wagen / auf eine Seite; also soll man sie an den begehrten Ort bey der Nacht verführen. Ists aber so weit/daß sie in einer Nacht nicht zu überbringen sind/soll man sie deß andern Tages irgends aufs Feld setzen/ gegen Mittag / und das auf eine Reihe / neben einander / und eröffnen ihnen den obersten Eingang / daß sie selbiges Tages etwas zu ihrer Nothdurff einsammlen können: Deß Nachts führet man sie weiter fort / bis an den Ort / da man sie haben will / und ziehet dann die eingesteckte Spillen wieder heraus.

Das XV. Capitel.

Wie man zeideln und schneiden / und den Honig versammlen/ imgleichen wie man die überflüssige Bien tödten soll.

WAnn die Körbe voll Honig seynd/so muß der Bienen-Mann die Körbe besichtigen und wägen/und was er ungefehr in die 30. Pfund Gewichts findet/dasselbe den Bienen zum Winter-Vorrath lassen/was aber weniger wiegt/und keine 25. Pfund hält/die soll er stärcken/und ihnen zusetzen/und was über 36. Pfund wieget/soll er schneiden/folgender Weise: Er soll die Stöcke von unten mit brennender Lunte oder Tüchlein räuchern/ daß die Bienen vom Rauch beschweymen;und kehren die Stöcke oder Körbe um/das untere zu oben / und schneidet etliche Stücke fein gleich aus/ daß gleichwol so viel ihnen bleibe / daß sie sich den

Win-

Winter über erhalten können: Das ausgenommene Gewürckte thue er in eine Mulde / und decke es fein zu / und verfahre gleicher Weise mit allen Körben / die zu schwer und über-wichtig sind. Dessen aber soll ein fleissiger Bienen-Warter wol zu sehen / daß diese Körbe von fremden Bienen / die durch den Honig-Geruch etwa verlockt/nicht beraubt oder ausgezehret werden / derowegen soll er die unterste Löcher an den Körben zu stopffen / und die obersten nur halb offen lassen / daß eben nur ein Biene kan durchgehen/alsdann werden sie ihr Reich selbst für den Raubern bewahren. Die Bienen aber / die man Nutzens halber nicht halten will / können also getödtet werden / man gräbt eine kleine Grube in die Erden / und macht da ein Feuer an/ und wann es nun anfängt zu rauchen/ so setzt man die Körbe über die Grube/ und verstopfft ihre Ausgänge/ daß sie vom Rauch sterben und erstickẽ. Wann man darauf die Spillen ausziehet/so stürtzen etliche Bienen-Wärter/das Honig zugleich in die Tonne / und stämpffelen es durch einander / da dann die übrigen auch umkommen. Die beste Zeit aber zu schneiden und die Bienen zu tödten / ist zuletzt im Augusto oder im September/wann die Körbe voll geladen sind.

Das XVI. Capitel.

Wie man die bösen Könige tödten / und die Bienen unter-einander bringen / auch die bösen Bienen zahm machen soll.

JE bösen Könige/die sich ihrem Amte ungemäs verhalten/soll man tödten/ und die Bienen unter einen andern König bringen. Hierzu muß man die Bienen beräuchern/daß sie halb beschwiemen/und brechen dann das gantze Gewürck aus/daß es auf ein sauber Tuch herab fällt/welches nach der Sonnen Untergang geschehen soll. Wann nun der König (den man leichtlich erkennet) gefunden und getödtet ist/so soll man die Bienen in einen ledigen Korb versammlen / und darnach auf einen dünnen Schwarm stossen/wie im 13. Capitel gelehret worden. Die böse zornige Bienen aber / die die Menschen sehr stechen / wann sie zu ihren Körben nahe kommen/muß man durch öffteres Besuchen und Beywesen zahm/ und sich ihnen gleichsam gewohnt machen/daß man hernach ohne Stechen ihr Werck kan besehen / sonderlich ist gut/ daß man still und gemach zu ihnen kommt / und keinen Stanck oder widerlichen Geruch an sich hat.

Das XVII. Capitel.

Wie den Raub-Bienen das Rauben zu verhindern / und Zeichen/wobey solches zu erkennen/auch wie man die Bienen nach dem Winter speisen soll.

ES begiebt sich manchmal/daß den Bienen ihr gesamleter Winter-Vorrath von andern geraubet wird/daher sie deß Hungers sterben: Solchem Unfug vorzukommen/muß man wissen/wie die Räuber zu erkennen/ und wel-

Digitized by Google

welcherley Zeichen deß Raubens sie erweisen. Die Räuber erkennt man an deme/ daß sie eine lange Zeit um das Fluch-Loch herum schweiffen/ ehe sie hinein kriechen dürffen/ als wol wissende/ daß wer Honig stehlen will/ der Schläge gewärtig seyn muß/ bis sie endlich hinein brechen/ da dann gleichwol hart darum gestritten wird. Daß nun solches Rauben abkomme/ soll man fleissig aufmercken/ von welchem Ort sie geflogen herkommen/und wohin die Flucht wieder abziehet: Solches gewisser zu erkunden/ soll man die Bienen im Korbe mit feinem Weitzen-Meel bestäuben; die nun weiß heraus kommen/ und weg fliegen/ das sind Raub-Bienen. Darauf soll man die andern eine kleine halbe Meile von dem Ort/ da sie gestanden/ weiter wegbringen/ und allda acht oder zehen Tage stehen lassen/ bis sie das Rauben vergessen haben/ so soll man auch/wie zuvor gelehret/die unterstehen Löcher der guten Bienen-Körbe zu stopffen/ und an dem obersten nur so weit offen lassen/ daß eben nur eine Biene durchgehen kan/ so können sie sich desto besser von innen für den Räubern bewahren. Wann nam auch merckt/ daß die Körbe kurtz nach dem Winter leichte werden/ und die Bienen Mangel an Vorrath leyden/ so soll man sie speisen/ und geben ihnen groben Honig in einer Scherbe warm gemacht/ oder geschmoltzen/ daß es weich und flüssig wird/ und dann den Korb umgekehrt/ und ihnen solches ein paar Löffel voll über gegossen/ so werden sie es voneinander ablecken oder verzehren: Das soll man alle zwey Tag thun/ und sie darauf mit einem Lumpen zudecken/ daß keine heraus laufffe/ auch die Eingänge mit einem Büschel Heu zu stopffen. Etzliche speisen sie auf andere Weise/und machen aus einem Hollunder-Stock eine Pfeiffe/ wie ein klein Rinnlein oder Tröglein/ das an einem Ende geschlossen ist/ und füllen diese Pfeiffe mit warmen Honig/ und steckens ihnen durch den obersten Eingang in den Korb.

Das XVIII. Capitel.

Wie man die Bienen gegen den Winter versorgen/und sie das gantze Jahr durch für andern Feinden erhalten soll.

GLeichwie ein Haus-Vatter seine gantze Haushaltung/ als Gesinde und Vieh/gegen den strengen und herben Winter mit aller Nothdurfft versorget; Alſo soll auch ein Bienenhalter seiner Bienen das gantze Jahr durch mit Fleiß warten/und allen ihren Schaden/Zufälle und Kranckheiten sehen vorzukomen/und zu helffen. Soll derowegen erstlich gegen den Winter die Körbe/ die er zu erhalten gedenckt/an solchen Ort setzen/da sie gegen Mittag stehen können/wie zuvor gesagt/und verkleiben die obersten Eingänge mit Leim und Sand/ daß nur ein Löchlein überbleibt/ da nur eine Biene kan durch gehen/ die untere Eingänge kan er mit einem Büschel Heu verstopffen/ daß die Bienen in Mangel der Lufft nicht ersticken; Darnach soll er auch die Körbe unten am Fuß/ wie sie auf dem Brete stehen/ auch mit gesagtem Leim und Sand verschmieren/ daß sie dadurch für den Mäusen und Winden gesichert seyen. Wann nun die Körbe alſo verſorgt/ und nebeneinander

ander stehen/ soll er weiter eine Rohr-Matte nehmen/ und sie für die Körbe setzen/ jedoch also/ daß sie die Körbe nicht anrühren/ und lassens also den gantzen Winter über stehen/ so bald der Winter fürüber/ und ein schöner warmer Tag vorhanden/ so soll er die Rohr-Matte wegnehmen/ daß die Bienen auskommen/ und sich ihres Unflats erledigen können: Und wann der Tag fürüber/ so sollen sie wieder mit der Rohr-Matte bedeckt werden/ daß ihnen die kalte Winde/ Regen/ Hagel/ Schnee und dergleichen Zufälle nicht schaden. Die Bienen aber haben auch ihre Haus-Feinde/ nemlich eine Art der Matten/ die man den Wolff nennet/ welche erstlich klein sind/ wie kleine Raupen/ die das Honig-Gewürcke bespinnen/ und verwandeln sich darnach in Zweyfalter oder Molcken-Diebe; solche zu vertreiben/ nimmt man einen eisernen Draht/ etwan zwo Spannen lang/ macht ihn an einem Ende platt und scharffe/ und beuget ihn krumm wie einen Krätzer/ am andern Ende macht mans spitzig/ wie einen Pfriemen/ und beugts auch krumm/ damit kan man die Würme allenthalben ausziehen und tödten/ und das muß alle acht Tgge einst geschehen. Im Fall aber die Würme im Honig-Gewürcke sässen/ so muß mans rund herum ausschneiden/ daß sichs nicht vermehre.

Das XIX. Capitel.

Von der Bienen Kranckheiten/ und deren Hülff-Mitteln.

Der Bienen Kranckheiten und Gebrechen sind vielerley/ die meist in nassen Jahren über sie kommen/ deren fürnehmsten seyn die Pest/ der Bauchlauff die Kälte und Mattigkeit. Die Pest erhebt sich unter ihnen aus bösem unstättigem Gestanck/ den sie leiden/ nemlich wann die Bienen gegen den Winter werden ins Haus gesetzt/ da sie naß vom Felde kommen/ und die Fluglöcher ihnen mit Heu verstopffet werden/ daß sie also den gantzen Winter über müssen innen bleiben/ und nicht auf eintzige Weise können auskommen/ so verursachet die Feuchtigkeit oder Nässe/ die also geschlossen/ nicht austrucknen kan/ und der Brodem/ den die Bienen ingesamt machen/ daß ihr Werck beschimmelt: Und so dann die Bienen sich nicht können reinigen/ so bleibet der Gestanck bey ihnen/ lauffen hin und wieder/ und suchen ein Löchlein zum Ausgang/ und da sie keines finden/ erlähmen und erkalten sie endlich/ und bleiben auf dem Boden traurig sitzen/ dieweil sie so viel Krafft nicht haben zu den andern wieder hinauf zu kommen/ also sterben sie zu letzt: Und so nun ihrer viel gestorben/ und aufeinander liegen/ fangen sie an zu stincken/ durch welchen Gestanck die andern auch angestecket werden/ daß also im Ausgang deß Winters ihrer wenig übrig bleiben.

Dieser Kranckheit vorzukommen/ ist kein besser Mittel/ dann daß man solche Körbe an einem schönen trockenen Tage/ in frische Lufft/ in denen Bienen-Garten setze/ und öffne die Löcher für ein paar Täge/ auf daß der stinckende Dampff kan ausziehen: Dannoch müssen die Löcher gegen die Nacht für die Kälte wieder verstopfft werden. Der Bauchlauff der Bienen wird verursacht aus Mangel deß Bienen-Brods/ das erkennet man an ihrem Eingang und untersten Werck/ welches/ so es

Digitized by Google

beschmeisset und unflätig ist/den Bauchlauff anzeiget / durch den sie geschwächet und abgemattet/kaum ausfliegen können. Dawider soll man im Herbst/wann man aus etlichen Körben den Honig schneidet/ etzliche Honigseime bewahren: Wann nun der Winter fast fürüber/ und man beginnet zu mercken/ daß etzliche Bienen den Auslauff haben/ soll man ihnen ein Stück Honig seines zum öbersten Loch einstecken / und fest machen/so werden sie kommen und pickeln/und sich daran helffen.

Das XX. Capitel.

Wie man die Bienen das gantze Jahr durch regieren soll.

JN Bienen warter muß seine Bienen nicht verunachten/durch Kälte/Mangel/und andere Zufälle/dardurch sie können umkommen; derowegen so bald der Winter hingangen / soll er seine Körbe im Mertzen oder April-Monat an einem schönen hellen Tage besichtigen/ und erkundigen / ob die Bienen eines oder andern bedürffen/es sey Honig oder sonst: Wann er nun siehet/daß gut Wetter beginnet zu werden / und die Bienen ihre Todten austragen und ihre Wohnung säubern / auch an den hintersten Bienen geladen wieder kommen/ so ist es Zeit/die Körbe zu räumen/ und das hinterstelligte unreine Wachs auszuthun/ bis an die Brüte. Wann nun die Körbe gereiniget/und aller Unrath von Schemmel/Spinnen-Gewebe/und dergleichen ausgeschafft/so setze man sie wieder auf ihr Stelle/ und verstopffe die untersten Eingänge/und setze/ nach Untergang der Sonnen/ die Rohr-Matten für die Körbe / daß die Bienen von der Nacht-Kälte keinen Schaden leyden. Acht oder zehen Tage darnach / soll man die Körbe abermal besichtigen / und vom Wolff/Motten und Würmen säubern/wie im 18. Capitel gelehret. So balde dann die Wasserweyde und andere Bäume ausgeblühet/so bringet man die Körbe zu Felde/ da ohn gefehr wilde Kohl-Blumen stehen/und besiehet weiter/ ob sie etwas sammlen oder nicht: Findet man einige Körbe/da die Bienen kein Wachs an den hintersten Hüffen tragen/ und an ihrer Arbeit träg seynd / so ists ein Zeichen der Ungerechtigkeit/ die muß man dann unter Königliche Bottmässigkeit in Gehorsam bringen. Wann nun die obgedachten Kohl-Blumen ausgeblühet / so besichtigt man sie aufs neue / ob das Werck zugenommen; merckt mans/ daß sie in den Gipffel deß Korbs grobe Honigweben beginnen zuzurichten / so ists ein Zeichen / daß sie sich zum Schärmen rüsten / und darauf bringt man sie in ihren Garten an ihre Stelle / und erwartet die Schwärme/die gemeiniglich/wanns schön Wetter ist/deß Morgens zu acht Uhr anfangen / und währet bis Nachmittag zu zwey Uhren / solche Schwärme geschehen im Majo und Junio/bis in den Julium; wann man dann einige Schwärme bekommt/ und daß darauf ein böses Wetter folget/ so soll man in den zwey oder drey Tagen etwas Honig in den Korb thun / daß sie nicht verhungern. Und weil nun die Körbe abgeschwärmet seynd/ so räumt man das Wachs aus den alten Stöcken/zu sehen/ob sie gerecht seyen. Darnach im Julio/wann Hanff oder Klee blühet/ so bringt man die Körbe dahin/da solches wächst/weil sie daraus schönen Honig samlen: bekommt man aber noch etzliche Schwärme nach/die bringt man auch dahin/

daß

daß sie einen guten Uberschuß erwerben : Was dann beym Kleewol zugenommen/ und fett geworden / das soll man wiederum zu Haus bringen und abthun / oder ein Theil Honigs ausnehmen ; und so die Brutbienen von den kleinen getödtet werden/ so ists Zeit / daß man die kleinen Stöcke abthue. Die Brutbienen soll man vorgesagter massen tödten/wann die erste Schwärme geschwärmt haben/ was aber keinen Uberschuß getragen / das soll man im Augusto bringen an einen solchen Ort / da Buchweitzen oder rothe Wassermüntze wächst / und zuletzt auf eine Heide. Im September aber / wann die Bienen-Körbe nach Hause gebracht seynd / soll man zu sehen / was überschüssig ist oder nicht/ die wolgesetzten soll man zeideln oder schneiden/ und die schwachen soll man mit Honig und Seim stärcken. Im October soll man sie an ihren Ort setzen / da sie den Winter über bleiben sollen / und sie für Kälte und Nässe bewahren. Im November/December/Januario und Februario/muß man sie nicht viel beschichtigen / wer es aber begehrt zu thun / der thue es an einem warmen und hellen Tage/auf daß sie nicht erkalten/dann durch Kälte werden sie erlahmet und geschwächet.

Das XXI. Capitel.

Wie man das Honig soll scheiden und säubern.

WAnn man das Honig aus den Körben mit den Bienen / Honigseim und Bruten hat gestampfft/ so nimmt mans/weil es noch lau ist/und schüttets in einen langen Korb/darunter ein Faß stehet/daß das Honig eintrieffen kan/jedoch ohne Pressen oder Drüchen: Wanns nun aufhöret zu treffen/ soll man den Korb ledig machen/und andern Honig einschütten/ und das so lange/ bis man gnug hat ; dann setzt man die Fässer mit dem geleckten Honig an einen kühlen Ort / daß es erharte. Die überbliebene Materie in dem Korb thut man zusammen in einen Kessel/ setzt es übers Feuer/ und giesset ein wenig Wasser zu/ daß es nicht anbrenne oder austruckne/darum muß es auch immer umgerühret werden/bis die Materi gantz warm ist / die thut man darnach in dick-gewirckte Säcke / und presset das Honig daraus / welches allhie das gröbe oder Leb-Honig genennet wird : Solches bringt man auch an kühlen Ort / daß es dick werde / das übrigebliebene thut man in einen andern Kessel / Wachs daraus zu machen / wie im folgenden Capitel zu sehen/ Das beste oder Jungfrau-Honig aber zu machen/ soll man den weissesten und schönsten Honigseim / da keine Brühte an ist/aussuchen / und jetzt-vorgedeuter Weise das Honig sammlen und bewahren. Wann nun das Honig also gemacht / und man wissen wolte/welches das beste ist/so muß solches durch die Farbe/Geruch/Geschmack und Dickigkeit oder Schwere erkannt werden. Was die Farbe betrifft/so wird das schöneste Weisse gepriesen/ohne Geruch/ süß wie ein Zucker/ und klar/ anzusehen wie weisse Butter / die man mit einem Messer schneiden muß : Durch den Geruch wird das Honig erkannt/ wann es süsse riecht/ nicht geil oder seuerlich stänckerende : Also ist auch vom Geschmack zu verstehen ; das dicke und schwere Honig wird rechtmässig

für

für das leichte und dünne besser geachtet; woraus das Sprichwort entstanden; Das Oel oben/ der Wein mitten/ und das Honig unten im Faß/ werden für die besten gehalten.

Das XXII. Capitel.

Vom Wachs/und weissen Wachs/wie mans machen und reinigen soll.

DAs Wachs zu scheiden/soll man die überbliebene Materie/daraus das Honig gezogen/ in einen Kessel thun/ ein wenig Wasser dazu giessen/ daß die obgemeldte Materie oben schwimmet/lassets miteinander sieden: Wann es nun wol geschmoltzen ist/so nimmt man einen groben Sack/ netzt ihn in siedendem Wasser/ und giesset die gesottene Materie in den Sack/ der Sack aber muß über einen Zuber/ darinnen ein wenig kalt Wasser ist/ hängen; und wann der Sack gefüllet ist/ so soll mans mit einem starcken Bänden zubinden/ und zwischen einer Presse das Wachs aus dem Unraht ausdrucken; Wann nun kein Wachs mehr auskommt/ so soll man den Sack ausschütten/ und wieder andere Materie darein thun/wie zuvor/bis alles ausgepreßt ist. Darnach soll man das versamlete Wachs in einen kleinern Kessel thun/und ein wenig rein Wasser dazu giessen/ und über einem gelinden Feuer schmeltzen: Wann es geschmoltzen ist/so giesset man es in einen Zuber mit warmen Wasser/schäumt es ab/ und deckts mit einem Sack oder etwas anders dicht zu/und lässets also langsam erkühlen/wann es kalt geworden ist/so soll man das Boden-Wachs daraus nehmen/und von unten alle Unreinigkeit abthun. Gut Wachs erkennt man/wann es schön gelb ist/wolriechend/fett/ weiß/ dicht/ und rein. Weiß Wachs aber zu machen/ so nimmt man so viel rein Wachs als es nöthig/ und schmältzt es mit Wasser: Wann es geschmoltzen ist/so schöpfft man mit einem grossen Löffel/und giest es über ein Rad/ das in einem Zuber voll kaltes Wasser stehet/ und umgedrähet wird/ oder läßt das Wachs durch ein Becken/ darinnen acht oder zehen kleine Löchlein sind/ über das Rad lauffen/ daß das Wachs sich in kleine dünne Schelffen oder Häutlein zertheile: Diese soll man versammlen/ und werffen sie auf ein naß-Zegel-Tuch voneinander/ auf eine Tafel oder Hurde/ daß das Wachs bleiche/ und begiessens offtmals mit rein Wasser/ bis es weiß gnug ist: Darnach schmeltzt mans wieder in solche Stücklein oder Kuchen/ wie einem jeden gefällig: Wäre es aber noch nicht weiß gnug/ so widerholt man die Arbeit/ wie jetzt gesagt. Andere haben diese Weise das Wachs zu weissen: Man nimmt rein Wachs/ schmeltzt es wie zuvor im Wasser/ darnach tunckt man ein höltzerne naß-gemachte Scheibe darein/und ziehet es geschwinde wieder heraus/ und thut es in kalt Wasser/ auf daß das anhangende Wachs in dünne Scheiblein oder Schelffen kommt/ dieses so lang gethan/bis alles Wachs aus dem Kessel geschöpfft: Darnach soll man diese dünne Wachs-Scheiblein/ wie vor gemeldt/ auf Tafeln oder Hurden legen/ zu

blei-

bleichen / sie stets umwenden / und begiessen mit Wasser / und schmeltzens endlich zu beliebigen Stucken. Unterdessen muß man in dieser als voriger Weise fleissig verhüten / daß bey windigem Wetter / kein Staub oder Asche / oder Sand / auf das Wachs wehe / darum soll man auch bey solchem Wetter das Wachs mit nassen Tüchern / jedoch immerfort wol genetzt / bedeckt halten.

Das XXIII. Capitel.

Von der Art / Natur und Eigenschafft deß Honig und Wachses.

NAchdem der fleissige Bienen-Warter seine Pflicht und Arbeit im Regieren der Bienen und Scheidung / auch Säuberung deß Wachses und Honigs vollbracht hat / wird nicht undienstlich seyn / ihn weiter kützlich zu berichten / worzu sie nützen und dienen. Das Honig wird geachtet zu seyn warm und trucken im zweyten Grad / es öffnet oder löset / reiniget und nähret sehr wol die Kräffte. Jedoch nach seines Landes Art / da es gesammlet wird / ist es in seinen Kräfften mancherley Veränderungen unterworffen: Solches sihet man am Honig das in heissen Ländern / aus Quendel und Lavendel und andern Kärutern durch die Bienen gesammlet / dasselbe muß folgendes auch heisserer Art und Eigenschafft seyn / als das jenige / was in kalten Ländern / und nicht aus solchen heissen Kräutern gesammlet worden. Es wird / so wol innwendig als auswendig / heilsam benützt / und ist von Alters her zum Aufenthalt menschlicher Gesundheit jeder Zeit berühmt. Democritus, als er auf eine Zeit gefragt worden / wie man könne lange Zeit gesund leben? Antwortete: Er sollte sich von aussen mit Oel salben / und innwendig Honig gebrauchen. Atheneus meldet / daß die Einwohner der Insel Corsica darum ein hohes Alter erreichen / daß sie immer Honig gebrauchen. Jedoch ist dieses hiebey zu mercken / daß das Honig gesunder ist den alten abgehenden / als jungen voll-kräfftigen Leuten; dann den alten gibt es gute Nahrung und starcket das Geblüt / in den jungen Naturen aber / wird es leicht in Galle verändert. Das Honig inwendig gebraucht / ist sehr gut zu den Gebrechen der Brust und Lunge / als zum Husten / Verstopffung der Lung-Pfeiffen / Keichen / kurtzen Athem / dann es zertheilet den groben kalten Schleim / löset ihn / und wirfft ihn aus: Treibet den Harn / widerstrebet der Fäulung / und heilet böse Hals- und Mund-Geschwäre. Aus dem Honig werden gemacht Syrupen / Conserven / oder Confecturen und Meet. Alles zu Erhaltung menschlicher Gesundheit.

Das Wachs wird auch geachtet / mittelmässiger Eigenschafft zu seyn / zwischen Hitze und Kälte / Feuchte und Trockne / gleichwol mehr zur Wärme / als zur Kälte ziehend. Es lindert und geneset; wann man auch ein wenig mit rothem Wein einnimmt / soll ein sonderbar-erfahrnes Stücklein seyn zur rothen Ruhr oder Blut-Gang. Man findet auch kaum ein Pflaster oder Salbe / das ohne Wachs gemacht ist.

D. Johan Joachim Becher in seinem Parnasso Medicinali, und zwar Part. 1. p. m. 88. führet hiervon folgende Worte: Ich muß gleichwol dem Wachs zu Ehren ein fein Stücklein erzehlen/ darinnen sich das Wachs wol um mich verdient gemacht hat.

Als ich aus Schweden reisete/ gienge mein Bruder einmals oben auf dem Schiff auf und ab/ nahme aber der Lucken unten nicht gewahr/ welche aufstunde; dieweil die Küchen/ und gerad der Feuer-Heerd darunter/ worauf ein grosses Feuer unter einem ziemlichen Kessel mit siedenden Erbsen und Speck war/ fiele derhalben unversehens mit beyden Füssen in gedachte siedende Erbsen/ konnte sich auch nicht heraus winden/ bis der Schiff-Knechte einer ihn oben mit dem Haar heraus zoge; Nun waren die Füsse erschröcklich verbrennt/ daß Haut und Fleisch miteinander abgieng: Wir hatten keine Mittel den Brand zu stillen/ auch keinen Barbierer auf dem Schiff/ hatten auch die Hälffte unserer Reise noch nicht vollendet/ war weder Land noch Stadt zu sehen/ noch verhanden/ da man Mittel hätten haben können/ daß also bey solchem Zustand das Lachen ziemlich theuer war. Es waren aber abgedanckte Officirers-Weiber auf dem Schiff/ darunter eine den Rath gab/ man sollte Lein-Oel wärmen/ Wachs darinn zergehen lassen/ also eine Salbe machen/ und solche über den Brand schlagen/ welches uns die Noth gut geheissen/ habens gethan/ und ist gedachter Brand so schön gelindert/ ehe wir noch ans Land kamen/ mit Verwunderung geheilet. Eben dieses Mittel/ (fährt D. Becher fort) ist mir einmal auf dem Schloß zu Würtzburg wol bekommen/ als sich in der Nacht ein Koch heßlich verbrennet/ die Thor aber bereits verschlossen/ und man nicht in die Stadt zur Apotheck kommen können/ habe ich von dem Zeugwart Wachs und Lein-Oel bekommen/ und damit gedachtem Koch einen guten Dienst gethan.

Aus Wachs werden viel schöne Stücke bereitet/ als das Wachs-Oel: Rec. Wachs/ halb-schwer so viel Sand/ vermische es/ thue es in eine gläserne Retorda: distillirts exarena, solches Oel giesse auf frische Stücklein Wachs/ distillirs darüber noch einmal/ so wird das Oel gantz wolriechend/ lieblich und schön von Farb: Dieses Oel treibet den Harn/ ist auch sehr gut in der Ruhr/ zehen oder zwölff Tropffen eingenommen.

Wachs in einer warmen Brühe zerlassen und eingetruncken/ bekommet denen wol/ so mit der rothen Ruhr beschwehret sind/ welches an vielen jungen Kindern bewähret befunden worden/ dann Wachs/ (wie gesagt) ist ein mittelmässiges Ding/ es zertheilet/ erweichet/ säubert/ heilet und erfüllet die Versehrung der Därmer und andere Wunden. Zehen Wachs-Körnlein/ in der Grösse als Hirschen/ eingenommen/ lassen die Milch bey den Säugmüttern nicht gerinnen/ noch zu Käse werden.

Galerus lehret/ man solle schön gut Wachs in klarem Oel über dem Feuer zerschmeltzen/ und dasselbige wol schäumen und von allem Unflat reinigen/ darnach soll mans in einem Mörsel-Stein in kaltem Brunnen-Wasser wol knetten/ und für und für

für ander Wasser darüber giessen / und dasselbig eine gute Weil also fortsetzen / so überkommt das geknettete Wachs eine wunderbarliche Krafft und Kühlung von kaltem und süssem Wasser / das zu vielen / und bey nahe zu allen hitzigen Gebresten / als Knollen / hitzigen Geschwären / Rothlauffen / umfressenden Carbünckeln gebraucht und übergelegt werden möge. Und insonderheit soll man diß Ceratum denen jenigen / so mit dem brennenden Fieber behafftet sind / über ihre Brust schlagen / dann es kühlet die Præcordia gewaltig / und löschet aus alle Hitz in gar wenig Stunden.

Sonst ist auch das Wachs zu mehrern Dingen gut. Erstlich / habens die Römer gebraucht an statt deß Papiers und darauf geschrieben / dann sie überzogen kleine Täfelein mit Wachs / darauf sie mit Grieffeln schrieben und einander solche zusendeten / eben wie wir mit unsern papiernen Briefen zu thun pflegen. Es wurden auch der Römer ihre Gesetze also auf wächsene Tabellen geschrieben; Item ihre Testamenten / die sie machten / wurden alle auf wächserne Tabellen geschrieben / wie Plinius und Svetonius melden.

Darnach gebraucht man auch das Wachs zum Brennen / und machet schöne Liechter und Kertzen davon gar künstlich / deren gebrauchet man etliche zum Gottesdienst und auf grosser Herren Tafeln / man formiret sie auf allerley Art / gibt ihnen mancherley Farben und Gestalt / welche oft gar theuer zu stehen kommen. Als im Jahr 1586. Sultan Murath III. seine Tochter dem Ibrahim Bassa zu Alcair gab / hat sie unter andern köstlichen Hochzeit-Geschencken auch etliche herrliche Wachs-Kertzen verehrt bekommen / derer drey überaus groß und kostbar waren / von hol-geblasenem Wachs allerhand Farben / mit Gold und Edelgesteinen gezieret / daran schöne Figuren und Bilder waren / deren eine war 30. Elen hoch / und kostete 50000. Ducaten / wie Michael Sar schreibet. Zu den Bancketen formiren sie aus Wachs die Schau-Essen / in vierlerley Formen und Figuren / beyde der Gewächs und Thieren / geben dem Wachs allerhand Farben / es muß weiß / schwartz / roth / grau / blau / grün werden / wie es die Menschen gelüstet / da wird weder Geld noch Arbeit gesparet. Endlich wird das Wachs zum Siegeln gebrauchet / deßwegen es mit rother und grüner Farb zugerichtet ist.

Digitized by Google

Das XXIV. Capitel.

Von allerhand gefärbtem Wachs.

1.

Weisses Wachs zu bereiten.

NEhmet lebendigen Schwefel/zerreibet ihn wol/zerlasset das Wachs/ und rühret den Schwefel darunter/ giesset darnach das Wachs in Milch/ so wird es weiß.

2.

Roht Wachs zu bereiten.

ZErlasset das Wachs sauber/ darnach nehmet unter ein Pfund ein Loth wolgeriebenen Zinober/ und ein halb Loth Terpentin/ rührets wol untereinander/ thut darzu eine Nuß-Schalen voll Honig/giesserts dann in ein lauteres Wasser/ so ist es bereit.

3.

Grün Wachs zu machen.

ZErlasset das Wachs/ wie erst gemeldet/ und präparirets wie das vorige/ allein an Statt deß Zinobers nehmet Grünspan/und wann es wol untereinander temperirt ist/so giesset es aus in einen guten Essig.

4.

Schwartz Wachs zu machen.

ZErlasset das Wachs/ und rühret darunter Kienruß/ giesset es in ein warm Wasser/ und machet Kügelein daraus/ ihr möget auch ein wenig Leim-Oel darzu nehmen. Etliche zerlassen das Wachs nicht/ sondern machens weich in einem warmen Wasser/ und vermengens alsdann mit dem Kienruß/ und machen Kügelein daraus.

Das XXV. Captiel.

Vom Vorstoß der Bienen.

AUsser dem Honig und Wachs kommet auch von den Bienen der Vorstoß/sonst Veith genannt/ dieses ist das Werck/so die Bienen inwendig an die Flug-Löcher bauen/ als ein Vorbau oder Bollwerck/ wir heissen es sonsten die Immenklöser/und ist das schwartze Werck/so übrig bleibt/ von Wachs/so dasselbe ausgemachet wird. Dieses heisset zu Latein Propolis, so aus

aus grober zäher Materi gemacht wird/ damit die Bienen ihr Gebäu stabiliren und fest machen / ist von Pech und Hartz. Plinius schreibet / daß die Bienen zu ihrem Bauwesen dreyerley Fundament haben müssen / das erste heisset er Comosin; das andere nennet er Pisloceron, und das dritte Propolis; das erste sagt er / sey die schwartze Materi / so bitter am Geschmack. Das ander ist etwas klebigt als wie Pech/und hanget dem ersten an. Das dritte ist eine grobe Materi von den Blumen genommen/ daran das Wachs haffter / und ist desselben Fundament und Haltnis. Wir nennen alles miteinander Vorstoß / oder das unreine Werck. Dieses ist sonderlich nichts nutz/dann man drückets zusammen und wirfts weg/seddoch hebens auch etliche auf/und heissens Immenklöser. Die Medici eignen ihme auch sonderliche Krafft zu/dann seine Natur ist warm/und ziehet Pfeile/ Dornen und Spressen aus. Ein Dampff davon gemacht / und in Hals gelassen / vertreibet den Husten. Ein Pflaster davon gemacht und aufgeleget/heilet Flecken/ und vertreibet die Zittermähler. Item/ es heilet/ so jemand etwa ein Glied verrencket oder zerstossen hätte/ so mans fein warm daranf legt/beyde Menschen und Vieh.

Das XXVI. Capitel.

Von bewährten Mitteln vor die Stiche der Bienen.

ES sind die Bienen ein kriegerisch gewappnetes Volck/auch sind sie starck und volckreich/und kan man sie leicht erzürnen oder in den Harnisch jagen; dann so sie erbosset werden/so kan niemand mit ihnen besser zu recht kommen als der Immecker/oder Herr/der stets mit ihnen umgehet/dann solchen kennen sie/und habens am Geruch/ wann der ihnen pfeffet/ so geben sie sich zu frieden. Sonst wer sie beleidiget/sie drücket oder tödtet/oder nur nach ihnen schlägt/ den stechen sie leicht / und verfolgen ihn. Wer zornig/ rachgierig/ eiferig/ und hitzig ist von Natur / dem sind sie feind. Wer unkeusch ist / den leiden sie nicht / sie haben es am Geruch; kein Buhler komme ihnen zu nahe / sie verrathen ihn gewiß. Ein Trunckenbold und guter Bier-Bruder / bleibe auch von ihnen hinweg / sie riechens stracks/so jemand Bier getruncken hat. Ein Dieb oder Rauber komme ihnen auch nicht zu nahe/dann sie leiden ihn nicht. Wer auch unrein ist/soll die Bienen meiden/ oder wer sonst mit ungewaschenen Händen zu ihnen gehet / der wird gestochen. Summa alle lasterhafftige Menschen sollen mit diesen tugend-begabten Thierlein nichts zu thun haben/ der Herr aber/ der ihrer wartet/ ist ihr Freund/ ob er schon auch lasterhafft ist/den weil er ihnen gutes thut/so lassen sie es ihn wieder geniessen. Wer zu ihnen gehen muß/ der halte dem Othem an sich/ so wird er sicher seyn. Wer aber gestochen wird/ der gebrauche nachfolgende Mittel: Er ziehe den Stachel bald heraus / und schmiere Honig darauf / so schadets ihme nicht. Ibischblätter/ wilde Poley / Qvendel darauf gedrucket / sind gute Kräuter dafür. Item ein

Digitized by Google

Architrenstein bey sich getragen / so sticht einen keine Biene. Item / Kühkoht mit Essig auf den Stich gelegt / oder den Stich mit eines jungen Knaben Harn gewaschen. Item / Weiber-Milch / Eyer-weiß / und Rosen-Wasser darauf gelegt / ist sehr gut. Weil aber dieses von Natur gewappnete Krieger sind / und so beherzt / daß sie sich auch wol an den stärcksten Mann dürffen machen / solten sie gleich das Gewehr und Leben darüber verliehren: So muß man ihnen wieder gewappnet begegnen / und (wie oben gemeldet) anlegen eine Sturmhaube / oder Immenkappe / item ein gut paar Hand-Schuch / so muß man auch die Hände mit Melissen oder Pappelkraut / oder mit dem Kraut / Aparagum genannt / bestrichen / so sticht einen keine Imme. Doch stechen sie einen mehr als den andern / nachdem der Mensch süchtiger Natur ist. Mancher kan im blossen Haupt zu ihnen gehen / auch ohne Wammes im Hembd sie angreiffen / und mit den Fingern unter ihnen stieren / und den Weiser suchen. Sie sind auch allerley Farben nicht gut / der Roten sind sie sehr feind / also auch der Schwartzen Farbe.

Auch leiden sie nicht allerley Geruch / dann wer Knoblauch bey sich trägt / der kommt übel bey ihnen an.

Digitized by Google

Deß

Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst- und Wunder-Buchs

Eilffter Theil/

Von

Wild und Weydwerck.

Wie nemlich Hirsche/wilde Schweine/Haasen/Kaninichen/ Füchse/Dächse/Wölffe/Rehen/Stein-Böcke/Gemsen/Bären und Lüchse/von denen/die deß Jagens befuget/füglich können zu Stand gebracht und gefangen werden.

Das I. Capitel.

Von dem Weydwerck insgemein/ dessen Ursprung/ Gerechtigkeit und Abtheilung.

DAs Weydwerck insgemein/begreifft in sich alle freye Thiere/jedes seiner Art nach/sie seynd auf der Erden oder in der Lufft/welche von GOTT erschaffen den Menschen zu gute/daß sie eine freye Bürsch seyn sollen. Obgleich das Jus Gentium haben will/daß keiner dem andern/ wider seinen Willen/ in sein eigen Gut gehen soll/so hat solches die freye natürliche Bürsch und Fang der freyen und wilden Thieren dadurch gar nicht abthun noch aufheben können; sondern grosse Herren haben die Gehölze und Wildbahnen auf den Gütern und Landen ihnen allein zugeeignet/ hernach weiters verliehen/ verkaufft und eingegeben/ deren sich jetziger Zeit Fürstliche Diener und Edelleute vor sich das Weydwerck wol wissen zu gebrauchen. Dahero auch Käiser Carl der grosse etliche gewisse Gesetze/ so bey der Bürsch und Fang der wilden Thiere solte beobachtet werden/aufgerichtet/ folgendes Innhalts:

Allen Thieren ist Fried und Bahn gesetzt/ ohne Wölffen und Bären/ an denen bricht niemand keinen Frieden; welcher durch die Bahn oder Forst reitet/ dessen Bogen/

Bogen/ Armbrust und Kragen sollen ungespannt seyn/ sein Köcher soll bedeckt/ und seine Jagt-Hund gekoppelt seyn. Jagt einer ein Wild mit Uhrlaub der Herren über den Bahnforst/ und fleucht in den Bahnforst deß Herrn/ der soll den Winden wieder zu ihm ruffen; mag er sie nicht wieder zu ihm bringen/so soll er ihnen nachfolgen/ sein Horn nicht blasen in dem Wald oder Forst/ noch die Hunde nicht grüssen. Was dann dem Wild geschicht von den Hunden/ da ist der Herr unschuldig daran/ reitzet oder hetzet er aber die Hunde an das Wild/oder blaset sein Horn/so ist er Buß schuldig/ es werde da Wild gefangen oder nicht. Wann einer ein Thier wundet in seinem Wildbahn/ und das fleucht von ihm/ und kommt in einem andern/ und fält darnieder/ und stirbt darinn/ ehe daß er darüber kommt/ so ist es von Rechts wegen deß/der es gejagt hat: Findet ers lebendig/so soll er es lassen gehen/dann es nicht sein/ sondern deß/ dessen der Wildbahn ist. Ein jegliches Wild ist eines Mannes mit/ Recht/dieweil es in seiner Gewalt ist; kommt es ihm aber aus seiner Wildbahn/und aus seiner Gewalt/so ist es nicht sein/ sondern frey. So einer ein Wild jaget/und das kommt von ihm unversehrt/ist aber so münde/daß es niederfällt/und nicht fördermag und kommt aus seinen Augen/daß ers nicht siehet/ und das nicht weiter suchet: Wer es darnach findet oder fähet/ dessen ist es von Rechts wegen. Wann aber/ der solches gejagt/ denselben nachstellte und suchte/ so soll der/ so es in der Zeit findet/ es sey todt oder lebendig/ihm solches zustellen.

Es wird aber das Weydwerck abgetheilet in drey Theile. 1. Ist der Fischfang. 2. Das Beyssen: Und das 3. der Wildfang deß hohen und kleinen vierfüssigen Wilds/als der Hirsch/Gämsen/Schweine/Haasen/ꝛc.

Das II. Capitel.

Was vor unterschiedliche Benennung deß Weydswercks sey/samt deroselben Weydmännischen Namen.

Das Jagen oder Weydwerck wird genannt. 1. Das Hoch-Jagen/welches zweyerley ist; Entweder roth Wildpret. Als Hirsch-Gewild: Oder schwartz Wildpret/ als Säu-Bären ꝛc. 2. Das kleine: Als Rehe/ Haasen/Füchse. Jngleichen gehören auch zum kleinen/die Beiß mit dem Habicht/ dem Sperber ꝛc. Item einen Vogel-Heerd zu berogeln/ welches in dem Vogel-Buch zu ersehen.

Die jenige/ so einen Haasen/ Fuchs/ stiebend und fliegend Wildpret zu fahen haben/werden auch Reiß-Jäger genannt.

Die haben üblichen Benennungen sind: 1. Der Haase wird abgeschreckt: (Wann dem Haasen vor Tages/ wann er gen Holtz will fahren/ vorgerichtet wird) 2. Der Haase wird gehetzt: (welches geschicht im freyem Felde/ mit dem Hunde ohne Garn/) 3. Der Haase wird vom Strick gehetzt: (wann ein Vorhötzlein mit Garten vorgerichtet wird.).

Das

Das III. Capitel.

Was vor Personen zum Weydwerck gehören.

DJe Personen/ so zum Jagen und Weydwerck gehören/ werden genannt: 1. Der Ober-Forstmeister/oder Forstmeister. 2. Jägermeister. 3. Meister-Jäger. 4. Windmeister. 5. Bürschmeister. 6. Forst-Knecht. 7. Jäger-Knecht. 8. Jäger-oder Hunds-Buben.

Das IV. Capitel.

Von Jaghunden zum Weydwerck / samt eines jeden gebührender Eigenschafft und Weydmännischer Benennung.

ES gehören auch zu dem Weydwerck und Jagen-Hunde / denen wird ihrer Art nach zugeleget/und werden genannt.

1. Landhunde / hat eine grosse Nase / suchet richtig / und ist arbeitsam.

2. Jagthunde/die sind Hirschgerecht und richtig/beharren wol und lang.

3. Hetzhunde/die sind gang und freudig.

4. Blut-oder Schweiß-Hunde oder Bracken / die führt der Weydmann am Windstrick / alsdann suchen sie wolbeharrenden Schweiß / wann das Wild gewundet ist; führen den Jäger bey deß Wildes Läger / Stand / Versteckung oder Hölen. Und wo schon das Wild über das Wasser gesetzet hätte/so zeigets doch der Bluthund erstlich mit dem Schwantz / darnach mit Kehrung der Waffel. Wann ein Bluthund schon Alters halben schwach und blind wird / noch wann man ihn aufs Gejagt bringt/so spuret und zeiget er (alsbald er den Wind und Geruch an sich ziehet) das Wild an/wo es sich halte oder verlagere.

5. Rüden oder Jag-Rüden/freudig und ist ein guter Finder.

6. Muß man wegen der Hurften und Gereiser Schlieferlein haben/die sind anharrig/legen sich hart an.

7. Finden sich auch andere Arten von Hunden / welche man anführet zum andern Weydwerck/ als: Otter-Hunde/ die beissen sich weidlich mit dem Otter / und suchen sie gern.

8. Zum Wasser-Weydwerck/ Vogelschüssen / in Flüssen / Seen / Weyhern/ Gemös und an Ufern/da gebrauchet man die Wasserhunde/oder Zotteter oder Barbet/die holen gern.

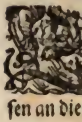
9. Zum Feder-Wildpret oder Feder-Spiel dienen die Wachtelhunde/stehen vor/und suchen wol.

10. Zu gleichem Weydwerck führet man auch zu den hoch-fliegenden Vögeln/ Wind oder Windhunde/die sind wol angebracht.

Digitized by Google

Das V. Capitel.

Was vor Beholtzung zur Jägerey zu gehören.



ES gehören zu dem Weydwerck und Jagen unterschiedliche Höltzer und werden genannt: 1. Forst/ 2. Wildbahn/ 3. Bürsch/ 4. Gebürg/ 5. Reuhinen/ 6. Auen und Wildfuhren/ (da das Wildprät seinen besten Stand hat) Löcher oder Vorhölzer. (seynd die Güter/ so müssen an die Höltzer und Förste stossen)

Das VI. Capitel.

Von Garn oder Zeug/ so zum Weydwerck gehöret.

FErner gehören zu dem Weydwerck Garn/ und die heissen zum Gewild/ Wildseyl/ Wildgarn. Zum Schweinen Schweinseyl. Rehe und Hasen Garn/ Höhe zu der Wehr/ Plahen/ Halbrücher/ Wehrtücher oder Lappen.

Die Garn werden gerichtet/ und wiederum aufgehoben oder abgeworffen. ꝛc.

Das VII. Capitel.

Von dem Jäger/ wie der solle gerüstet seyn.

EIn Jäger soll nicht zu alt/ sondern ein junger/ munderer/ wackerer Mann seyn: Behend/ beherßt/ frölich/ hart/ unverdrossen/ muthig und arbeitsam. Alten Leuten stehet das Jagen übel an/ wiewol wann sie von Jugend auf darzu gewohnt/ sich kaum davon ablassen können: Auch müssen sie um dem Gesicht scharff/ auf den Füssen behend/ und zu Roß hurtig seyn/ daß sie einem Stück Wildes zu Roß und zu Fuß/ in Wind und Regen nachjagen/ durch Durst und Hecken zukriechen können; Soll derohalben eine Kappe unter den Hut über das Antlitz angezogen haben.

Sie müssen auch gute Roß haben/ die behende/ schnell und gewiß auf ihren Schenckeln seyen/ auch die wol springen/ daß sie mit einem über einen Graben setzen können. Oppianus will/ daß zu einer jeden Jagt einer ein sonderlich Roß haben soll/ zur Hirsch-Jagt ein Himmel-blaues Roß/ zur Schwein-Jagt ein schwartzes/ zur Löwen-Jagt ein solch Roß/ das glänzende Glas-Augen hat. Ihr Kleid muß nicht weit und breit/ sondern eng und kurtz seyn/ sonderlich im Sommer/ im Winter aber weiß/ aber zur Schwein-Jagt dunckel-schwartz eingesprenget/ wie die wilden Schweine seynd/ und mit ziemlicher langer Wolle. Aschenfarbe ist den Jägern sehr schädlich/ dann das Wild wird derselben bald gewahr und scheuet sich dafür. Der Hut soll einen breiten Stulp fornen/ und fein grosse Wolle haben/ und eben der Farbe seyn wie die Kleidung. Seine Schuhe sollen also geschaffen seyn/ daß er damit

durch

durch dicke und dünne / durch sumpfichtige morastige Oerter ohne Hinterniß und Forcht gehen kan.

Er soll auch mit einem Weydner oder Weydmesser an der Seiten begürtet seyn / welches er im Nothfall gebrauchen kan / auch zum Holtz-Reiser- und Aest-Abhauen / zu weh-en stellen und hüten / oder das Wild zerlegen.

Zu dem / so muß er auch in einer Hand einen scharffen Schwein-Spieß haben / und mit der andern Hunde die leiten und führen. Auch muß er allezeit Stricklein oder Koppeln / wie sie es nennen / um die Schuldern gebunden / oder an den Gürteln hangend haben / damit sie die Hunde anbinden und loß lassen / wie es die Gelegenheit erfordert und haben will.

Am Hals soll er das Jäger- oder Ruffhorn hencken haben / daß er damit nach Gelegenheit und Ungleichheit der Fälle einen Zeichen geben möge / es seye das Wild erleget / oder den Hunden entloffen / oder über den Zeug ausgesprungen / oder verfahzen / oder seye in die Garn gefallen / oder gefället / auf daß man von Weiten am Zeichen deß gejagten Wildes Farth vernehme. Dann ein anders Zeichen gibt man zum An-als zum Abmahnen; daß sich ein jedweder er Weydmann nach allen Umständen zu richten wisse / und was eines jedweden Blasens bedeute / solches wird genannt Weyd-Geschrey und Jägerische Sprüche / dieweil die Weydleute ihre Losung mit den Ruffen unter das Hörnen mengen und den Hunden zusprechen: Es ist auch darum / dieweil sichs nicht allezeit will leiden / daß man im Wald zusammen laufft / oder einander zuschreyet / sonderlich wann man in der Suche ist / man das Wild leicht verschäuen kan.

Das VIII. Capitel.

Copia einer gemeinen Bestallung und Befehls eines Jägers.

SIn Jägermeister / soll in aller seiner Herrschafft / Aemptern / auf der und dero Unterthanen und Gemeinden eigene Wälde / Wildbahn / Jägereyen / Bäch-Fischereyen / ein Aufsehens haben / für sich selber niemands kein Holtz geben / es werde ihm dann befohlen / so Brennholtz erwachsen / und häufig / dasselbige durch die Forstmeister und andere / nach dem es herkommen / zu rechter Zeit zu Nutz hauen und verkauffen lassen / ob dem Bauholtz / damit dasselbig nicht gewisser / halten / darneben verschaffen / das Viehe nicht in die Häute zu treiben / auch darzu sehen und trachten / darmit durch Forstmeister und Forstknecht / auf den Gräntzen und benachbarten Auf- und Angängen in Wäldern / Forsten / Wildbahnen / Jägereyen / Bächen / Fischereyen / Ebenen / Bergen und Thälern / dero Gerechtigkeiten gebührliches Fleisses gegen männiglich gehandhabet werde / auch die Jagten / so streitig / oder gemacht werden wöllen / bey Zeiten bejagen / und ob nicht Wildprät vorhanden / dannoch zu handhaben / dero Gerechtigkeit einen Streich dardurch thun. Er soll auch auf die Aue / Wehr-Vögel und Salmen-gründ / Eisbrüch / neue an und aufwerffende Sände in fliessenden Wassern fleissige Achtung geben.

Digitized by Google

Das IX. Capitel.

Verrichtung und Befehl der Reitenden und zu Fuß gehenden Förster.

Sie sollen auf alle ihnen befohlene Wälder / Wildständen und Auen ein fleissiges Auffsehen haben/die täglich/so viel ihnen möglich/ bereiten alles/ so darein gehöret/ihres besten Vermögens zu verrichten/damit nicht unziemlich und muthwillig verhauen/ fürnemlich niemands gestatten/ ohne Erlaubniß darinn zu hauen/die überfahren/pfänden/und zum Abtrag anhalten. Sie sollen auch alles das/ so in ein Wildbahn und Wald gehörig / Wildprät und Vögel klein und groß/zu Nutz/ besten Vermögen hähgen und handhaben / niemands in solchen ihren befohlenen Wäldern und Auen gestatten darum zu jagen / zu schiessen / zu hetzen und beitzen oder zu stellen/zu Wild/Hasen/Dachsen/Haselhüner/ Feldhüner/ Auerhanen/Fasanen/oder ander Gevögel/was Wildprät geheissen ist: Solches alles auch selber nicht treiben. Sie sollen auch flezsig warnehmen / ob man heimlich pirschet/Fallen oder Gruben leget/ dardurch dem Wildprät nachgestellet/ dessen ihre Herrschafft zu verständigen. Item: Wo sie Wölffe spüren/denselben nachzustellen und umzubringen/auch die/so gefunden werden/oder Wildprät/das sich selbst umgebracht/mit Kundschafft aus dem Walde führen / das Jägerrecht davon behalten ꝛc. Item: Anmahnungen zu thun / wo das Wildprät zu Winters-Zeit Mangel hätte/ auch gute Achtung haben / wo Bauren-oder Schäfer-Hunde / die dem Wildprät oder Weydwerck gefährlich wären. Item: Die Zäune/so dem Wildprät schädlich sind/abzuthun. Item: Sie sollen auf den Fisch-Wassern/Fischentzen/Krebs-Bächen/daß niemand/als mit ihrer Herrschafft Vorwissen/darinn fische/ fleissiges Auffsehen haben.

Das X. Capitel.

Woran und wie man einen guten Jagthund erkennen / darzu gelangen/auferziehen und speisen soll.

In schöner guter Jagthund/er sey was Farbe er wolle/soll folgende Marck-Zeichen an sich haben / erstlich soll er einen mittelmässigen dicken Kopff/ und vielmehr eine spitzige/dann eine munckele Waffen haben/item grosse/ aufgeworffene und weite Naslöcher/breite und ziemlich dicke Ohren/eingefallene Seiten / breite und dicke Hüfft / gesteckete Diechbein / gerad und starcke Kniebiege oder Füsse/oben bey den Nieren einen feinen dicken/ unten aber bis an die Spitzen einen rauhen Wadel haben/unten am Bauch soll ihm das Haar rauh seyn/ und darzu dicke Schenckel/dürr und wie der Fuchs gestalte Tatzen/dicke Klauen/ das Hintertheil soll eben so hoch seyn als das Vordertheil.

Das Männlein oder der Ried soll allwegen kurtz-leibig und gebogen seyn: Die Hündin aber/oder die Präcke/einen langlichten Leib haben. Die grossen weiten

Nase-

Naselöcher bedeuten einen wolsuchenden Hund; Die gerade / starcke Kniebiegen oder Fuß zeigen eine grosse Geschwindigkeit und einen schnellen Lauff an: Der dicke Schwantz oben bey den Nieren / und das ander lang-spitzige Theil / bedeuten gute Stärcke der Nieren und einen guten Athem / das rauhe Haar am Bauch zeiget an / daß er überaus arbeitsam ist / und daß er weder deß Wassers noch Kälte förchtet oder scheuet: Die dicke Schenckel / die Füchsrappen und dicke Nägel zeigen an / daß er nicht allzu-fest an den Schenckeln / zu dem gesunder starcker Glieder sey / und eine lange Zeit lauffen könne / und werde doch nicht gleich müde davon. Welcher nun von solcher obbeschriebener Art gute Hunde haben will / der muß sich um eine solche Hündin umthun / die von einer solchen guten Art herkommet / auch welche gute starcke und wol-proportionirte Glieder / grosse breite Rippen und Seiten hat. Solche Präcken soll man mit keinem andern / dann mit solchen Jaghunden / welche obbeschriebene gute Merckzeichen an sich haben / auch zu keiner andern Zeit (wo es müglich) dann im Zwilling und Wassermann belegen und lauffen lassen / dann welche Hunde zu derselben Zeit geworffen werden / dieselben seynd dem Gewitter und der Unsinnigkeit keines wegen unterworffen: Es werden auch vielmehr Rädlein dann Präcken.

Wann aber die Hündin ihre Junge tragen und anfahen den Baum zu hencken / so soll man sie gar nicht auf das Gejägt ausführen / sondern vielmehr Sorg haben / damit die Jungen im Leib desto mehr zunehmen. Darum ist es besser / daß solche Hunde zu der Zeit nur im Hause und nicht im Hund-Stall eingesperzt gehalten werden / dann sie scheuen denselben.

So bald die Hündin ihre Junge geworffen hat / (solches geschicht am besten im Mertzen / Aprilen und Mayen / und nicht im Winter / oder wann die Zeit allzu-heiß und warm ist) wann sie anfahen zu sehen / alsdann soll man sie entweders mit lauter warmer Küh-Milch / oder Geis- oder Schafs-Milch speisen / oder vor zweyen Monaten nicht von ihrer Mutter lassen / so werden sie der Mutter Natur besser gewohnt. Hernachmals mit Milch-Speiß / Brod und mit allerley Suppen / auf den Dörffern / da sie freyen Lauff haben / auferziehen / auch sollen sie keinen Mangel am Wasser haben / dann die Hitze oder Durst ertrucknet ihnen dermassen das Geblüt / daß im Alter die Wuht daraus entstehet.

Die Wölff sollen von den Hündin im zehenden Monat genommen / und samt andern im Hunds-Stall erzogen werden / damit sie sich untereinander verstehen lernen / dann die Hunde so beyeinander auferzogen und eines Alters seynd / besser aufeinander und zusammen jagen / dann diese / so hin und wieder zusammen gelesen werden.

Wann sie nun zusammen ins Jag-Haus gethan / so sollen ihnen alsbald Bengel angehenckt werden / damit sie bändig gemacht / und zur Kuppel sich gewöhnen.

Der Jagt-Hund Speise soll seyn das Brod / welches man aus dritten Theil Wätzen / dritten Theil Gersten und dritten Theil Kern pfleget zu machen: Solches miteinander vermischet / erhält sie bey Leib / und verhütet sie vor vielen Kranck-

heiten/das pure Rocken-Brod macht die Hündin gar lähr / Wätzen macht sie hartleibig/derohalben diese drey Stück untereinander gemenget seyn sollen.

Luder soll ihnen auch zu Winters-Zeit gegeben werden / und sonderlich denen/ so mager/und auf den Hirsch gearbeitet seyn. Den andern aber/und denen/so zum Haasen gebrauchet werden / gar nicht : Dann sie hierdurch vom Haasen (welche sich zu Zeiten/damit sie sich von Hunden abstehlen mögen/unter das zahme Vieh begeben) auf das hohe Wild abgeführet werden / den Haasen verlassen und dem zahmen Vieh nachhängen möchten. Ein Hund aber auf den Hirsch gearbeitet/ bleibt auf der Hirsch-Fahrt/dieweil die Wildung deß Hirsches viel vornemlicher/auch das Wildprät viel schläckerhaffter/dann deß Haasens/oder vor andern Wildprät ist.

Das Luder oder Fleisch / welches den Hunden am gesündesten zu essen / und sie am stärcksten macht / ist das Pferd-Fleisch / Esels und Maulthier-Fleisch. Dann von Ochsen/Kühen und dergleichen/ist das Fleisch viel unartiger. Es soll auch das Luder geschunden seyn/ damit die Hunde / weder das Thier/ Haut und Haar erkennen. Die meisten Jäger halten viel davon/wann man gute Suppen von Schaafs- und Geiß-Fleisch und Rinds-Köpffen den magern Hunden gibt/welche die Haasen jagen sollen. Man soll ihnen auch zu Zeiten ein wenig Schwefel / der sie desto mehr erhitze/mengen.

Das XI. Capitel.

Vom Jäger-Haus und dessen Beschaffenheit.

DAs Jäger-Haus soll gegen der Sonnen Aufgang gelegen seyn / darinnen ein fein ebener Platz und Hof / auf die 80. Schuh ohngefehr in die Vierung nach einer jeden Vermögen und Gelegenheit / aber je weiter der Platz/je besser es für die Hunde ist/damit sie ihren Willen haben und sich desto besser erlustigen und erlauffen mögen. In der Mitte deß Jäger-Hauses / soll ein lebendig Wasser oder Brunn/und darbey ein steinerner Trog anderthalb Schuh hoch seyn/darinn sich das Wasser sammle/ und die Hunde desto füglicher darzu kommen können.

Zu oberst deß Hofes solle das Jäger-Haus gebauet seyn mit zweyen Kammern/ deren die eine grösse als die andere / und in der einen ein grosser Camin oder Ofen/ darinnen die Hunde / wann sie naß von der Jagt kommen / wiederum können abgetreuget werden. Die Fenster und Thüren sollen sich gegen Aufgang und Mittag wenden/das Lager der Hunde soll von der Erden drey Schuh erhöhet seyn/und durchlöchert/damit der Unflat davon abfliessen kan. Die Wände sollen wolgeweißt/glatt und nicht rauh seyn/ damit sich die Spinnen/ Flohe/ Wenteln und ander Ungeziefer nicht darein setzen und erhalten. Die Fenster wol verwahret / daß keine Mucken hinein kommen können. Man soll ihnen auch ein Loch oder Thürlein lassen / daß sie allezeit sich ihres Gefallens durch aus und eingehen/ erlustiren / und erlauffen mögen.

Die

Die ander Kammer ist vor den Jäger-Knecht / darinn er sein Horn / Hunds-Kuppeln / und andere hiezu gehörige Sachen verwahret hat. Wo keine fliessende Brunnen zu haben / setzet man Träge von Holtz oder Steinen / die Gefässe von Ertz oder Kupffer sind vergifftet / darum man dieselbe meiden soll. Man soll auch kleine Kästlein zu ihren Brod haben / welches zerbrochen und zerschnitten darein gethan wird / davon nach ihrem Lusten zu essen.

Das XII. Capitel.

Was von einen Jäger-Knecht und Hunde-Buben erfordert wird / wie sie sich gegen die Hund verhalten / dieselbe erhalten / abrichten und arbeiten sollen lassen.

EIn guter Jäger-Knecht soll freundlich / sanfftmütig / gütig und lieblich seyn / die Hunde von Natur lieb haben / geschwind von Füssen / und darbey eines guten starcken Athems / beydes zu seinem Horn und auch zu seiner Flaschen. Sobald er aufgestanden / soll er seine Hunde besehen / ihnen zusprechen / und sie der Nothdurfft nach saubern und putzen / deßgleichen sollen auch die Hunds-Buben / (welche holdselig / starck / kurtzweillig und possierlich seyn sollen / thun) die Hunde liebhaben / dieselbe alle Tage mit frischen Strohwischen oder Kehrbürsten reiben / putzen und saubern / ihnen auch allerhand gute Bißlein zu essen geben. Nachdem soll der Jäger-Knecht sein Horn nehmen / und ein Hifft fünff oder sechs tapffer daher blassen / dadurch sie lustig werden / gern zu ihm kommen und seiner / gewohnen / alsdann kupple er sie zusammen / doch so / daß Hund und Hündin zusammen kommen / damit sie sich nicht beissen. Die junge Wölffe soll er zu der ältesten Hündin kupplen / damit sie hierdurch desto eher bändig werden. Hernach füllet er zween grosse Waidäser mit essender Speise und allerley Abschnitzlein / als da ist von Fischwerck / Beinwerck und andern gekost in Schmaltz gebraten / und dergleichen alles zu kleinen Stücklein in die Wätzscher zerschnitten / den einen an den Hals hencken / den andern aber seinem Gesellen geben / auch ein jeder eine gute Spießruhten in die Hand nehmen / der eine voran gehen und den Hunden ruffen / die andern auf beiden Seiten nachfolgen / und einer hinten nachtreiben / und miteinander dieselbe durch den grünen Saamen / Wiesen / wie auch zum zahmen Vieh führen / damit sie hierdurch sich ergrasen / und auch zugleich deß zahmen Viehes gewohnen / die erkennen lernen / und in Forcht gehalten werden mögen. Ist aber ein unartiger Hund darunter / der dem zahmen Vieh nachjagen wolte / den binde an ein Schaaff / Widder oder Hammel / und schlag ihn tapffer mit der Spießruhte / damit er sich solches abgewöhne / auch soll man sie durch Wohnung und Gärten führen / damit wann sie an was wolten anfallen / ihnen solches mit Schlagen verwehret werde.

Nach diesem / wann die Sonne am Himmel anfähet zu scheinen / führet man sie auf eine schöne Wiesen / beruffet sie alle zusammen / und butzet sie mit der Feg-Bürsten und Stroh-Wischen aufs glimpflichste ab. Hernach nimmt der Jäger-Knecht

Digitized by Google

Knecht sein Waidäser mit denen Abschnitzeln/ und gehet einen Armbrust-Schuß weit von ihnen/ oder ein wenig weiter/ nachdem die Hunde jung und gearbeitet seynd/ die ungelährten Hunde läst man an den alten angekuppelt/ welche sie herzu schleiffen/ da sie aber zum Theil gearbeitet/ stehet man weiter und kuppelt sie ab/ die andern Gesellen aber eine Weile halten müssen/ alsdann fähet er mit dem Horn an zu blasen/ hefften und schreyen/ hieher Hillaud auf den Hirsch/ und da hinaus zum Hasen/ und nicht aufhören zu blasen und zu hifften/ bis daß die Hunde alle bey ihm seynd; so bald seine Gesellen den Hifft vernehmen/ sollen sie die Hunde abkuppeln/ und schreyen/ dort hinaus zu ihme/ zu ihme zu/ und so die Hunde zu ihm kommen/ soll er sein Waidäser aufthun/ ihnen allen die Abschnitz und essende Speisen fürwerffen/ zuschreyen und erfreuen. Da er vermerckt/ daß sie bald aufgessen/ soll er seinen Gesellen wincken/ daß sie anfahen im Horn zu jagen/ welche an dem Ort/ da sie die Hunde abgekuppelt/ mit dem andern Waidäser voller Abschnitzen stehen blieben/ das Jäger-Horn erschallen lassen/ und die Hund zu sich ruffen. Der erste/ so sie mit dem Horn zu sich beruffen hat/ soll sie alsdann mit einer Spieß-Ruthen wiederum abfärtigen/ ihnen drauen/ schlagen und schreyen/ höre dorthin/ dort hinaus/ zu ihme/ zu ihme zu/ und da die Hunde zu ihm kommen/ die Abschnitzlein wie zuvor auch geben/ und wiederum aufs gemacheste zusammen kuppeln/ Dann wann ein junger Hund mit Gewalt zur Kuppeln gerissen wird/ so bringet man ihn das andermal so bald nicht wieder darzu. Alsdann führet man sie wieder in das Jäger-Haus/ und gibt ihnen Brod in ihren Trog zu essen/ in der Woche gibt man ihnen zwey oder drey mal frisch Stroh/ man stecket ihnen auch einen Wisch Stroh an einen Stecken in die Erden/ welcher mit Gummi bestrichen/ woran die Hunde gerne seichen.

Es soll auch der Jäger-Knecht die Hunde alle Wochen einmal mit nachfolgenden Kräutern waschen/ dann es sammlen die Hunde in grosser Hitze offtmals Läuse/ Flöhe und andern Unrath.

Nimm einen grossen Kessel/ 10. guter Büschelein wilden Brunn-Kreß/ und so viel Maneel-Wurtz oder Grind-Wurtz/ wilden Majoran/ Salbey/ Roßmarin und Rauten/ alles wol gesotten/ ein gut Theil Saltz darzu/ hernach laß das Wasser lau werden/ und wasche sie damit.

Die Hunde/ die auf den Dörffern auferzogen werden/ pflegen sich vor den Wassern sehr zu förchten/ und wollen nicht darein gehen/ dannenhero der Jäger-Knecht im Mittags/ wann die Hitze am gröstẽ/ die Hunde zusammen kuppeln/ dieselbe an ein Wasser oder See führen/ sich nackend ausziehen/ und einen nach den andern hinein tragen/ damit sie hindurch schwimmen lernen/ und deß Wassers gewohnen/ solches geschiehet über zwey oder dreymal nicht/ so werden sie deß Wassers gewohnt.

Wann in kalter Winters-Regen- und Schnee-Zeit die Hunde gebraucht werden/ oder auch das Wasser durchlauffen und schwimmen müssen/ und wiederum nach Hause kommen/ soll der Jäger-Knecht dieselbe in vorhero gemeldte Stube/ darinn es eingeheitzet/ führen/ dieselbe erwärmen/ trücknen und den Bauch vom Unflath reinigen/ denn sonst werden sie schäbig und räudig.

Auch

Auch wann die Hunde durch Gestäu de/ Felsen und rauhe Felder lauffen/ und die Füsse verreissen und verwunden/ denen wasche erst die Füsse mit Wasser und Saltz; Nimm hernach Eyer-Dotter in Essig und Safft aus dem Kraut Maus-Ohr genannt/ rühre und schlage es wol/ hernach Hartz/ mit doppelt so viel Rus vermenget/ und rühret es unter voriges/ laß es sieden aber nicht zu sehr/ damit reibe ihnen die Füß zu Abends/ und binde es mit Leinwand zu.

Das XIII. Captiel.

Wie die jungen Wölffe sollen zum Hirsch gearbeitet und gepfneischt werden.

SJerinnen hat ein Jäger auf dreyerley Achtung zu geben. Daß nimmermehr junge Hunde unter 16. bis 18. Monat an ein Wild gehetzt/ noch sie damit gepfneischt werden/ dann es ein grosser Unterscheid unter einem Wild und Hirschen/ wie augenscheinlich auf den Jagten zu sehen/ daß die Jagt-Hunde offtmals eins mit dem andern abwechseln/ und auf der Jagt von einem auf das andere fallen/ und seynd so genaturt/ daß sie jederzeit an das erste Stück Wild/ daran man sie gehetzt/ gedencken/ und demselben hernachmals folgen/ absonderlich wann man sie mit desselben Wildes Fleisch gepfneischt hat. Also soll ein Jäger-Meister darauf sehen/ woran er seine Hunde wolle anführen und gebrauchen/ entweder zum Hirsch oder Hindin/ zur Schwein oder Hasen-Hatz. 2. Daß man die jungen Hunde nicht in die Wild-Garn oder Wehr-Tücher gewöhne/ oder darinnen arbeiten lasse/ dann ein Hirsch in Tüchern thut nichts/ als sich wenden/ kan von Hunden nicht abkommen/ noch sich verstehlen/ die ihn dann derhalben für und für im Gesicht behalten/ und da man sie ausserhalb und ohne Tücher gebrauchen wollte/ und sich der Hirsch aufthät/ den Hunden vorlief/ und sie den aus den Augen verliehren würden/ setzten sie gewißlich aus/ und liessen von Stund an ab. Ferner verderben sie sich in Tüchern/ wann sich ein Hirsch zwey oder dreymal darinnen wendet/ begiebt es sich/ daß die Hunde so bald die Wiederfahrt/ als die Streckfahrt ergreiffen/ sich verderben/ aus dem Athem lauffen/ und weder suchen noch nachjagen lernen/ sonder allein den Kopff in die Höhe richten/ damit sie den Hirsch für und für im Gesicht haben mögen/ und die Nasen gantz und gar nichts gebrauchen. 3. Die jungen Hunde soll man keinmal deß Morgens frühe weder suchen noch jagen lassen/ dann wann sie zu der Morgen-Kühle/ Nässe und Thau gewöhnet/ so wollen sie hernach nicht suchen noch jagen/ so bald sie deß Tages Hitze empfinden/ darum sollen sie auf folgende Art gepfneischnet und gearbeitet werden.

1. Wird Achtung gegeben auf die Hirschfeist/ zu der Zeit braucht er nicht viel Absprinae/ lauffe auch nicht so/ als wie im April und Meyen/ da er leichtes Leibes/ darum suche man ein lustiges Gehöltz aus/ darinn die Fürlager recht und ordentlich ausgetheilet seyn/ kupple alle junge Hunde zusammen/ und vier oder fünff der Aeltesten darbey/ welche die Jungen anführen/ leite sie miteinander zur äusserstenn und weit-

weit-entlegensten Fürlag / und laß den Hirsch aufsuchen / bis daß er zu der Fürlage gebracht ist/da gute Hunde seynd/die ihn ermünden / laß alsdann die ältesten Hunde von dem Kuppel loß / wann die wol angebracht / und die Fahrt recht eingefallen / so laß die jungen auch loß/und laß die auf die alten folgen. Drey gute Jäger sind hierzu benöthiget/daß so fern ein Junger zuruck bliebe/derselbe mit Gewalt fort getrieben werde ; So bald auch ein Hirsch erlegt/ ihme alsobald der Hals eröffnet/ den Hunden ihr Recht auf dem Felde / und also warm gegeben werde/ welches besser als kalt.

2. Nimmt man einen Hirsch aus dem Gärn oder Seilern / spaltet ihn den Forder-Lauff bis auf das Geleich deß Beins entzwey / und lässet ihn vom Zeug loß/ und in einer Viertel-Stund hernach alle Junge zusammen gekuppelt herzu gebracht/ die Leit-Hunde die Fahrt deß Hirsches entfalten / und dann mit den jungen Hunden nachgefolget/ bis auf ein Armbrust-Schuß weit / alsdann das Horn geblasen / die jungen Hunde von den alten abgekuppelt / damit die Alten die jungen anführen / es müssen aber gute Jäger zu Roß darbey seyn/die ihnen zu sprechen/ nachjagen und erlangen lernen.

3. Sind vier oder sechs guter Jäger-Knechte / welche freundlich und geschwinder Füsse / dieser; jeder führet vier junger Hunde an einem Strick / und so bald der Hirsch den Hunden vorlaufft / sie allgemach Schritt um Schritt fortziehen / die Hunde nicht zum Forteilen zwingen/und wann der Hirsch ungefährlich auf zwey guter Stunden geloffen und müd ist/ alsdann die Hunde erst abgelassen/ und doch gute Achtung gegeben / daß der Hirsch nicht erjagt sey / dann wo die Hunde in solcher seiner Unsinnigkeit / wann er erjagt ist / und das Gehirn ergäntzt hat / abgelassen werden / so mögte er sie verletzen. Deßhalben ist man der Meynung / daß die jungen Hunde erstlich zu den Haasen abgerichtet werden soll / dann dieses ist ihr bester Anfang / dieweil sie hierdurch auf allerley Geschwindigkeiten und Räncke / deßgleichen zur Forcht und dem Horn fluck bracht und gearbeitet werden mögen. Auch so werden sie geschwind / verfahren hoch / weit und bald/ gewohnen dadurch den Weg/ Steg und Felder / und ob sie schon nachmals zu dem Hirsch gebraucht würden/ lassen sie gutwillig von den Hasen ab/ dieweil das Hirschen-Wildprät schleckerhaffter und grössere Wilderung von sich gibt/ dann der Haas. Es sollen auch die Jager zu Roß ihnen freundlich zusprechen / damit die Hunde sie lernen erkennen/ und ihnen hernacher zu Roß folgen.

Das XIV. Capitel.

Artzneymittel für allerhand Kranckheiten und Gebresten der Hunde.

1. Von der Wuth.

UNter allen Kranckheiten ist die Wuth die gefährlichste/und sind derselben siebenerley.

1. Die erste ist hitzig / und ohne alle Hoffnung zu heilen. Diese wird

wird erkannt/wann der Hund den Schwantz über sich trägt/lauffen alles an/was sie vor sich finden/haben nicht acht/wo sie hin lauffen/ durch Wasser und See/ und haben ein sehr schwartz Maul und ohne Schaum/ diese mögen über drey oder vier Tage nicht lauffen/ und wann sie ausgewüthet/ setzen sie sich/ und schreyen ein unatürlich Geschrey/alle Menschen oder Thiere/so sie verletzen/so es blutet/werden auch wütend ohne Hülffe.

2. Die andere ist die lauffende Wuth/ist auch unheilbar/jedoch der Biß nicht so vergifft dann das erste/ das von dem Hunde gebissen wird/ empfähet den Gifft/ und wird wütend/ den andern die von ihm beschädiget werden/ schadet es nichts/ sie fahren nur die Hund allein an/ und beissen sie/ nehmen den Schwantz zwischen die Bein/ und traben wie ein Fuchs/ leben aufs höchste neun Monat; diese zwey Wuthen werden auch erkannt/ in dem die Hunde wenig essen/ beriechen die andere Hunde/hernach beissen sie dieselben mit freundlichen Gebärden und Schwantz wedeln/sie holen den Athem tieff/blasen mit der Nasen/sehen überseits und seynd sehr klein-laut und traurig/wann ein Jäger solche Zeichen siehet/soll er sie von andern Hunden hinweg nehmen/ und sie einschliessen/ dann ihr Athem die andern Hunde auch wüthend machet.

Die fünff nachfolgenden können curirt werden.

3. Die fahrende Wuth/welche im Geblüt steckt; wird erkannt aus dem/daß die Hunde nicht essen/haben das Maul für und für offen/und greiffen mit den Füssen dar in/als wann ihnen was im Halse stecke/ und verbergen sich gewöhnlein in kühle feuchte Oerter. Darvor ist der Safft aus Wandläus Kraut/schwartze Nießwurtz/ und von Rauten/jedes vier Cronen schwer/gut/mische darunter zwey Quintlein Scamonea unbereit/nimm darzu weissen Wein/so viel als der Safft von der Rauten ist/ seihe alles durch ein sauber Tuch/ und thut es in ein Glas/ fahe den Hunde mit einem Handtuch/ und stecke ihm ein Horn von einer Kuh/welches durchgebrochen/ in den Mund/ und schütte ihn obbeschriebenes ein/ hallte den Kopff etwas in die Höhe/ damit er solches nicht wieder ausspeye/ wann die Artzney eingenommen/ so lasse ihm die Ader in dem Maul wie den Pferden/lege ihn aufs Stroh/so wird er gesund.

Item: Den Safft von dem Kraut/ Hundszahn genannt/ acht Quintlein schwer dem Hunde mit ein wenig Saltz eingegeben.

4. Die fallende Wuth: Die Wuth steckt ihnen im Kopffe/ fallen stets nieder/als wann sie die fallende Sucht hätten/hiervor brauche den Safft von Paonien-Blättern oder Körnlein/ item den Safft von Strickwurtz/ welche in Hecken wächst/ und den Safft von der Creutzwurtz/jedes vier Cronen schwer/nimm darzu vier Quintlein Staphisagria oder Läus-Saamen wol zerrieben und zerstossen/ und unter die Säffte vermischt und dem Hunde eingegeben. Schlitze ihnen die Ohren/daß sie bluten/ und laß ihnen die zwey Adern auf der Brust/ welche ihnen von der Achsel herab in die Füsse gehen/und die Bog-Adern an den Rossen genennet werden/würcket die Artzney zum ersten mal nicht/so brauche sie öffters.

Digitized by Google

5. Die grimmende Wuth/ steckt in den Darmern/ grimmt/ zeucht und wickelt die Hunde dermassen zusammen/ daß man sie mit einer Nadel durchstechen mochte. Kommt von kalten und däuigen übrigen Flüssen/ wird durch Bäder/ wie hernach folgen werden/ vertreiben.

6. Die schlassende Wuth/ welche von etlichen Würmlein/ so im Schlund deß Magens/ aus verderbter Feuchtigkeit wachsen und herkommen/ hiervon steigen die Dämpffe über sich in das Gehirn/ und machen sie schlaffen/ sterben auch also schlassend. Nimm darvor den Safft von Wermut vier Cronen schwer/ zwey Cronen schwer Aloen klein gestossen/ gebrennt Hirschhorn zwey Cronen schwer/ zwey Quintlein Agarici oder Thannenschwamm/ alles miteinander vermischt/ wann deß Pulvers zuviel wäre/ daß es der Hund nicht einschlucken könnte/ so nimm weissen Wein darzu/ und gibts dem Hund ein.

7. Die fliessende Wuth/ welche gelblichte Augen haben und der Kopff geschwellet und groß. Diese Hunde leben acht oder neun Tage/ essen nichts und sterben Hungers/ dann alle krancke Hunde essen nichts oder fast wenig/ so lang ihre Kranckheit währet/ dieses zu curiren/ nimm den Safft oder Wasser von Fenckelwurtz/ den Safft oder Wasser von dem Kraut schlaffender Kuntz genannt/ wächst in Hecken/ den Safft von Epheu/ das Pulver von Engelsüßwurtzel/ jedes auf vier Cronen schwer/ in einem kleinen Häfelein mit weissen Wein gesotten/ und dem Hund/ wann es ein wenig erkaltet/ eingegossen.

2. Artzney und Bäder/ die Suchten der Hunde/ so von kalten und däuigen Flüssen herkommen/ zu vertreiben.

Nimm zwey grosse Häfen/ und thate darein Beyfuß/ Rosmarin/ kleine Salbey/ weissen Ibisch/ Attich-Kraut/ Fenchel/ weissen Andorn oder Melissen/ Rauten/ Allant/ Mameel-Wurtz/ Ochsenzung/ Steinklee/ jedes zehen Hand voll/ thue darzu zwey Theil Wasser und einen Theil Wein/ siede es bis den dritten Theil ein/ hernach zusammen in einen Kübel geschüttet/ vier Kübeln voller guten starcken Weinhefen darzu/ und wiederum in zween Häfen gethan/ wie zuvor zum Feuer gestellt/ mit Wasser und dritten Theil Weins wie gehört/ abermals zugefüllt/ nach diesem rothe Ameisen mit ihren Eyern und gantzen Mist genommen/ in einem Sack und vorigen Hafen gethan/ darzu vier Hände voll Saltz/ bis aufs dritte Theil wiederum eingesotten/ und in oberührten Zuber zusammen geschüttet/ und laullicht erkalten lassen/ hernach die krancken Hunde darein geworffen/ doch Achtung gegeben/ daß sie nicht ersauffen/ oder in Ohnmacht fallen/ und sterben/ wann man sie heraus nimmt/ sollen sie an ein gutes warmes Ort geleget werden/ da die Lufft nicht hin kommen kan; diß Bad brauche vier oder fünff Tage/ alle Tage aber frische Kräuter und das Wasser wieder gewärmet/ vor dem Bad kan sie der Jäger auf folgende Weise purgiren.

3. Krancke Hunde vor dem Bad zu purgiren.

Nimm anderthalb Untz von Cassia/ wolgesäubert/ dritthalb Quintlein Läus-Saamen gepulvert/ dritthalb Quintlein Seamoney mit Essig zugerichtet/ 4. Untzen

tzen Oliven-Oel / alles untereinander vermischet / ein wenig über dem Feuer erwärmet / und dem Hund gegen Abend eingiessen lassen / doch ihm nichts zu essen geben / sondern folgenden Morgen ihn also nüchtern ins Bad setzen.

4. Ein Bad / darinn die Hund / wann sie von wüthigen Hunden gebissen / gewaschen werden sollen.

WAnn die Hunde von wüthenden Hunden gebissen / soll man alsbald einen Zuber mit Wasser füllen / 4. Hand voller Saltz nehmen / darein werffen / und das Saltz wol darunter rühren / damit es bald zergehe / und den Hund neun mal gantz und gar hinein tauchen und wol waschen / diß verhütet / daß der Hund nicht wühtig werde.

5. Vor die Raude / Grind und Schuppen der Hunde.

ES sind unterschiedliche Species der Raude / 1. Die klein rothe Raude / die den Hunden geschwollene Füß machet. 2. Die grosse Raude einer Handbreit. 3. Die gemeine Raud / und 4. die schwartze Raude / die das Haar ausfallen macht / unter diesen allen ist die rothe die ärgste und die beschwerlichste zu heilen / dann sie kommt von Kälte her / welche sie im Winte / in Wasser oder feuchten Orten / da sie gelegen und nicht vom Feuer ertrucknet worden / empfahen / oder kommt ihnen von der Metzig / von Ochsen- und Kühe-Geblüt und andern / so sie darunter fressen / her: Dann solches erhitzet ihnen den Leib. Solche Raude wird folgender Gestalt vertrüben: Erstlich purgier den Hunde / wie vorher gemeldt / und schlage ihm deß Morgens darauf eine Ader zwischen der Kniescheiben und den Schienbeinen / laß auf zwey Untzen Blüt heraus / und schmire ihn mit folgender Salbe.

6. Eine gute Salben die Raude der Hunde damit zu vertreiben.

NImm drey Pfund Nuß-Oel / anderthalb Pfund Wachholder-Oel / zwey Pfund alt Schmeer / drey Pfund gemeines Honig / Essig auf anderthalb Pfund / alles untereinander auf die Helffte eingesotten: Dann Pech und Hartz anderthalb Pfund / frisch Wachs ein halb Pfund / alles untereinander zergehen lassen / mit einem Stecken wol gerühret / und wann es wol zergangen ist / von dem Feuer weggenommen / und folgende Pulver hinein gethan.

Nimm anderthalb Pfund Schwefel / zwey Pfund Vitriol recoctum, zwölff Untzen Span-grün / stoß und rühr es untereinander / bis daß es erkaltet / diese Salbe ist zu allen Rauden gut. Ehe die Salbe gebraucht wird / so wasche die Hunde erst mit Wasser und Saltz / und reinige ihnen die Haut wol / schmiere hernach ihnen die Salbe bey einem Feuer wol ein / und laß sie darbey bey einer Stunde wol schwitzen / gib ihnen aber darbey wol zu trincken. Nachmals mach ihnen gute Suppen von Schaaffs-Fleisch gesotten / und wirff Schwefel und hitzige Kräuter darein / damit ihnen der Leib wiederum erhitze / dieses thue acht Tage nacheinander.

Eine andere Salbe.

DJe Raude kommt allen Hunden von Natur der Art / oder auch dem Alter her / welche also mag geheilet werden. Reiß den Hund alle Haar um die Raude herum

herum aus / und darnach mit Laugen / Essig und Saltz wol damit geschmieret / bis daß die Raude schweist. Nimm hernach / Unguentum enulatum, ist eine Salbe von Alant-Wurtz anderthalb Pfund / Salben von weissen Nicht-Pulver ein halb Pfund/Nuß-Oel zwey Pfund/Pech ein Pfund/Wachholder-Oel ein Pfund/Kiehnruß zwey Pfund/Schwefel ein halb Pfund/ grün Vitriol ein halb Pfund/ vier Untzen Goldschaum/sechs Untzen Alaun/vier Untzen Bleyweiß / vier Untzen Spangrün/ alles klein zerstossen/und mit einem halb Pfund Essig eingesotten/dieß ist eine sehr gute Salbe/zu obbemeldter Raude.

7. Für die gemeine Raude.

DJeselbe kommt her/daß die Hunde nicht rein Wasser/und zu rechter Zeit zu trincken haben/oder das sie an unreinen Orten/als in Sauställen oder sonst bey andern räudigen Hunden gelegen/ oder kommt auch von Kälte her / welche man folgender massen gar leicht heilen kan.

Nimm zwo Hand-voll wild Kressig / zwo Hand-voll Alantkraut / Memrelwurtz/die Wurtzel von Roerbe/jedes zwey Hand-voll/zwey Pfund Gold-wurtz/siede sie in Essig und Laugen wol/thu darzu zwey Pfund Seiffen/schmiere die Hunde fünff Tage darmit/so werden sie sich säubern.

8. Vor die Geschwär und Geschwulst der Hunde an ihren Leibern.

SOlche werden auf zweyerley Art curiret : Erstlich durch Schneiden/ und dann durch Artzney / durch den Schnitt muß der Jäger eine Nadel / die gekrümmet/ mit einem Faden nehmen/und solche unter die Adern durchziehen/ die Adern aber zuvor binden / damit sie nicht schweissen / wann der Schnitt gethan wird / hernach die Geschwulst mit einem Scheermesser gerings herum aufschneiden und heraus thun/ die Nerven mit einem heissen Eisen brennen/ und hernach nehmet Drachen-Blut/ einen Dotter von einem Ey / und Leinwand zu Pulver gebrant / alles mit Essig wolgesotten / und dem Hunde aufgelegt / alsdann Speck in ein Wasser getrufft / weiß Nicht-Pulver gestossen/darunter gemischt/und den Hund täglich mit verbunden.

Ein anders vor die Geschwulst.

NJmm drey frisch abgebrochener Dornen von einer Dornhecken / lege sie 24. Stund in das Menstruum der Weiber / schmiere sie hernach darmit und stecke sie mitten auf die Geschwulst hinein / so tieff sie hinein gehen mögen / wollen sie al er nicht hinein gehen/so mache ein Loch mit einem Pfrimen/und steck die Dornen darein/ so lang / bis sie selbst wiederum heraus fallen/ also verschwindet die Geschwulst / und vergehet in wenig Tagen.

9. Vor die Flöhe / Läus und ander Ungeziefer an den Hunden.

NJmm zwo Hand-voll Blätter von Bernach / Mendel-wurtz und Deumenten-Kraut/siedes es mit Laugen wol/rühre darunter zwey Untzen gepülverten Läus-

Saa-

Saamen / wann diß alles wol gesotten / so thue weiter darunter zwey Untzen Seiffen / ein Untzen Saffran / und ein Hand-voll Saltz / mische es untereinander / und wasche den Hund damit.

10. Vor die Würme ausserhalb zu vertreiben.

NJmm Nuß-Löffel wol zerstossen / mit einer Maaß Essig in einem Hafen gethan / zwey Stund stehen / hernach wol sieden lassen / durch ein weiß Tüchlein geseihet / und ferners darein gethan Aloe Epatica / ein Untz gebrant Hirschhorn / ein Untz Hartz zerstossen / alles Pulver untereinander vermischet / und dann dem Hund mit einer Messerspitz vier oder fünff Würm heraus genommen / und den Safft darein geschüttet / so sterben sie von stund an.

Ein anders.

NJmm Ochsen-Gallen / Pech / zerstossen Aloen / ungelöschten Kalck / Schwefel zerstossen / alles mit der Gallen vermischt / und darein geschmieret / so sterben die Würm.

11. Wann die Hunde von Nattern oder Schlangen gebissen worden.

NJmm Blätter von Creutz-Wurtz / Rauten / Cassis oder Spanischen Pfeffer / weiß Wüllkraut / Genist / Deymenten / jedes eine Hand-voll / diese Kräuter zerstosse klein / laß sie mit weissem Wein wol untereinander sieden / thue ein Cron schwer Theriac darunter / gib dem Hunde davon ein / wasche ihm die Wunden damit / und leg ein Blat vom weiß Wüllenkraut darauf / mit einem Nast vom Genist / so geneust er.

12. Vor Verletzung der Hunde / von wilden Schweinen oder andern Thieren.

DJe Hunde werden offtmals von den wilden Schweinen unten her am Leib verwund und beschädigt / worauf der Jäger wol Achtung zu geben hat / ist die Verletzung am Bauch / und dem Hund das Eingeweyd heraus hängt / so soll er sie mit dem äussersten Theil deß Fingers wiederum hinein thun / und ein Stück Speck in das Loch stecken / und den Schaden zusammen hefften; (ein jeder Hefft muß mit einem Knöpfflein absonderlich gebunden und der Faden abgeschnitten werden) also soller mit andern Wunden auch verfahren / und jedes mal ein Stück Speck darauf legen / und die Wunde mit Feiste schmieren / so heilet der Hund bald. Die Nadel soll viereckigt und hinden rund / wie sie die Barbierer brauchen / seyn / auch die Jäger Nadel und Speck jedes mal auf der Jagt bey sich führen / damit sie den Hunden in der Noth helffen mögen.

Es geschicht auch offt / daß die Schweine die Hunde mit dem Rüssel an die Seiten / Hüfften und Nervichten Orten / und also ein Glied entzwey schlagen / so soll ihnen der Jäger solches wiederum richten / und so es nur zerstossen und nicht entzwey wäre / ein Pflaster von folgenden Wurtzeln und Kräutern machen,

Nimm

Nimm Wallwurtz/Pflaster von Stein-Klee/ Bech/ Rosen-Oel/ eines so viel als deß andern / diß alles untereinander vermischt/ ein grosses Pflaster daraus gemacht/ die Haar um den Ort / da der Wehetag ist / abgeschnitten / das Pflaster/so warm er das erleiden kan/übergelegt/so genässet er.

13. Vor der Würmer im Leib.

NJmm Safft von Wermut/Aloes Epatica/Läus-Saamen/jedes zwey Qvintlein/ ein Qvintlein gebrennt Hirschhorn/ein Qvintlein Schwefel/ mit Nuß-Oel untereinander gemischt/und diß dem Hund eingegeben/so geneusst er von stunden an.

14. Wann sich die Hund wund geloffen.

NJmm zwölff Eyer-Dottern/ klopffe die mit dem Safft / aus dem Kraut Maus-Ohr genannt/untereinander/oder den Safft von Granat-Aepffeln mit Essig gesotten / oder da man erstgemeldte Species in der Eyl nicht haben möchte / so nimm schlechten Essig/kleinen subtilen Kühnruß darunter gemischt/dem Hund den Fuß damit geschmieret / verbunden / und Tag und Nacht liegen lassen / oder mit Kupffer-Wasser und Terpentin geschmieret/so heilen sie.

15. Vor dem Ohren-Krebs der Hunde.

NJmm Seiffen / Weinstein-Oel/ Salmiac / Schwefel und Span-grün / jedes eine Cron schwer/mit Essig und Scheid-Wasser untereinander vermischt / und dem Hunde neun Tag lang den Krebs damit gewaschen.

16. Daß eine Hündin nimmer läuffig werde.

NJmm neun Pfefferkörner / neun Tage nacheinander alle Morgen eingegeben/ in einem Käs oder sonst / ehe sie die Hund getragen hat / so wird sie nimmer läuffig.

17. Vor die Beschwerlichkeit zu harnen.

NJmm eine Hand-voll Kräuter von Eybisch-Wurtz / eine Hand-voll Blätter oder Körnlein von Archagvange/Beberellen oder Schluten/ welche gewöhnlich in Weinbergen wachsen / Fenchel / Wurtzel von Brombeeren / eines so viel als deß andern / siede alles mit weissen Wein / bis auf den dritten Theil ein / und gibs dem Hund/so harnt er gewiß.

18. Vor die Wehetagen der Ohren.

NJmm sauren Stroß von unzeitigen Trauben oder Kräutern/laß es ein wenig erwärmen/thue darzu das Wasser und Blum Ligustrum oder Mundweiden genannt/auch das Wasser von Caprifolio oder Geißblat / mit ein wenig Honig untereinander vermischt/ dem Hund in das Ohr gethan/ über ein Zeitlang wiederum heraus genommen/hernach Lor-Oel warm gemacht/dem Hund das Ohr damit geschmieret / und mit Baumwoll / in Lor-Oel genetzt / das Ohr zugestopfft / diß soll man acht Tage thun/so genäset er/doch soll Achtung gegeben werden/daß er sich nicht kratze.

19. Ein

19. Ein probirt Recept/den Krebs und allerley Rauden an Hunden zu vertreiben.

NImm ein Qvintlein gepülvert Sublimat/ thue es mit Safft einer Citronen ohne Schelffen/und ein wenig Wasser und Essig in einen Mörsel/ zerstoß es wol/ vermische darzu Alaun und Seiffen einer Cronen schwer/ laß hernach alles miteinander den dritten Theil einsieden/und leg es auf den Schaden.

Ist aber der Krebs an zarten Orten deß Leibes/ so soll der Sublimat erst gesotten werden/ und alsdann das Wasser drauf gethan/ damit die Artzeney nicht zu starck werde.

20. Vor die Wunden der Hunde.

NImm den Safft von rothen Koch-Kraut/und legs dem Hund auf die Wunden/ so heilt es von stund an/ die Ursach ist/ daß die Hunds-Haut warm und trucken/ das Kohl-Kraut warm und feucht ist.

Das XV. Capitel.

Von der Zeit zu jagen und Krafft der Spur.

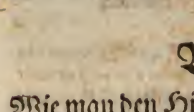
IN jeder Jäger muß der Zeit/ deß Jahres/ Tages und Gewitters wol warnehmen/ zu welcher Zeit man jagen/ hetzen/ und der Wild-Spur nachgehen sollen.

Erstlich geziemet sich nicht zu jagen/wann Regen-Wetter/ oder ein Ungewitter entstehet/dann dieses verhindert die Hunde an der Spur/und können dieselben nicht gewiß haben; Auch daß den Hunden/ wann sie durch die Hursten und dicke Gereister jagen/ die Ohren voll Wassers tropffen/ daß sie nicht hören können. Im Sommer geziemet sich frühe und vor Mittag zu jagen/und soll sich nicht bis nach Mittag verziehen/ dann die Sonne verschlägt und truckuet die Spur auf/ daß die Hunde nicht mehr finden können. Die Sud-Windische und Mittägige Gewitter sind noch ärger/ dann sie benehmen den Hunden mit ihrer Feuchtigkeit den Geruch/welches auch der Thau und die Platz-Regen thun. Aber die von Mitternacht sind gut/ wann sie fein lauter hell und klar sind. Bey Monden-Schein ist auch nicht gut zu hetzen/ der benimmt den Hunden die Spur/ auch die Hasen dabey spielen und immer um hupffen/ und keine gewisse Spur hinterlassen/ sonderlich wann die Füchs auch dabey überfahren. Man kan im Winter auch wol um den Mittag eine Jagt halten/ absonderlich wann Schnee liegt; Alleine wann die Sonne herauf kommt/und sich die Kälte lindert/so können die Hunde die Spur nicht wol mehr riechen.

Das XVI. Capitel.

Von der Hirsch-Jagt.

Wie man den Hirschen soll suchen in der Feiste / auch wie der Hirsch in der Spur vor der Hindin zu erkennen/ und wie der Hindin Wandel ist/ so sie von dem Essen geht.



Jlt du lernen spüren einen Hirschen zu erkennen/ so mercke eben / wie du einen Hirschen sollst suchen in der Feiste:

1. Sollst du suchen in den Fron-Wäldern / und die Geäß liegen stossen an die Wälder/als Rocken / Gersten / oder Habern / und da ist ihr Wohnung gern in der Feist.

Du sollt sie auch suchen auf den Brochen/vor den Fron-Wäldern / da ist auch gern ihre Wohnung.

Du solt sie auch suchen auf den Gehewen / in den Wäldern / auf den Brenden und auf den Reuten/da sie auch alle Wege gern seynd.

In der Brunst sollt du Hirsche suchen/wo du die Wälder weist / auf den Wäldern sind sie gerne bey den Hinden.

Du sollt sie auch in den Vorhöltzern / und wo ihre Gänge / suchen / von einem Wald zum andern / und wo Wein-Gärten sind / und in den Wäldern an den Wegen.

Du sollt auch suchen zu Sal/wo du Sal oder Waltz weist/da ist alles Wild in der Brunst gern/Hirsch und Hinden/und suche fürbaß wo du Wild weist.

Das erste Zeichen ist/so er von dem essen gehet/und sich geweydet hat / so trabet er bald recht für sich hin / als ob er in den Wald wolte / wendet sich doch von dem Wald und thut einen Widergang oder einen Widersprung/recht als ein Haas / und gehet dann vor dem Vorholtz hin und her/ und gehet nicht eher in das Holtz / bis ihn die Sonne wol getrocknet. Jm Holtz gehet er/und wo er eine dicke findet/da besteht er und bleibt allda / das heist des Hirschen Wandelung / wo du das siehest/so solt du wissen/daß das ein Hirsch thut. Er gehet auch gern in den kleinen Pfädlein/ da bey mercke/daß es ein Hirsch ist.

Dargegen gehet die Hindin für sich in den Wald / und suchet die Dickung und schliefft von einer Stauden in die andere/und bestattet sie in einer Dicken / dabey solt du wissen/daß das eine Hinde sey/wann sie also um sich schiefft / daß doch der Hirsch nicht mag thun/ dann er muß die Weiten gehen. Die Hindin hat einen spitzigen Fuß/wann sie gehet / so gehet sie mit ragenden und schlechten Fuß / und hat einen kurtzen Schritt / und ist eng zwischen den Ober-Klauen / hinden sind sie spitzig / schlecht und dünne / dabey solt du sie erkennen.

Das

Das XVII. Capitel.

An welchem Zeichen man einen Hirschen erkenen soll / wann er in das Holtz gehet.

DEn Hirschen zu erkennen / solt du mercken / wann der Hirsch in das Holtz gehet / und das Laub mit dem Geweyd oder Hörnern rühret / das Zeichen heist das Gewende oder Widerlaß / und das Zeichen solt du gar eigentlich betrachten / dann es thuts kein Hund mit den Ohren.

Du solt sehen / wo der Hirsch gefürbt hat sein Gehirn an die Bäumlein / und geschlagen / dann er schlägt dick / so er doch gefürbet hat / das auch gar ein gut Zeichen ist und heist geschlagen.

Du solt auch mercken / wo ein Hirsch zu einem Scharhauffen / oder zum Omeißhauffen kommt / oder sonst zu einem andern Hauffen / daß er den mit dem Gehirn und Füssen gar zerführt / dabey merck / daß ein Hirsch sey.

Auch solt du wissen / daß ein Hirsch tieffer tritt in die Erden / dann eine Hindin / dann ein groß Roß tritt tieffer dann ein Kleines / dabey solt du abnehmen / daß ein Hirsch ist.

Du solt auch mercken / daß ein Hirsch viel weiter schreitet / dann eine Hindin / Item / wo das Gras abgetretten ist / so du eine Fahrt spüreſt / dann der Hirsch tritt das Gras ab / als ob es abgehauen sey mit einem Scharsach / das thut er mit dem Ball dahinden / das kan eine Hindin nicht thun / sie tritt zwar auch das Gras ab / es ist aber nicht wie vorgemelder / dann sie zermörschet es.

Du solt auch mercken / wann du den hindern Fuß hinden bey dem fordern ſiheſt / daß sie gleich bey einander stehen / und jedweder für den andern gehe / das ist gar ein gewiß Zeichen / dann es eine Hindin nicht thun mag / und das Zeichen heist der Beytritt.

Du solt auch mercken / wo du die Fahrt spüreſt / so tritt der Hirsch mit dem hindern Fuß gleich in die fordern / daß sie bey einander stehen / eben als ob es nur ein Fuß sey. Etwan tritt er auch hinden für mit dem hindern Fuß / das ist auch ein gut Zeichen / und das Zeichen heist ein Erblenden oder Verlohren. Item / eine Hinde tritt auch mit dem hindern Fuß in den fordern / aber nicht so vollkommentlich.

Item / der Hirsch gehet allwegen mit einem beschlossenen und gezwungenen Fuß / daß er nicht mit dem Spalt zwischen ausläst / das mag keine Hindin thun / daß sie ihren Fuß als fast zu zwingen / und beschliessen ihren Gang allwegen dazwischen aus / das heist Zwingen.

Nun gehet dem Hirsch / zwischen dem Spalt / da mitten durch den Fuß / ein klein Ausrecht / als ein Federlein / das mag keine Hindin thun / dann der Faden ist zu groß. Das Zeichen heist Fedemlein / und haben die Jäger-Meister gute Glauben daran.

Digitized by Google

Das XVIII. Capitel.

Was das Näschlein an eines Hirschen Fusse sey.

DAnn der Hirsch den Fuß als fast zwinget/und beschlossen hat/so gehet ihm fornen aus dem Fuß ein klein Dinglein von der Erden / das ist dann als ein Näschlein/das Zeichen heist das Näschlein.

Item/dem Hirschen gehet etwas mitten in dem Fädelein aus / in der Gröss als eine Hasel-Nuß/und wol als ein Erbis und etwan minder. Das Zeichen heist Burtze.

Item/deß Hirschen Füß sind stumpff/und ist die Schal gewälbet/ recht als ein wolgewölbet Scherfach / und ist lang und breit / so ist der Hindin Fuß spitzig / kurtz und schmal.

Das XIX. Capitel.

Wie zu erkennen/ob eine Hindin einen Hirschen oder Hindin trage.

WIlt du wissen / ob die Hindin einen Hirschen oder eine Hindin trage / so merck eben auf den Fuß-Tritt/tritt sie ueffer ein/mit der rechten Seiten/ dann mit den Füssen auf der lincken Seiten / so trägt sie einen Hirsch: Tritt sie aber ueffer mit den Lincken Füssen/so ist es ein Kalb das ist bewährt/und wahr.

Das XX. Capitel.

Was das Höckricht und Aberklauen seye. Item / wie sich der Hirsch schuhet/und den Schuh hinwirfft/item/was der Hirschen Geäß sey.

DEr Hirsch hat hinden grossen Ball / und ist vom Ball weit und lang / die Aberklauen stehen von einander/und sichts auffwerts/und wann er die Erden damit berühret/so ist es als der zween Daumen hat dargedrucket/ und das Aberklauen stumpff und stutz / auch sind die Ball hinden weit. Aber die hindern Ball sind klein/und ist zwischen dem Ball eng und kurtz/und von den Ballen an deß Aberklauen der Hinden/siehet ein jedweder/ und ist dünn/spitzig und klein dabey merck daß eine Hindin ist.

Item / wo der Hirsch hingehet / so ist seine Fahrt gleich als ihrer zween seynd/ und ist doch nur einer/dann er schränckert mit den Füssen und mit dem Tritt obeinander/ so gehet die Hindin schlechtlich für sich / und setzet ihre Füsse für einander gleich/ das thut der Hirsch nicht/dann er gehet allwege geschrenckt/das Zeichen heist das Geschrenckte/und ist gewiß.

Item der Hirsch gehe oder fliehe / so tritt er hinden und fornen in die Erden/einen scheubt er hinden mit den Ballen für sich / und zeucht fornen mit den Füssen die Er-

Erden an sich/ und wird in der Mutten in dem Fuß ein Mittelbühel. Wo du das findest/ das ist gar ein gewisses Zeichen/ und das mag keine Hinde thun/ und heisset der Grame oder Brugstall.

Item/ wo der Hirsch in lediger Erden gehet/ so scheuet er sich/ wann die Erden naß ist/ so wirfft er den Schuh hin/ das ist gar ein groß Zeichen/ und heist das Insiegel: dann man findet darinnen den Grimmer deß Fädemleins/ das Näschlin/ das Blenden/ und alles/ das ein Hirsch thun mag: das ist darumn gemahlt.

Item/ der Hirsch-Gloß ist groß und leicht/ hat Zäpflein/ hanget aneinander und ist schleimicht/ dicker dann ein Spinnwebe/ das ist Seimwel als ein Heller/ es ist aber dicker. Der Hinden-Gloß ist Seimwel/ und klein als ein Geiß-Gloß/ und glatt/ so ist das Hirsch-Gloß groß und eckigt.

Item/ wo der Hirsch bey Hinden gehet/ so gehet er allwegen neben den Hinden/ sonderbar/ und gehet geschrencket/ gleich als ihrer zween wären: So gehen die Hinden nach einander in einem Pfad nahe bey einander/ das thut der Hirsch nicht.

Item/ so der Hirsch in einen stiebenden Suche/ oder in reisigen Sand gehet/ so schreitet er viel weiter dann eine Hinde/ und gehet geschrencket/ so gehet die Hinde eng schlechtlich für sich.

Item/ wo der Hirsch stallet/ so stellet er allwegen neben aus/ aus der Fahrt/ recht als ein Hund. Das Zeichen heisset Hund-Wolff/ Fuchsen. Aber was ein Furt hat/ das seichet eben in die Fahrt und in den Weg.

Wilt du ein guter Jäger werden/ so jag die Leuff fast mit den Leit-Hunden/ da nimmst du mancher Hunden-Zeichen wahr/ die du nicht geschrieben findest. Wilt du Kunst lernen/ da nicht Wildes seye/ so nimm zween Hirsch-Füß/ einen fordern und einen hintern/ und nimm zween von einer Hindin/ und nimm geräden Aschen/ und weichen linden Leimen/ und sitz über diß Büchlein/ und thue alles das geschrieben stehet.

Item es füget sich/ daß einer in dem Mertzen mit einem Leit-Hund einem Hirschen nachhanget/ und wo er durch die Stauden fleucht/ da macht der Hirsch zu einer Seiten die Stauden und das Laub schmeissig/ darbey merckt er/ daß der Hirsch die Stauden hat berührt/ und hat zu der andern Seiten die Stauden geschlagen/ und das Laub zerfährt/ da merckt er/ daß der Hirsch die andere Stange auf dem Haupt trägt: darum wenn du nachhängest/ siehe auch über dich.

Item/ wann der Hirsch laufft/ so schiebet er das Erdreich mit dem Ballen für sich hinweg/ und zeuchts dann mit den Klauen wieder zu sich/ daß es mitten im Fuß hoch wird.

Item/ deß Hirschen Insiegel ist/ wann er geht/ so geht ihm zwischen beyden Klauen das Kohr oben auf/ eben als ein Hut/ oder Laub/ und heist das Senneln/ und darinn seyn Kernliche Dinger als ein Erbes/ und heissen das Bluttstell und seine Gestalt ist fornen als eine Nuß/ und in derselben findest du fünff Zeen.

Item/ wann es geschneyet oder gereifft hat/ so geht der Hirsch mit geschrenckten Füssen/ also/ daß er einen Fuß über den andern schlägt/ und siehet in dem Spur/ als ob ihrer zween gewesen wären/ und ist doch nicht mehr dann einer.

Item/ wann der Hirsch müd ist/ so laufft er nach dem Wasser/ wann er dann aus dem Wasser kommt/ so thme der Fuß noch naß/ so kanst du ihn auch spüren auf einem harten Stein.

Das XXI. Capitel.

Unterschiedliche und gewisse Spur eines Hirschen.

WAnn der Hirsch im Graß geht/ oder im Acker/ da Korn ist/ oder in anderer Saat/ da tritt er das Graß oben mit dem Ballen/ als ob es mit einem Scharsack abgeschnitten wäre. Ander Wild thut es auch/ aber zermitschet es gleich/ als ob es mit einem Beil abgeschlagen wäre.

Item/ das Hirsch-Approssen/ wann er gehet und isset das Holtz/ so beisset er es ab gleicher Weis/ als wäre es mit einer Gletzschär abgeschnitten: Anderes Wild/ das stehet und keuet das Holtz/ daß es stumpff wird.

Item/ wann der Hirsch gehet in dem Sand oder in den Aeckern/ oder Schnee/ so magst du ihn spüren/ da er nie hinkommen/ daß er auswirfft auf den Seiten.

Ein andre Spur: Desselbigen gleichen/ wann er geht an einem Berg und Pfirich/ so lauffen die Korbeern oder die Bonen auf dem Schnee den Berg hernieder.

Item/ wann es geregnet hat oder gereiffet/ daß der Hirsch naß ist/ so geht er an einen hohen Berg/ und legt sich dahin/ daß ihn die Sonne bescheinen mag/ daß er trucken werde/ so ligt er hin bis auf neun Uhr/ und gehet dann dahin/ da das Holtz am dicksten ist/ da magst du ihn suchen.

Item/ wann den Hinden ein Brech geschicht/ so daß der Hirsch einen Wiederlauff thut/ oder du ihn verleuerst/ so must du ihn zuruck suchen/ und mach einen Kreis umher/ so findest du ihn in der Hecken und lang stecken.

Item/ in dem Sommer/ so es trucken ist/ und ein Hirsch da gegangen hat/ und du noch nicht weist/ wie lang oder wie kurtz/ so sihe an das Graß/ da er getretten hat/ und halte es gegen der Sonnen/ so sihest du wol/ ob der Abtritt grün oder welck ist.

Item/ bey dem Spilbaumen Holtz/ oder Schißbeer-Holtz/ magst du ihn suchen/ das pflegt er zu essen/ und auch wilde Holtzäpffel-Bäum.

Item/ wann der Hirsch an dem Höchsten ist/ das ist zu St. Gilgen Tag/ und im Mertzen ist er am niedrigsten.

Item/ wo der Hirsch gelegen ist/ so hat er gebrunstet/ oder in dem Schuh/ so hat er gebrunst.

Item/ ein Hirsch hat eine grössere Versen/ weder ein ander Stück/ da sehe einer auf.

Das

Das XXII. Capitel.

Wie der Hirsch zu erkennen und in der Feiste zu suchen/ ehe dann er gejagt wird.

DJe Könige/Fürsten/und sonst grosse Herren/welchen allein/und in sonderheit das Hirsch-Jagen zustehet/ (welches sonst niemand anders gehöret und gebühret) pflegen keine Hirschen zu jagen/sie haben dann vorhin von ihren Jägermeistern verstanden/was es für ein Stück Wildes sey: Ob es jung oder alt/schön und groß/und der Mühe werth/ daß man es jage: So erkundigt man sich auch von ersten/wo solche Hirsch-Feiste und Stätte seyen.

1. Die Zeichen des Alters/die Gestalt/der Lauff und Klauen.

EIn Jäger kan allezeit des Hirschen Alter und Schöne erkennen/ am Tritt/ am Geschläge/an seinem eigenem Gloß/am Schritt/item am Geweyd oder Widerlaß und am Graß-Abtretten; Item dicke und breite Ballen/ und wann die kleinen Aberklauen/ oder der Spalt mitten im Huff weit von einander stehen/ die breite Schenckel ein dicker kurtzer Stumpff/ und stutzer Trüssel/ runde und dicke Klauen. Diese Zeichen alle bedeuten einen alten Hirschen. Also auch/ wann ein Hirsch gar alt ist/so setzet er die Hinder-Läuff nimmer für die Untersten/ sondern die Hintersten bleiben allwegen vier gute Finger weit auf das wenigste von einander. Solches thun aber die Spies-Hirschen nicht/dieselben tretten mit den hintersten Füssen nicht anders für/dann die Maul-Thür.

2. Des Hirschen Gloß und Unterscheid desselben.

DEr Hirschen Gloß (das ist der Koth vom Hirschen) seynd nicht jederzeit einander gleich: dann seynd sie geformet/bisweilen gleich geträhet/ zum offtermalen auch gantz platt. Im April und Mayen sind die alten Hirschen-Gloß gantz flach/ wann aber solche breit/feist und dicke sind/so ist es ein Zeichen/ daß sie von einen Hirschen sind/ der zehen Zincken am Gehirn hat. Im Brach- und Heumonat ist ihr Koth getrayhet und weicher: Jedoch findet man etliche Hirschen/ welche auch bis mitten in den Heumonat flache Gloß lassen/ darzu aber lassen sie ihn von der Helffte des Julii/bis an den letzten des August-Monats gantz/dick/ lang/ getrungen oder zusammen geschlagen/ schmützigen oder Gold-farben Koth. Diß ist der Unterscheid deß Hirschen mit zehen Zincken/von den andern alten Hirschen.

3. Am Geschläg den Hirschen zu erkennen/ und wann sie ihr Geweyh abwerffen.

AM Geschläg den Hirschen zu erkennen ist/ wann er in das Gehöltz lauffet/ und sein Gehirn an die Aeste am Baum gefärbet hat; deshalben wann der Hirschen Gehirn hoch und breit ist/so ist das Geschläg auch ein wenig breitlicht. Es mag aber kein Forst-Meister aus dem Geschläg zu keiner andern Zeit von dem Hirschen urtheilen.

Digitized by Google

theilen/noch seine Kundschafft nehmen / dann allein von dem Heu-Monat an / bis in den Mertzen hinein ; Dann die andern folgen den Monaten/als Mertzen / Aprilen/ Brach-Monat / seyn die Hirschen in der Brunst / und stossen ihr Gehirn ab. Im Aprilen aber/fahen ihnen andere an zu wachsen/und nachdem die Sonne höher aufsteiget/nach demselben wachsen ihnen auch ihre Hörner zu. Ein jeder Hirsch bekommt mitten im Brach-Monat so viel Zincken am Gehörn / als er das gantze Jahr über soll nachmals haben und tragen / im Fall sie gute Weyde haben / und ihnen die Wildfahren ohne das wol gefallen.

4. Erkennung des Alters der Hirschen bey den Hörnern.

Aus dem Gehirn kan man auch allwegen der Hirschen Alter schätzen / und urtheilen : Dann im ersten Jahre wachsen ihnen keine Hörner / im andern Jahre bekommen sie die erst-wachsende/welche man die Spitz-Gehörn pflegt zu nennen. Im dritten Jahr 4. 6. oder 8. Zincken/im vierdten/8. oder 10. im fünfften 10. oder 12. im sechsten/12. 14. oder 16. im siebenden haben sie alle Zinchen miteinander/die sie ihre Leblang sollen tragen : Uberkommen auch weiters keinen mehr / allein daß sie in der Dicke und Grösse zunehmen. Aber die Alten werden wol erkannt/wann die Spitzen am Gehörn breit und dick seyn ; Item wann sie ein langes Venus-Glied/wann sie glatt / spieglicht und starck seynd ; Item wann sie breit und gar nicht rund Gehirn haben.

5. Aus dem Schritt den Hirschen zu erkennen.

Aus dem Schritt kan auch ein jeder Jäger erkennen/ ob der Hirsch lang und groß ist/und ob er auch den Hunden weit und eine lange Zeit fürlauffen wird : Dann welcher Hirsch lange Lauff-Klauen hat / so ist es eine Anzeigung / daß er viel länger lauffen wird/ dann ein anderer / der kurtze hat/ seynd auch viel schneller / ringfärtiger und von guten Athem.

6. Ander Fahrt den Hirschen zu erkennen.

Wie hohe Füsse oder Lauff-Klauen der Hirsch habe / und wie dicke er an seinem Leib sey / solches kan man an der Fahrt spühren / dardurch er in die Först und Wälder / kleine Stauden und Gehöltz gelauffen ist / und mit dem Bauch das Gehöltz nieder gedruckt : Dann wo er durch die Stauden fleucht/da hat er zu einer Seiten die Stauden geschlagen / und das Laub zerfurt ; dann wie hoch er dieselben mit dem Leib abgestossen und niedergetruckt / so magst du abnehmen / daß er so hoch an Schenckeln sey / dergleichen ist auch die Dicke deß Leibes an beyden Seiten / da er die Bäum berührt und zerschlagen hat/ abzunehmen/ dann man findet allwegen dürr abgebrochen Holtz zu beyden Seiten/wo der Hirsch gangen ist.

7. Am Wiederlaß und Gewend den Hirschen zu erkennen.

Aus dem Gewend und Wiederlaß kan man zum Theil deß Hirschen Alter erkennen: Dann je älter ein Hirsch ist/je mehr pfleget er auch alles/dardurch er geht/abzubrechen und abzustossen. Derhalben wann ein Forstmeister das abgebrochene

und

und abgestossene Laub oder Zweig findet / alsdann soll er allwegen die Höhe und Breite deß Gehörns daraus urtheilen/ ungeachtet/ daß solche Merckzeichen überaus dunckel/ und nicht so gar scheinbar seyn.

8. Wie/ wo/ und zu welcher Zeit sich der Hirsch verlägere.

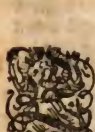
EIn Jäger-Meister soll auch erforsche/ wo und zu welcher Zeit sich der Hirsch verlägere. Derohalben er einen guten Spür- oder Leit-Hund / welcher richtig sucht / und einen scharffen Geruch bey sich haben soll/ damit er den Hirschen desto besser ausspähen könne. Nichts destoweniger aber soll der Jäger-Meister auch den Stand und deß Hirschen Läger wol wissen und kennen. Dann sie halten solchen ihren Stand nicht allwegen an einem Ort / sondern wandeln nach Auf- und Abstei-gung der Sonnen. Derohalben sollst du den Hirschen im Winter-Monat an solchen Orten suchen/ da viel Heyden stehen; dann da weydet er sich/ und isset von denselbigen Aestlein oder Blümlein/ damit er nach der Brunst zu seiner Natur wiederum kommen möge: Im Christ-Monat ist er mitten in dem dickſten Gehöltz und Wälden / damit er sich möge für rauhen und kalten Winden/ dem Schnee/ Frost und Eiß erhalten. Im Jenner seynd sie in den Vorhöltzern/ und lauffen in die grünen Früchte/ als Korn und dergleichen. Im Hornung und Mertzen/ wann sie die Gehörn abstossen/ verbergen sie sich in die Büsche und Stauden/ da bleiben sie auch über zween Monat lang/ durch den April und Mayen. Im Brach- und Heu-Monat tretten sie wieder herfür in das Gehöltz und Frucht-Felder/ und damals seynd sie am feistesten. Zum öffiern lauffen sie wegen der strengen Hitze zum Wasser.

9. Deß Hirschen Brunst.

IM Herbst- und Wein-Monat verlassen die Hirschen das Gebüsch und Stauden/ lauffen in der Brunst/ halten auch keinen gewissen und sondern Stand/ entziehen sich von aller Weyd/ lauffen hin und her die Wege/ welche die Hindin gelossen seynd: Sie stossen den Drüssel ins Erdreich/ und riechen ihnen nach / sehen sich auch gar nicht um/ ob jemand vorhanden/ der sie zu beleidigen begehrt. Sie lauffen so wol bey Nacht als bey Tage: dermassen unsinnig sind sie in der Brunst / daß sie auch gar an niemand gedencken/ der sie vielleicht möchte beschädigen: Sie essen zu derselbigen Zeit gar wenig/ dann sie weyden sich alleine mit dem jenigen/ was ihnen für die Nase kommt. Folgen also der Spur der Hindin nach: Essen unterwegen die rothe grosse Schwammen/ und solche Speise macht sie auch harnen: Um dieselbe Zeit wären sie am besten zu fällen/ wofern ihr Fleisch zu solcher Zeit gut wäre.

Das XXIII. Capitel.

Wie der Jäger einen Hirsch besätten soll.



ERstlich soll der Jäger / so er Morgens früh auf die Versuch gehen will/ Suppen essen und einen guten Trunk thun/ seinem Hund auch zu essen geben/ und ja nicht vergessen/ seine Flaschen mit gutem Wein anzufüllen/ und

Digitized by Google

selbige mit sich zu tragen; alsdann soll er auch eine gute Hand voll guten scharffen Wein-Essig nehmen/ damit dem Leithunde die Nas-Löcher wol trancken und säubern/ auf daß er davon desto besser vernehmen/ und dem Hirsch nachsuchen möge; wann er nun also gen Holtz zeucht/ und ihme unversehens und ungefehr etwann ein Haas/ Rebhun oder ander Gevögel oder zaghafftes Thier aufstösset/ ist solches kein gut Zeichen/ wann ihme aber ein ander Thier/ als ein Wolff und Fuchs/ oder ander Vögel/ als Raben und dergleichen mehr/ auf welcher Flug/ Gesang und Geschrey man etwa viel zu halten pflegt/ begegnete und aufstiesse/ ist dasselbig ein gut Zeichen und Bedeutung. Der Jäger soll sich deß Morgens frühe aufmachen/ und dem Holtz/ da er vermeinet daß der Hirsch seinen Stand und Geäß habe/ zu eilen/ dann so bald sich der Hirsch geäßt/ schleichet er wieder gegen dem Holtz/ seinem Stand zu; was auch tückische und verschlagene Hirschen seynd/ dieselbige tretten offtermals aus ihrem Stand/ gehen an die Spitzen und Ecken der Höltzer/ ob sie niemand hören oder sehen mögen/ so ihnen nachstellen und schaden wolte/ und wo sie dann den Jäger und seinen Leithund vernehmen würden/ möchten sie sich aus ihrem alten Stand in einen andern verschlagen/ darum dann ein Jäger gute Achtung haben soll. So dann der Jäger zu Holtz gekommen/ und sehen wird/ daß es hohe Zeit seye/ soll er seinen Hund vor ihm her gehen lassen/ und wann ihme ein Hirschfahrt/ welche ihm gefallen möchte/ aufstösset/ soll er wol wahrnehmen/ ob die Fahrt frisch oder nicht/ und mag solche so wol aus des Hunds Reissen/ als seinem eigenen Augenschein und Abmercken erkennen lernen/ dann wann er den Weg/ welchen der Hirsch gehet/ fleissig ansihet/ wird er sehen/ daß der Thau Reiff und Nässe abgetretten und frisch ist/ und andere Zeichen mehr befinden/ dahero abzunehmen/ ob der Hirsch vor lang oder kurtz/ denselbigen Weg gangen sey/ und so dann der Hund der Fahrt nach/ auf den Hirsch zu begierig seyn würde/ soll ihn der Jäger am Häng-Seil kurtz anhalten/ damit er nicht etwa ihn mit seiner Laut verjagn/ wie dann auch ein Hund Morgens früh/ so er kurtz angehalten wird/ viel besser dann sonsten zu andern Zeiten zu folgen pfleget. Etliche Jäger lassen ihnen das Heng-Seil ziemlich lang schiessen/ welches meines Erachtens nicht fast gut ist. Nachdem aber der Jäger wol wargenommen/ was für ein Hirsch es sey/ und was für Merckzeichen/ als nemlich auf die Fahrt/ Anstreiff/ Niedertruck und anders/ fleissig Achtung geben/ soll er von Stund an darauf/ dieweil sein Hund noch hitzig ist/ den Hirsch fürgreiffen und bestättigen/ und hoch und nieder/ Jägerischem Brauch nach/ verbrechen/ sowol auf den grossen breiten offenen Wegen/ damit er seinem Gesicht oder Augenschein zu Hülff komme/ als in dickem Gehöltz/ auf daß sein Hund der Fahrt nicht verfehle/ dann er allwegen ein besseres Gesicht in dicken Höltzern/ dann in offenem ebenen Weg und Feld hat/ und wann er befände/ daß der Hirsch ausgetretten/ und noch zweiffelte/ ob er ihn wol bestättet oder nicht/ soll er zu den abgebrochenen und ausgestreueten Aesten und Zweigen wiederkehren/ und zurück gehen/ die Gelossen deß Hirsch/ so der Hirsch Abends und Morgens geworffen/ aufleseu/ wol abmercken/ wo und wovon er sein Geäß habe/ solle zu dem auch auf seine Tücke und Arglistigkeit gute Achtung geben/ dann daher

her bald zu lernen / was der Hirsch thun möchte / wann er die Hunde auf ihme sehen solte/dann wann er Morgens / so er noch geruhet und frisch ist/ seine Tücke und List im Wasser / oder aber im offenen Weg brauchet / eben dieselbige braucht er hernacher/so er von den Hunden matt und müd abgejagt ist/darum der Jäger auf seinen selb-eigenen und seiner Mit-Gesellen und Hunde Vortheil gute Auffsehung haben soll / und so der Jäger zwo oder drey Fahrt/durch welche der Hirsch aus-und eingangen/wahrgenommen/ist wol zu erachten/ an welcher am meisten gelegen / und ob dieselbige etwa bey Nacht geschehen / dann der Hirsch gehet etlichmal des Nachts aus/ und wiederum in seinen Stand / und so er fast arglistig und tückisch ist/kan er mit solcher seiner List/dem Jäger sehr viel zu schaffen geben. Darum / wann ein Jäger sich in so vielerley Fährten nicht genugsam verrichten/und welche unter ihnen die beste seyen/nicht wol wissen mag / soll er alsdann seinen Griff weiter nehmen/und also alle seine Arglistigkeit/Ein-und Ausfährten / darinnen versperen und einschliessen. Wann er nachmals sehen würde / daß er ihm genugsam fürgriffen / und ihn wol bestättiget/ausgenommen einer Fahrt / durch welche er aus dem Holtz auf die grünen Frucht-Felder gegangen seyn mag / so soll der Jäger alsdann Hunde auf ihn lauffen / und wo möglich ihm bis zum Stand nachfolgen lassen. Diß ist also die rechte Weis/wie man einen Hirsch bestätten soll. Etliche aber unserer Jäger fehlen sehr weit/dann alsbald die spühren / daß sie dem Hirsch nicht ihres Gefallens zukommen/eilen sie dem Stand zu/welches dann offermals ein Ursach ist / daß sie ihnen entgehen/und also gar nichts fangen mögen. Es seyn auch etliche / die sich auf ihre Hund verlassen / und wann ihnen ein Hirsch auffstösset / und daß ihr Hund denselben durch den Wind erhebt / verbrechen sie ihm nur im Eingang/und machen sich oberhalb Windes/fürgreiffen gar nichts / sondern seynd allein mit dem übrigen / wie jetzt gemeldt/zu frieden/solche Jäger verlassen sich mehr auf ihre Hund dann auf ihr selbst eigen Aug und Erfahrniß. Darum soll ein Jäger / meines Erachtens / nimmer den Hunden/die da nach dem Lufft und Wind also begierig seyn / zuviel vertrauen/dann will er recht und wol vernehmen/ so muß er die Naß auf den Boden halten/sonsten ist es gefehlet.

Ferner soll auch ein Jäger den Abend zuvor wahrnehmen / an welchem Ort die Hirschen sich halten/und so sie in den Höltzern und jungen Häuen seynd / soll er wol absehen / wie und durch welche Gelegenheit er des andern Tages hernach ihnen wol und glücklich mögen beykommen/und etwa an einem Eck und Spitz eines Vorholtzes einen darzu bequemen Baum auslesen und wehlen / darauf steigen / auf welchem er alles Wild/so darinnen ist/gar eben sehen und erkennen möge. Des andern Tages soll er zwo Stunden vor Tag aufstehen/gen Holtz gehen / und soll er seinen Jäger-Jungen mit dem Hunden beyseits warten lassen/er aber wiederum auf seinen Baum welchen er voriges Tages darzu ausgelesen/steigen/und in das Holtz und Gehäu sehen. Siehet er dann einen Hirsch/der ihm gefällig/soll er Achtung haben/ was vor Gehirn er trägt/und vom Baum nicht eher herabsteigen/ er sehe dann ihn wiederum zu seinem Stand ziehen. Wann er ihn dann also ausgespühret/soll er auf die Fahrt/

dadurch er zu seinem Stand tritt/ fleissig Acht haben / und dieselbige etwa bey einem keinen Bäumlein oder andern Zeichen/so er ersehen mag/gar wol abmercken/ wo solches geschehen/soll er fein still und leise vom Baum steigen/ und seinen Hund suchen aber dieses wol mercken und behalten. Nemlich daß er den Hirsch nicht ehe zu bestätten hingehen soll /es sey dann zuvor von dem er ihm erstlich gesehen/ein gantze und gute Stund verlauffen/dann die Hirsch zuweilen den Vorhöltzern zugehen/ und wiederum zurückkehren/ob sie etwa jemands/so ihnen schaden wolte/ sehen und wahrnehmen möchten/und so dann der Jäger im Bestätten/die Hetzen schreyen hörete / soll er ein wenig abweichen/zurück ziehen/und innhalten/dann solches ein gut Zeichen/daß der Hirsch noch aufrecht ist. Eine halbe stunde hernach mag er wieder kommen/und ihn bestätten/und wo er ihn wol bestättet / soll er zu seinen Mitgesellen kehren / ihnen von der Sach/wo der Hirsch nemlich seinen Stand habe / wo er anzutreffen / was er für ein Gehörn/auch von allen andern guten Zeichen mehr/gute Anzeigung thun / wann er auch des Hirschen Geloß mit sich nehmen will/ mögen seine Gesellen selbst sehen/ was er für ein Hirsch seye.

Das XXIV. Capitel.

Deß Hirschen Listi und Geschwindigkeit/ wie demselben vorzukommen und zu bestätten sey.

DJe Hirschen/so tückisch und arglistig/und mehr dann einmal gesagt worden seynd/verbergen und verschlagen sich offt sehr lang/ gehen nit bald aus ihrem Stand/und suchen ihren Genäß in der Mitten der Höltzer in den jungen Häuen/solches thun sie gemeiniglich im Mayen und Brachmonat mehr/dann zu andern Zeiten/dann in solchen Monaten lauffen sie wenig dem Wasser nach/sie begnügen sich an der Feuchtigkeit/so sie zur selben Zeit auf und an den Geäß finden/welche ihnen Wassers genug ist. Im Heu-und Augustmonat aber/ wann die Hitz am hefftigsten/und daß sehr dürr und hart worden ist / als müssen sie sich aus ihrem Stand geben/und dem Wasser nachlauffen/doch können sie sich über vier Tag/ es sey auch zu was Zeit es wolle/daß sie aus ihrem Stand nicht tretten müsten / nicht wol verhalten/dann sie auch wissen und sehen wollen/wo das ander Wild und die andern Thiere ihren Wandel haben/bey welchen sie / wo sie von Hunden gejagt sollen werden/ihre Zuflucht und Aufenthalt zu suchen und zu finden verhoffen. Sie gehen ihrem Geäß nach / auf die grünnen Frucht-Felder / kehren doch wiederum zwo oder drey Stund vor Tag in ihren vorigen Stand. Solchen tückischen arglistigen Hirschen soll der Jäger auf diese Weis begegnen. Erstlich wann er in einen Forst bey einem lustigen Geheu und Stand/und nicht weit von einem Vorholtz ist / und ihme ein Farth etwa zweyer Tage alt/zu Gesicht kommt/und die Erden fast von seinem hin und her wenden zertretten sihet / alsdann soll er ihme zu beyden Seiten die fordere Farth vor sich nehmen/und so er vielleicht weder in seiner Ein-noch Ausfahrt nichts sehen noch erkennen mag/soll er alsdann bey ihme selbst dafür halten/ daß er sich verhält/

hält/und in seinem Stand verharre/und verberge / alsdann soll der Jäger der Fahrt nachgehen / seinen Hund kurtz anhalten / und wann er gewahr wird/daß sein Hund etwas vernimmt/und vom Hirschen nicht ferne seye/soll er ihn hinter und an sich halten/damit er den Hirsch nicht auffsuche und durch ein andere Fahrt / da das Holtz am dünnesten und leichtesten ist/einen anderen Eingang suchen; wann er nun kleine Büsch und Hecken/da der Hirsch über Nacht gewesen / angetroffen / kan er dieselbige gar eben und wol besuchen und beschauen / auch das Gloß/daraus ferner zu urtheilen / auflösen. Hier ist aber zu mercken/daß der Jäger für neun Uhren vor Mittag aufs wenigst an diese Ort nicht kommen soll/dieweil der Sonnen und Wärme halben dergleichen Hirsch ihr Geäß an selbigen Ort suchen/nach neun Uhren ziehen sie wiederum gen Holtz/dem Schatten nach/damit sie für den Fliegen / welche sie sonsten unter offenen Himmel martern und plagen möchten / Ruhe finden / auch für der grossen Hitz/so um Mittags-Zeit zu seyn pfleget / bleiben/ und sich aufhalten mögen. Der Jäger soll auch wol auffsehen/das er dem Hirsch nicht zu nahe ziehe / und ihn mit dem Leithund nicht auffsuche / sondern sich der Fahrt und Geloß des Hirschen begnügen lassen/und das übrige so gar eigentlich zu beschauen und zu begaffen nicht bekümmern wann auch zu dem der Jäger argwohnen würde / daß ihn nemlich der Hirsch möchte vernommen haben/so er von weiten etwa an einem Ort stehen / und sich mit Geberden/Gesang und Pfeiffen stellen/als ob er ein Schäffer wäre / welches Schäfferisch Liedlein / Pfeiffen und Schalmeyen ihn meistertich sicher macht / nachdem aber der Jäger/damit er den Hirsch nur wol und genugsam versichert mache / sich ein halbes Stündlein oder ein wenig länger/fein still etwa hinter einen Busch gehalten / soll er alsdann den Hirsch/wie sich gebühret/bestätten/und so er vielleicht des Hirsch-Geloß nicht haben könte/und die Erd mit Gras dermassen bewachsen und bedeckt wäre/ daß er die Fahrt und andere Gelegenheit nicht erkönnen könte / soll er sich zu der Erden nieder bücken/seinen Hund hinter ihm haben/und auf Blätter und Gras / ob dieselbe wol zermirschet und zerknirschet / fleissig und eben Achtung haben / seine Hand auch in die Fahrt legen/und zusehen/wie breit dieselbige seyn möge / ist dann solche Fahrt vier Finger breit/so hat der Hirsch an seinem Gehirn zehen End / ist aber die Spuhr nur dreyer Finger breit/so ists ein Spieß-Hirsch.

Das XXV. Capitel.

Wie ein Jäger auf den Frucht-Feldern dem Hirsch vorsuchen soll.

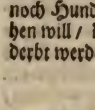
EIn Jäger / so in Frucht-Feldern einem Hirschen vorsuchen will / muß Morgens am allerfrühesten so viel müglich auffstehen/damit er gute frische und gewisse Fährt finden möge/dann die Dorffleut/so um denselbigen Ort wohnen/auch sehr frühe / gemeiniglich wann die Morgenröthe anbricht/ aufzustehen/ und ihr Vieh zu Feld und auf die Weyde zu treiben pflegen / daher dann der Hirsch bey guter Zeit sich von dannen erhebt und wiederum zu seinem Stand

Digitized by Google

zeucht. Es möchten auch zu dem die Küh/Geiß/Schaaf und ander Vieh und Thier mehr die Weg und Fährt/welche der Hirsch gangen/vertretten/also daß weder Jäger noch Hund sich derselben zu gebrauchen/darum ein Jäger / der solcher Fahrt nachgehen will / des Morgens / ehe dann sie durch den Viehtrieb und andern Wandel verderbt werde/mit dem frühesten aufstehen soll.

Das XXVI. Capitel.

Wie ein Jäger dem Hirsch/ so voriges Tages gejagt worden/wiederum vorsuchen soll.



Es trägt sich sehr offt zu/daß man den Hirsch mit Gewalt fangen/ oder von ihme ablassen muß/wann nemlich grosse Hitze vorhanden/ auch wann man von der Nacht übereilet wird / und aus vielen andern Ursachen mehr/so allhier zu erzehlen unnöhtig / alsdann soll man sich auf folgende Wege verhalten.

Es sollen erstlich die jenige/so die Hund auf die Jagt beleiten / auf die Weg und Fährten/da sie den Hirsch letztlich gelassen/Näst und Brüch legen / damit sie ihn des andern nachfolgenden Tags am allerfrüheßten mit dem Leithund wiedesum versuchen mögen/wann man dann also einen Hirsch zum andernmal suchen will/soll man darum nicht so bald nachlassen/wo er etwas langsamer zu finden und anzutreffen seyn würde/ bevorab/dieweil er sich sehr weit vom ersten Jagen verlauffen / und nicht so bald zu wissen und zu finden/wohin er kommen sey/dann die Hirschen/ so zuvor gejagt/lauffen gemeiniglich so weit / als sie können und mögen / und so sie darnach auch etwan ein Wasser antreffen / bleiben sie sehr lang darinnen / erkalten und erstarren an ihrem Wildbrät dergestalt/daß sie darnach nicht weit mehr lauffen mögen/sondern an nächsten den besten Ort bleiben/sich verhalten/und also von dem jenigen/ so sie um sich herum finden/zu äsen pflegen; wann dann die Jäger auf die letzten Wege/dahin sie abgebrochene Aest oder Brüch geworffen/kommen/sollen sie alsdann wiederum abtretten/und der jenige/so den besten Hund hat/stracks frotsetzen seinen Hund auch derselben Fahrt nachfolgen lassen/ihn kurtz anhalten/und ob er ausgeben und laut werden wolte sich dasselbige nicht anfechten lassen. Die andere sollen von ferne für ihm her durch die Kühlen/fein lustige und schöne Ort ihren Vortrab haben/ damit sie gar wol und eben der Sachen/wahrnehmen / die Hunde auch ihre unbeträgliche und gewisse eigentliche Fahrt haben mögen/und vielleicht einer aus ihnen/daß er fürgeloffen/ wahrnehmen/ würde/soll derselbige ihm mit seinem Hund auch nachfolgen/im Horn jagen und seinen Gesellen ruffen / damit die Jaghund herzu kommen; wann dann die andern solches gehört/sollen sie von Stund an zu ihm kommen/und allesamt wol wahrnehmen / ob sie recht gesehen/und so sie es recht befinden/sollen sie ihm ihrer Hund einen/welcher darzu am begierigsten ist/nachfolgen lassen/und ob sie ihn etwa in einem lustigen Gehäu verschlagen antreffen/soll man die Hund herzu kommen lassen/und wann derjenige/so folgt/gewis weiß/daß es die rechte Fahrt ist/soll er zween Hifft blasen/und seine Gesellen

sellen beruffen/und so er dann den Hirsch vielleicht aufsuchen/und 5. oder 6. Ständ nahe beyeinander antreffen würde/ soll er dasselbige sich darum nicht viel ansechten lassen/dann die müden und abgematteten Hirschen gemeiniglich mehr den einen Stand/ je einen an dem andern zu haben gewohnet seyn/ darum/ daß sie für Müdigkeit nicht aufrecht stehen mögen/sondern also ligend sich wiederum erholen und äßen müssen.

Das XXVII. Capitel.

Wie ein Jäger dem Hirschen in Haubarem Gehöltze vorsuchen soll

In Jäger/wann er in Haubarem Gehölz vorsuchen will/soll erstlich zweyer Dinge/als nemlich der Zeit/ und der Wäld und Forsten/ Steg und Weg wol wahrnehmen/dann wann es heisse Zeit/ treiben die Mücken und ander Ungeziefer mehr die Hirschen aus dem Gehöltz/welche darnach in dem Gebüsch neben den Vor-Höltzern und grünen Frucht-Feldern ihren Stand suchen.

Der Wäld und Forst aber seynd mancherley/ etliche seynd Häu- und etliche Haubar/etliches Hochholtz/ etliches nur Gesträuch/ und darum ist vonnöthen/ daß sich der Jäger nach dem Lande/ so ihm jederzeit vorkommt/ billich richten soll. Dann die Hirschen sich mancherley in diese/ nach Gelegenheit der Zeit/ austheilen und verhalten/ und ist derhalben vonnöthen/ und zu mercken/ daß ein Jäger sein Fürgriff eng oder weit für sich nehme/ dann gewißlich/ so du einen Hirschen in einem Hau aufsucheest/ so wirst du ihn nicht bald mehr bestätten/ und so du witzig bist/ wirst du nicht viel Geschreyes daraus machen.

Das XXVIII. Capitel.

Wie die Jäger dem Herrn der Jagt sollen von Suchung der Hirschen Red und Antwort geben.

Dann dann/wie bisher betrachtet worden/ der Hirsch entweder an seinem Geloß/ Fahrt und andern Zeichen genugsam erkannt und bestättiget: Alsdann mag wol seyn/ und wird erfordert/ daß zuvor die Jäger allesamt wieder zusammen kommen/ und dem Herrn der Jagt vollkommen und genugsame Anzeige thun/deß jenigen/ so sie gesehen/ vernommen/ erkannt und gehört/immittelst soll der Keller-Meister den Wein/ so nicht von dem schlechten seyn soll/in das Kalt-Wasser setzen/ oder mag den mit Kampfer erkühlen. Nach diesem soll er das Tisch-Tuch auf das grüne Gras ausbreiten/ und der Koch allerley gute Essen-Speise auftragen/ als da ist/ gute kalte Schincken/ geräucherte Ochsen-Zungen/Schweins-Mäuler und Ohren/gut geräuchert Ochsen-Fleisch/Schlacht-Braten mit weissen Zucker bestreuet/ Pasteten und andere gute dergleichen Bißlein und Schnabelweyde den Bauch zu füllen/welche er auf das Tisch-Tuch legen soll. Alsdann soll der König/ Fürst oder Herr/ mit den jenigen/ so mit ihm zu Tisch sitzen werden/

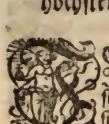
Digitized by Google

den / ihre Mäntel auf das grüne Gras ausbreiten / und sich darauf lägern/ essen/ trincken/ lachen/ und allerley Freuden-Spiel anfangen.

Wann dann andere Jäger zusammen kommen/sollen sie/was jeder gesehen/ anzeigen/ und dem Könige/Fürsten oder Herren/ so sie zuständig/das Geloß einer nach dem andern fürlegen/ und da dasselbige der Nothdurfft nach besichtiget worden/ mag er alsdann einen Hirsch/so er Sinns zu jagen/und da die schönsten und besten Fürlagen von Hunden/ ihm erwählen/ und dann sagen/ so ihn bestättet/ daß er seinem Bruch zu wölle/ und alsdann alle miteinander einen starcken Trunck thun.

Das XXIX. Capitel.

Wie die Anzeig beschehen soll/da der Hirsch mit Augen / zur höchsten Sommer-Zeit / gesehen worden/ und wie ein junger Jäger Weydmännisch davon reden soll.



Ich will allhie die Weydmännische Ort und Termino, wie ein junger Jäger bey der löblichen Kunst Erfahrnen reden soll/ erklären/ und erstlich soll ein Jäger mit seinen Worten bescheiden seyn/ dann ein jeder Jäger/ so Lust und Lieb zu dem Weydwerck hat / ist gewohnlich guter Bescheidenheit / ehrliches und gutes Wandels / wiewol heutiges Tages vielmehr der Flaschen/ dann dem Weydwerck nachhangen.

So dann sich zutrüge / daß ein junger Jäger bey der Kunst erfahrnen Weyd-Leuten sich finden liesse/ und sie ihn fragten/ wie das jenige/ so von Hirschen/ Wild/ Rehen/ und all andern Thieren/ so die Baum und Näst abschählen/ kommt/solte genennet werden/ mag er antworten / das Geloß/ (wiewol die Frantzosen auf Bären/ Wölffe/ Schweine / Haasen / Dachs / Fuchs und Otter / fast besondere Wörter haben/) da sie weiter fragen würden/ wie die Weyde eines jeden Hirsches / und anderer gleichförmigen Gewild auf gut Weydmännisch genennet würde / mag er sagen / das Geäß/ als wolt er sagen/ sihe da / wo der Hirsch oder das Wild sich geässet und sein Geäß gehabt. Aber von den Schweinen und andern reissenden Thieren soll er sagen/ sein Fraß/ als wolt er sagen/ sihe da / wo das Schwein sein Fraß und gefressen hat.

Es ist auch ein Unterscheid zwischen der Fahrt der wilden reissenden Thieren und der Hirschen / dann der Bären und Schweine werden gewöhnlich Spuhr gennet / der wilden Hirsch und Rehen aber werden Fährt gennet.

Dergleichen Unterscheid ist auch zwischen den Vorhöltzern und einem Hau/dañ die Vorhöltzer werden verstanden die Baufelder und Gärten / da Früchte und Gekräut gesäet seynd/ und wachsen. Und da ein Hirsch über Nacht in Feldern gangen/ soll der Jäger sagen / der Hirsch habe über Nacht in Vorhöltzern sein Geäß gehabt/ und da er über Nacht in Häuen gewesen / soll er sagen / der Hirsch hab über Nacht sein Geäß im Hau gehabt.

Der

Der junge Jäger soll auch wissen/ daß ein Unterschied zwischen einem Fußpfad und Strassen/dann die Strassen werden von grossen gebahnten Wegen verstanden/ und die Fußpfäd von einer geringen Fahrt / so durch die Veste des Hirsches oder Stand gehet. Wann dann ein Jäger sihet einen Hirsch starck die groß- gebahnte Strassen hinaus lauffen / soll er sagen / er hab den Hirsch die Straß hinaus sehen lauffen. Da er ihn aber auf enger Fahrt gesehen/ soll er sagen / er hab den Hirsch den Fußpfad hinaus sehen lauffen.

Es ist auch ein Unterscheid unter einem Fußpfad und Fahrt / dann Fußpfad seynd/ wie gehöret/ kleine Pfäd/ und Fährt seynd die Gänge/ so ein Hirsch pfleget zu gehen / es sey zu neuer oder hochirriger Zeit beschehen.

Was die Gemerck und Wahrzeichen betrifft / sollen dieselbige Brüch genneet werden; Und hat doch ein besondere Art deren sich zugebrauchen/ dann das zerbrochene End soll auf des Hirsch Zugäng gewendet werden.

Wann dann der Jäger einen Hirsch / Wild / Rehe oder dergleichen will aus seinem Stand aufjagen/ soll er seinem Hund zuschreyen und sagen/ da ist er hinaus/ als wann nur mit einem geredet wird. Da aber ein Bär/ Schwein oder dergleichen Thier gejagt/ soll als mit vielen geredet und gesaget werden/ da ist er hinaus/ da müst ihr hinnach / da müst ihr hinaus.

Wann ein Hirsch von dem Geäß aus den Feldern kommt/ so ist er gewöhnlich naß von dem Thau/ und thut sich nicht nieder / er sey dann zuvor von der Sonnen getrücknet/ spatziret hin und her/ als wann er starck zu Holtz wolte / und wendet sich doch/ thut einen Absprung wie ein Haas/ und thut sich dann auf den Bauch nieder/ an einen unverdeckten Ort. Ein solche Art wird von den Jägern das Wanbeth genennet/ als wann man sagen wolte/ sihe/ da hat der Hirsch sein Wanbeth gehabt. Deßgleichen die Oerter/ da die Hirsch/ Wild / Rehe und dergleichen den Tag und Nacht über sich verhalten/ soll ihr Stand genennet/ der wilden Schwein aber/ und ihres gleichen/ sollen Läger genennet werden.

Da auch ein Jäger seine Anzeig thun will/ soll er vollkömlich anzeigen / was er gesehen. Und da er den Hirsch dann nicht durch seine Fahrt gesehen / und gefragt wurde/ welcher Gestalt die Fahrt beschaffen sey/ soll er die beschreiben/ wie sie an ihr selbst ist/ und sagen/ es ist eine lange oder runde Fahrt/ hat ein solches Gemerck/ und andere gute Wahrzeichen so er gesehen. Dergleichen mag er von seinem Gefährt und Gewand anzeigen/ da er aber vielleicht gute Gelegenheit gehabt/ einen Hirsch seines Gefallens/ mit Augen zu sehen/ und er gefragt würde/ wie der Hirsch beschaffen/ und was er für ein Gehirn trage/ mag er antworten/ daß er also und also gefärbet/ braun oder gelblicht/ und so und so von Leib/ trage das Gehirn aufrecht/ nieder oder anderer Gestalt/ wie das seyn mag. Und da solches vielleicht falsch und ungleich gezeichnet wäre/ als wann er nur sechs End einer Seits/ und siben auf der andern Seiten hätte/ soll er sagen/ er trag vierzehen falsche End/ dann das mehrer gehet vor/ und da er ein schön Gehirn von dicken Stangen/ und die untern End/ das ist/ die Eißsprüssel nahe bey dem Kopf/ und die übrigen End oben hinaus/ sehr wol beschaffen gese-

hen/ mag er sagen/ der Hirsch hab ein sehr schön Gehirn/ von schönen wolgestalten Enden/ und allen guten auserlesenem Gemerck und Zeichen. Und nachdem es in der Höhe zu öberst gestalt/ mag er das Gehirn darnach paumee tracheure oder Couronne nennen/ und dabey auch sagen/ wie viel es Espris/ das ist/ End/ alleroberst habe/ dergestalt soll der Jäger sein Anzeig thun.

Da ferners gefragt würde/ wodurch er den alten Hirsch ob seinem Gehirn erkenne/ soll er sagen/ ob den Meuls/ das ist/ ob der unterstes und Dicke der Stangen/ so die rauch/ steinigt oder perlicht/ und nahe bey dem Kopf deß Hirsch seyen. Deßgleichen an den untersten Enden/ das ist/ den Eyßsprüsseln/ so die groß/ dick/ lang/ und auch nahe bey dem Kopf/ wie ich hie oben weitläufftiger angezeiget hab.

Die Afterklauen/ so am hindern Lauff deß Hirschen oder Reh und dergleichen seynd/ werden die Rück genennet: Als wann gesagt wird/ sihe da ein Hirsch oder Reh hat mit seinem Rucken angereicht. Die Sporen vom wilden Schwein werden die Wächter genennet. Ich will den Jäger allhie abrichten/ wie er einen Hirsch aufs höchst und best/ vermög der Zeichen und Gemerck/ so er an ihm gesehen/ loben und beschreiben soll. Und erstlich/ so er einen Hirschen sihet/ der weder die Fährt noch das Gefährt gut hat/ und daß er anzusehen/ als wann er erst sein dritt oder viert Gehirn trüge/ mag er den für einen Hirsch zu zehen Enden wol urtheilen. Da er aber einen andern sihet/ welcher die Zeichen besser und mercklicher hat/ als der/ so sein fünfft/ sechst/ oder siebend Gehirn getragen/ mag er den für einen Hirsch von zehen Enden auch urtheilen/ und nicht drüber/ aber auf und über die sieben mag er auch zu zehen urtheilen/ und nicht darüber/ und mag die wol gehabt haben. Aufs höchst er aber den Hirsch loben kan/ ist/ daß er sagt/ es sey ein grosser/ alter/ jagbarer Hirsch/ also soll der Jäger sein Anzeig thun/ nachdem er aus den Zeichen und sonst vernommen.

Gleicher Weis mag mit den Schweinen auch beschehen/ dann alsbald dieselbige die Gesellschafft und Hauffen verlassen/ allein seynd/ und das dritte Jahr erreichen/ sollen sie alsdann erst Schwein/ das Jahr hernacher Schwein von dreyen Jahren/ aber ein Jahr hernacher/ Schweine von vier Jahren genennt werden/ und aufs höchst man sie loben kan/ ist daß man sagt/ es sey ein schön/ groß/ althauends Schwein/ schlag nichts aus/ und weiche nicht.

Da der Jäger ein Hauffen gelblichter Thiere sihet/ soll er sagen: Ich hab ein Hauffen roth Wildprät gesehen. Da er aber einen Hauffen schwartzer Thier sihet/ soll er sagen/ er hab ein Hauffen schwartz Wildprät gesehen.

Das XXX. Capitel.

Wie die Fürlagen zu gelegener Zeit müssen angestellet werden.

DJe Fürlage müssen nach Gelegenheit der Zeit/ Häu und der Wäld angestellet werden/ dann in der Winterszeit/ so die Hirsch ein hart erwachsen Gehirn haben/ so verbergen sie sich in hohen Höltzern. Im Frühling aber/ wann

wann das Gehirn abgeworffen/und noch unbereitet im Schweiß/ zart / jung und unvereckt ist/so begeben sie sich in kleine junge Häu/Schläg und schwächste Höltzer/ so sie finden können/ damit sie nicht an die Aest stossen und verletzen. Derowegen soll man zu solchen Sachen Personen brauchen/ die bey der Jagt auferzogen seyn/ und davon ein geübten Verstand haben / und dabey seynd/ein guter zu Roß/wol beritten/ und leichtfertige Kleyder/gute lange Stieffeln/und sein Horn am Hals haben.

Die zu Roß sollen auf den Abend zu ihrem Jägermeister / oder zu seinem Verwalter gehen/ und fragen / welches ihr Vorsuch seyn werde / wohin und an welches Ort sie ziehen/welche Hund sie führen/Knecht und Gesind mit sich nehmen sollen/ und des Orts oder Gehöltz Namen auf ein Zettelein aufgeschrieben fordern. Nach diesem sollen sie in ihre Herberg gehen / und einen Wegweiser bestellen/ der sie den folgenden Morgen früh an dieselbigen End führe. Nach solchem sollen sie zusehen / daß ihre Pferd wol beschlagen und wol zugerichtet seyen / und denen Habern die Fülle geben/und zwo Stund vor Tag aufstehen. Da es Sommers-Zeit ist / sollen sie ihre Pferde zuvor trincken/und im Winter nicht / darnach wol füttern / bis daß der Jäger-Knecht die verordneten Hunde zusammen bringe / und herzu führe/ so bald dann der Wegweiser vorhanden/sollen sie Frühstücken/zu Mittag miteinander essen/ und an statt eines Fäustlings/eine gute Flaschen an den Sattel hängen / bis der Tag herzu rücke/sich zu Roß begeben/und mit ihrem Wegweiser/Hunden/und was darzu gehöret/gefasst seyn; da sie wollen einen Klepper zu einer andern Stelle schicken / mögen sie das thun/und zu demselben sagen/daß er zu derselben Stelle reite.

Wann sie dann zu dem Ort/ so ihnen fürgenennt/ kommen / sollen sie ihre Hunde an einem lustigen Ort unter einem grünen Baum lassen/ und dem Jäger-Knecht auferlegen/daß er sie nicht ablasse/bis sie das befehlen / daß er auch nicht von dannen gehe/und gantz und gar kein Geschrey oder Getöß mache / alsdann sollen sie auf vier hundert Schritt im Wald/an dem Ort/da die Jägt angestellet ist/ gehen und hören/ ob sie nichts vernehmen/oder den Hirsch sehen möchten/da sie ihn dann sehen würden/ sollen sie/dieweil er nicht durch Geschrey aufgejaget worden/daraus abnehmen / daß er irrig sey/dann ein solcher Hirsch hängt gewöhnlich den Kopf / wann er niemand sihet/damit seine Müde anzuzeigen/da er aber jemands vernimmt / hebt er den Kopff in die Höhe/und thut grosse Spring/dadurch und hingegen seine grosse Stärcke und Gewalt anzuzeigen. Es soll sich auch der zu Roß noch um anderer Ursach willen etwas äussern/nemlich/die weil die Knecht und Buben so die Pferd am Zügel halten/ ein groß Geschrey führen / also daß er nicht bald die Hunde vernehmen könnte / auch so hören die Hirschen etwan solch Geschrey / oder aber vernehmen die Hunde durch den Wind/welches Ursach giebt/ daß sie sich zu Zeiten hintersich begeben / oder von der Jagt gar abweichen / darum der zu Roß sich beyseits halten soll / damit er den Hirsch seines Gefallens sehen und wählen könne / und da er ihm zu seiner Fürlag läufft / gute Achtung geben / ob er sehr erhitzigt / irrig / und erjagt sey: Item ob die Hund auf ihm oder nicht.

Es dünckt mich auch nicht unrathsam zu seyn / so man den Hirschen per force fan-

fangen wolte/daß die Hetzhund nicht abgelassen würden/man sehe dann die Jagthund daher jagen/alsdann möchte der Jäger recht jagen/und dabey die Stärcke/Güte und Geschwindigkeit seiner Hunde sehen und wahrnehmen.

Ich sihe aber leyder! daß heutiges Tages die Hirschen liederlich/ und nicht wie sich gebührt/gefangen werden/ dann den Hunden nicht Zeit noch Weil/ damit sie nachjagen könten/gelassen wird/und der Hunde über zween oder drey nicht seynd/ so nachjagen/sondern die Jagt mit denen zu Roß dermassen übersetzet und behangt ist/ die doch weder den Hunden zuschreyen/ das Horn blasen/ lallen/ jagen/ noch reiten können/daß dieweil sie sich unter die Hunde dermassen vermischen/dieselbige dardurch zertheilet/zertrennet und verhindert werden/daß sie weder suchen/noch nachjagen können/hierum rund sagen muß/die Roß jagen heutigs Tag/und nicht die Hund: Will doch jetzund dem Jägerknecht eine rechte Regel geben/ wie er die Hund ablassen soll/ wann der Hirsch fürüber ist.

Der Jäger soll die Hunde häuffig auf die Fahrt führen/ und dieselbige ein Schritt oder vier strack nachfolgen/und darauf einen/und nachmals da er vermercket daß derselbige verfangen/und wol anbracht/ die andern auch ablassen/ und dannn im Horn jagen. Da er aber seine Hund von fernen ablassen solte/möchten sie die Widerfahrt ergreiffen/welches weit gefehlet wäre. Oder da der Hirsch vielleicht bey anderm Wild wäre/soll der zu Roß/ welcher auf der Fürlag ist/ dem Hirsch entgegen rennen/und versuchen/ob er ihn von dem andern Wild trennen möchte/und da er sich trennen lässet/die Hunde auf der Fahrt ablassen.

Da aber der zu Roß auf einem Gestad eines Sees/auf der Fürlag wäre/ und der Hirsch dahin laufft/soll er ihn ohn alles Geschrey wol erinnern lassen/ und da er wiederum aus dem Wasser ist/mit den Hunden an das Ort gehen/ da der Hirsch sich heraus begeben/und seine Hund auf der Fahrt abkupplen/ wie oben davon geredt ist/ und strack hinnach folgen/sie nicht verlassen/und im Horn jagen/damit er den andern dadurch ein Zeichen gebe.

Er soll auch dem Hirsch allenthalben verbrechen/ damit/ da die Hunde fehlen/ und von der rechten Bahn abfallen würden/er wiederum auf seine erste Brüch kommen/ und dem Hirsch nachsuchen möge. Phöbus sagt/ daß/ so der Hirsch für die Fürlag fürüber ist/die letzte Hund/und die langsam hernach kommen/wiederum aufkupplet sollen werden/ich aber bin viel einer andern Meynung/dieweil die erste Hund so nun mehr eine gute Weil geloffen/viel besser auf ihrer Fahrt verharren/ und vielweniger abfallen/ dann die sonst abgelassen worden/ ist wol nicht ohn/daß wo etwan alte Hunde vorhanden wären/so dahinden blieben/andern Jagt-Hunden nachjagen/und lauts seyn wolten/nicht unrathsam wäre/die zu Roß daß dieselbige zu sich ruffen und wiederum zu forderst hinan führen solten/ oder da nicht Hunde oder Fürlagen genug vorhanden/und man sehen würde/daß der Hirsch sich etwan an ein ander Ort/da er nicht viel Absprüng haben könte/begeben/und wiederum zurück auf sich selber kommen und lauffen müste/und daß er gute Hunde auf ihn hätte/ welche von ihm nicht abliessen/ alsdann möchte man wol die letzten hintersten Hunde auffangen/

und

und die/bis sich der Hirsch wiederum wendet/aufhalten. Da es sich dann vielleicht zutrüge / daß der zu Roß durch seine Fürlag sehe einen Hirsch lauffen von zehen Enden / und daß derselbe mit vier oder fünff Hunden behündet / und sonst um ihn niemand weder zu Roß noch sonst höret / soll er gute Achtung geben / ob der Hirsch erhitzigt und erjagt sey / oder nicht / und was das für Hunde seyn / so ihm nachjagen/da er dann sihet / daß es gute Hunde / und die nicht bald von der rechten Fahrt abfallen/ seynd/soll er alsdann sein Horn blasen / so starck er kan / mehr Gehülffen zu sich fordern/und da sich zutrüge / daß niemand zu ihm käme / strack den Jaghunden immerdar nachfolgen und seine Hetzhunde darzu ablassen / schreyen und blasen/und allenthalb auf der Fahrt des Hirsch verbrechen.

Es soll der Jäger verschmitzt auf solche Sachen seyn/dann sich etwan zuträgt / daß auch andere Hirschen vom Geschrey der Jaghund und Jäger / aus Furcht sich aufthun/und flüchtig werden/so grosse Hirschen mögen seyn/und sich faul stellen/fürnemlich in der Hirschfäist. Da er aber sihet / daß die guten Jaghunde nicht vorhanden / und daß er kein Jagt höret/soll er seine Hund auch nicht ablassen / sondern allein die Fahrt besehen/so der Hirsch für sich nimmt/und auf derselben Verbrechen / auf daß / so er vermercken würde / daß die Jäger von der rechten Fahrt abweichen/ er sich zu ihnen verfügen und anzeigen könte / da hab er einen Hirschen durch seine Fürlage sehen lauffen / der sey so und so gestaltet / braun oder gelblich / und hab ein solches oder dergleichen Gehirn. Alsdann können sie erkennen / ob das ihr Hirsch sey oder nicht/und dann ihme wiederum nachjagen / und nie erste Fahrt und Brüch für sich nehmen.

Das XXXI. Capitel.

Wie der Jäger den Hirsch aus dem Stand aufjagen und die Hund daran hetzen soll.

NAch dem dann der König/Fürst oder Herr alle Kundschafft angehört und eingenommen / und daß die Fürlagen wol geordnet und ausgetheilet / auch die Jäger und Hunde gespeiset seynd/alsdann soll der/so den ältesten Hirsch bestättet/seinen Leithund nehmen/seinen Bruch mit seinem Gesellen und allen denen / so zu Roß zu derselbigen Jagt bestellt / nachgehen / und ein jeder eine gute starcke Spießruthen (welche Phöbus ein Tortovere, das ist/einen Stab / der sich biegen läst/heist) in der Hand haben / die Aeste damit im Lauff des Pferdes abzuwenden/welche nicht geschählet seyn soll/so der Hirsch noch nicht geschlagen/ nach dem er aber geschlagen/soll sie geschählet seyn.

Da sie dann zu dem Bruch kommen/sollen sie absteigen und besichtigen/ was der Hirsch für ein Fahrt hab / und sonst allerley Wahrzeichen / Absprüng / Wechsel und anders/so viel durch die Fahrt und sonst erkennet werden mögen/einnehmen.

Da dann der König / Fürst oder Herr daselbst / mit samt den Jaghunden ankommen/sollen alsdann alle zu Roß sich um des Hirschen Stand herum verfügen /

Digitized by Google

ob sie den Hirsch in der Auffjagt/ und wie derselbig gehirnt/ gefärbt und beschaffen/ erkennen möchten. Wann dann der Jäger/ so den Hirschen anfänglich bestättet/ alle seine Gesellen mit samt den Jaghunden bey und um sich herum hat/ soll er den andern allen vorstehen/ und den Hirsch auffjagen/ dann diese Ehr gebühret ihm/ und ihme alle andere nachschreyen/ da wendet er/ da schleichet er/ da fleucht er/ dahinaus/ hoch da/ hoch da/ ꝛc. und dergleichen Geschrey/ so bey der Hirschjagt/ man sich pfleget zu gebrauchen.

Und muß man auf zwo Heimlichkeiten Achtung geben/ deren die eine ist/ daß die Jäger ihre Hunde bey den Bruch nicht zu sehr anbringen oder erhitzen sollen/ dann die Hitz führet sie sonst von der rechten Fahrt ab/ und folgen nicht der starcken Fahrt nach. Die ander ist/ daß die Jaghund starck nachfolgen sollen/ da der Hirsch und die Leithund hinlauffen/ aber nicht näher/ dann auf sechtzig Schritt zu den Jägern oder Leithunden sich nähern/ damit/ so der Hirsch Absprüng bey seinem Stand braucht/ sie die Fährt nicht vertretten/ und die Leuthund nicht wiederum verfahren/ und einfallen möchten/ dann offtermals arglistige Hirschen an dem Ort/ da sie sich niederthun wollen/ gewöhnlich Absprüng und List brauchen/ und so dann die Jaghund nahe bey den Leithunden seynd/ vertretten sie die Fahrt/ welches Ursach giebet/ daß der Jäger dieselbige/ wo von nöthen/ nicht so bald widerholen und wiedergeben mag.

Da sich begeb/ daß der Leithund im Vorsuchen etwa von der rechten Fahrt abgefallen/ soll der Jäger wieder zagen und sagen/ gefehlt/ hab acht/ und wiederum auf die rechte Fahrt führen/ wann er dann sihet daß sein Leithund wiederum die rechte Fahrt eingefallen/ soll er alsbald sich mit dem Knie auf den Boden legen/ und durch die Fahrt/ Gefährt/ das Gewend und andere Gemerck vernehmen/ ob es seine rechte Fahrt sey oder nicht; so es die rechte Fahrt ist/ soll er ruffen und überlaut schreyen/ da wend er/ da schleicht er/ da fleucht er hoch/ da hernach/ hoch da/ we da mein Hündlein du hast recht/ du treuer Knecht/ sagst recht liebes Hündlein/ hab Danck/ ꝛc. Und alsdann dieselbst verbrechen/ damit die Jäger so hernach kommen/ und dann auch die/ so die Jaghund hernach bringen/ Wissens haben mögen/ daß der Hirsch dahinaus sey.

Da aber die Jaghund zu weit von ihm wären/ soll er schreyen: bring her die Hund! oder zween Hifft blasen/ und hoch und nieder die gantze Fahrt hinaus verbrechen/ damit/ so der Fahr verfehlet worden/ er seinen letzten Bruch wiederum für die Hand nehmen/ wieder ziehen und dieselbige erlangen möge.

Darnach so er vermercket/ daß sein Hund die Fahrt erneuert/ und er anfängt/ sich dem Hirsch zu nähern/ soll er ihn kürtzer dann zuvor fassen/ damit wann der Hirsch sich etwan aus Furcht aufgemacht und entwichen/ sein Hund nicht in der Höh abfall/ also/ daß er ihn weder durch seinen Stand noch daß er Wunden sehen noch vernehmen möcht/ da er aber vielleicht den Hirsch würde hören auffahren/ oder den Stand funden/ soll er nicht alsobald sein Horn oder den Hunden blasen/ sondern allein dreymal schreyen/ hab Acht/ hab Acht/ hab Acht/ und sein Hund nachfolgen lassen/ bis

daß

daß er ihn wiederum im Gesicht haben möge / damit er durch seine Flucht zuvor gewisse Wahrzeichen habe / ehe dann er blase.

Da er aber im Nachfolgen sein Geloß finden würde / soll er gute Achtung nehmen / ob sie deren gleich sey / so er Morgens früh in der Versamlung gebracht / wiewol die Kunst und das Urtheil auf zweyerley Weg fehlen mag / welches doch gleichwol offtermahls beschicht / wo der Hirsch nicht das Geäß etwa verändert / und ist doch wahr / daß ein Geloß von Abend / dem frühen nicht gleich gestalt ist / dann das von Abend ist viel härter / dicker und besser verdäuet / dann das frühe / die Ursach ist / daß der Hirsch den gantzen Tag über in seinem Stand ausgeruhet und gerastet / und derohalben bessere Däuung gehabt hat / die frühen aber seynd nicht so wol verdäuet und verzehret / dann er die gantze Nacht nichts gethan / dann sein Geäß gesucht / und weder Ruhe / Zeit noch Weile zu däuen gehabt / jedoch sollen die einander gleichförmig seyn / wo nicht das Geäß dieses ändert / und einen Unterscheid gibet.

Oder da der Jäger den Stand deß Hirschen fände / soll er sein Angesicht / Backen oder das Mittel seiner Hand darauf heben / und zusehen / ob das Geloß warm sey oder nicht. Gleicher Gestalt mag er diß ob seinem Hund wahrnehmen / welcher reissen / und seine Stimm zwiefachen wird / alle solche Zeichen zeigen an / daß der Hirsch aufgejagt und aus dem Stand ist.

Es seynd auch so viel und mancherley arglistige Hirschen / welche / alsbald sie aus dem Stand aufstehen / nichts dann Absprüng und Wiedergäng thun / damit sie den Jäger verführen / oder haben etwa ein Tringer bey ihnen / darum dann der Jäger nicht / alsbald der Hirsch aufsteht / den Hunden zublasen soll / sondern allein schreyen / hab Acht / hab Acht mit den Hund herzu / und sein Leithund auf die rechte Fahrt / und hinnach auf fünfftzig Schritt richten / da er aber eigentlich vernimmt / daß der Hirsch sich endlich in Lauff begeben hat / mag er den Hunden zublasen und schreyen / hin da / hin da / Hilland / und einen Hund nennen / zugleich für und für auf der Fahrt halten / schreyen und blasen / bis daß die Jagdhund herzukommen / vorhanden seynd / die Fahrt einfall / und alsdann mit seinem Leithund sich mitten unter sie machen / sie erlustigen / und erhitzen / da sie dann wol und gnug angebracht / mag er von dem Stand abweichen / seinen Leithund dem Knecht geben / zu Roß sich setzen / allezeit unter den Wind hinreiten und beyseits den Jaghunden bleiben / damit sie nicht leichtlich abfallen / da sich aber zutrüge / daß der Hirsch sich von den Jaghunden durch seinen Stand wende / Abwich und Absprüng brauchte / sollen sie alsdann alle miteinander den Hunden dräuen / zuschreyen / sie wiederum ankuppeln / und hintersich die Vorfährt vor die Hand nehmen / oder aber den Stand suchen und der Fahrt nachhängen / bis daß sie ihren Hirsch wiederum antreffen / dann arglistige Hirsche thun sich gewöhnlich auf den Bauch nieder / und erwarten zuvor deß Leithunds / ehe dann sie weichen.

Das

Das XXXII. Capitel.

Die Geschwindigkeiten und Heimlichkeiten / so die zu Roß wissen sollen / wann sie den Hirsch per force fangen wöllen.

NAchdem der Jäger verstanden/ welcher Gestalt er den Hirschen erkennen und urtheilen / auch sich zur Jagt gefast machen und verhalten soll / so soll jetzund vermeldet werden / wie ein Jäger zu Roß einen Hirschen per force fangen soll. Die zu Roß sollen erstlich wissen/ daß ein Unterscheid ist/ den Hunden zuzuschreyen / auf der Hirsch-Jagt/ und auch ein anders auf der Schweins-Jagt/ dann der Hirsch weicht und äussert sich von Hunden / wann er gejaget wird / verläst sich nirgends auf/ dann auf seine geschwinde Füß / und wehret sich nicht / er sey dann gewaltthätiget. Aus solchen Ursachen soll auf der Hirsch-Jagt mit einem frölichen lauten Geschrey mit dem Horn und Stimm den Hunden zugeschrien/ aber im Schwein-Hatz/ und da man schwartz Wildprät und andere wilde Thiere jagt/ soll das Widerspiel geübt werden/ dann diß schwere Thier seynd / so den Hunden nicht entlauffen können / und sich auf ihre Waffen und Gegenwehr verlassen. Gegen solche soll man sich eines groben/ tapffern/ ungestümmen Geschreyes gebrauchen/ damit sie hiedurch alsbald auf und fortgetrieben werden. Es soll auch der Jäger für und für bey den Hunden bleiben / und ein groß Geschrey führen / auf daß sie die Hunde nicht verletzen oder umbringen.

So viel die Hirschen und andere leichte Thiere antrifft / sollen die zu Roß stets den Hunden nachfolgen/ doch nicht näher / dann auf fünfftzig Schritt / und sonderlich anfänglich alsbald die Hunde abgelassen worden / und nicht von ihnen abweichen / auch dieselben nicht irre machen oder durch und über sie rennen / dann da der Hirsch Absprung brauchet/ und die zu Roß den Hunden zu nah kämen / und dadurch die Farth vertretten würden/ entstünde hieraus ein sehr grosser Mangel/ da aber der Hirsch auf eine Stund oder mehr/ allbereit gelossen / und sich von den Hunden äusern und abstehlen wolte / so mögen sie alsdann wol näher den Hunden zurucken/ und mit dem Horn drey Hifft jedesmahl abblasen. Weiters solt du wissen / daß wann der Hirsch sihet / daß er mit Hunden übersetzt ist / so verkehrt er / und gibt den Wechsel auf vielerley Weg / dann er laufft und sucht andere Thier in ihrem Stand/ treibt die fort/ legt sich auf den Bauch an ihre Statt / und lasset die Hunde fürüber lauffen / welche den Hirsch weiter nicht verfahren können / dieweil er seine Füß unter den Bauch versteckt/ und seinen Athem in die Kühle und Feuchte des Erdbodens verwendet hat / also / daß offtermahls die Hunde auf einen Schritt neben ihm hinlauffen / und weder den Wind noch die Wilderung von ihme verfahen mögen/ dann der Hirsch hat diese Boßheit von Natur/ und weiß/ daß die Hund viel ein grössers Verfahen von seinem Athem und Füssen haben / dann von dem übrigen Theil seines Leibes / wartet derwegen / bis daß die Pferde an und zu nechst auf ihn kommen/ ehe dann er weichen und sich auf die Füß machen will/ darüm die Jäger

Digitized by Google

Digitized by Google

ger für und für / zuvor und ehe sie sich zu dem Stand nähern / fleissig und nothdürfftialich verbrechen sollen / damit / wann der Hirsch Widergäng / Absprüng und Wechsel gebraucht / sich von Stund an auf die Brüch wieder ziehen / und ihm nacheilen mögen / da es dann nicht gefehlet / und der Hirsch gewißlich durch die Leit / oder andere die beste älteste Jaghund angetroffen werden muß / auf welche sie sich dürffen verlassen / dieselbigen seynd gewöhnlich dermassen abgericht / daß alsbald sich der Hirsch erhebt und in Lauff kommt / sie auf den Wechsel gute Achtung geben / und stracks stillschweigen / welches junge läppische Hunde nicht thun / und nicht schweigen / sondern eben so bald auf dem Wechsel fort eilen / lauts werden und nachjagen.

Auf diese Weg sollen die Jäger gute Achtung geben / und auf die junge Hund sich nicht verlassen / da sie nicht die älteste auch unter und zwischen ihnen vermenget haben.

Und da zween zu Roß bey einander seynd / soll der eine ihnen zuschreyen / der ander soll ihnen an das Ort da sie gefehlet haben / ruffen / sie nennen / erlustigen und frölich machen / bis daß der Hirsch wiederum angetroffen ist / und da er von seinen alten besten Hunden einem höret / so lauts ist / soll er zu ihm gehen / und auf den Boden sehen / ob es ein Hirsch / oder was es sey / da es der recht ist / so soll er drey Hifft mit dem Horn blasen / schreyen und den Hunden nennen / da ist er hinaus / er sagt recht / da ist der Hirsch hinaus. Die andern zu Roß sollen den Hunden ernstlich zusprechen / und die nachjagen lassen / und alsdann mögen sie die vorige Fährt wiederum erneuren / und den Hirsch aufs neu angreiffen.

Es gibt auch der Hirsch Wechsel auf ein ander Weis / dann alsbald er sihet / daß die Hunde ihm nachjagen / und daß er von ihnen sich entledigen kan / zeucht er von Stand zu Stand / und sucht andere Thiere / treibt die auf / und nimmt die mit sich / etwan eine gute Zeit auf eine Stund oder mehr / darnach / da er sihet / daß er den Jäger irr gemacht hat / verläßt er dieselbige / treibt seine List / und begibt sich entweder auf eine gebahnte Straß oder Wasser / welchem er eine gute Zeit nachfolget / so lang er Kräffte hat / darnach da er sich von den Hunden abgestohlen / braucht er abermal seine List / und wirfft sich auf den Boden / auf die Erden oder in das Wasser / verbirgt seine Füß unter sich / und gibt seinen Athem wider den Boden / wie ich droben angezeigt habe. Und so er im Wasser ist / so lässet er seinen Athem gleichfalls darein gehen / also / daß von seinem gantzen Leibe nichts herfür sihet / dann das äuserste von seiner Nasen / daß die Hunde hart auf und neben ihm fürkommen / und doch nichts verfahen mögen.

Wann die zu Roß dieses sehen / sollen sie Achtung geben / ob der Hirsch von mehr andern Thieren umstanden sey / und seinen besten und gewissesten Hunden zulauffe / dann an die junge Hunde soll er sich nicht kehren / sondern allein den ältesten trauen / sie allezeit in Forcht halten und jagen lassen / gar nahe bey ihnen bleiben / zusprechen und behülfflich seyn / und die Hand voller Bruch haben / und durchaus / da er den Hirsch gesehen / verbrechen. Da aber vielleicht die Hunde abfallen würden / oder

Digitized by Google

sich in zween oder drey Hauffen vertheilen / mögen sie selbst wol daraus abnehmen / daß es Wechsel seyn / und sich der Hirsch abziehe.

Da dann etliche von jungen närrischen Hunden vermeinten die rechte Fahrt wiederum zuhaben / und doch die alten nicht dabey wären / sollen sie ihnen nicht trauen / sondern Achtung geben / wo die alte und gewisseste Hunde ihren Lauff hinnehmen / dahin sie sich verfügen / und auf die Fahrt sehen. Wo sie aber vernehmen / daß solches die rechte Fahrt wäre / sollen sie verbrechen / im Horn jagen und schreyen / da fleucht er hinaus / er sagt recht / und die Hund nennen / die auf der rechten Fahrt seynd.

Weiter ist zu wissen / daß die Hunde nicht so wol in den Strassen lauffen / noch wie anderer Ends suchen und verfahren / aus allerley Ursachen / dann in Strassen lauffen viel und mancherley Thier ohne Unterlaß / welche den Boden zu Staub und Meel mit den Füssen machen / daß / ob wol die Hunde ihre Nasen dahin ausstrecken / doch der Staub ihnen in die Nasen kommt / sie verstopffet und den Besuch hinnimt. Deßgleichen thut die grosse Hitz / so immerdar darauf liat / und die Feuchte und Kühle dermassen heraus zeucht und ertrucknet / daß ob schon der Hirsch darüber hinläufft / jedoch die stäubichte Erde von Stund an auf die Fahrt wiederum fällt / sie verdeckt / dadurch der Hund verfahren solte / und sonst kein Behelff hat / auch der Hirsch weder an Kräuter / Hecken noch Stauden streiffen oder anfahren kan.

Und hat noch viel ander Bedencken / warum die Hunde in Wegen nichts ververfahren mögen / welche ich jetzt Kürtze halben bleiben und unerzählet lassen will.

An solchen Orten brauchen die Hirschen ihre List und Geschwindigkeit / und bleiben lange Zeit auf solchen Wegen / damit sie sich von Hunden hiedurch abstehlen mögen / und haben solche List von Natur und ihrer Art nach / daß sie wissen / daß die Hund in Wegen nicht so bald / wie an andern Orten verfahren / dann die Natur jedem Thier / Mittel / Weg und Sinn / sich zuerhalten / und dann auch das jenige zu fliehen und zu meiden / was ihm zu wider ist / gegeben hat. Wo dann die zu Roß solche ihre List ersehen / sollen sie den Boden besehen / ob der Hirsch nicht etwan Wechsel gebraucht / und da sie vermercken würden / daß der Hirsch mit Fleiß Absprung gethan / hin und wider und über sich selbst geloffen / sollen sie ihren Hunden zuschreyen / sich da der Hirsch wechselt / seine Renck abwenden / und den Hunden / damit sie durch die Abgäng / Wechsel / Zu- und Heimgäng / die Fahrt wiederum haben und einfallen mögen / verhülfflich seyn / und sie neben und nicht in den Strassen nachsuchen lassen / dann sie neben den Wegen der Fährt nicht sowol verfehlen können / als in den Wegen / finden auch ausserhalb den Wegen Graß / Kräuter / Hecken und Stauden / welche die Hirschen mit dem Leib berühren / und dadurch sie desto leichtlicher verfahren mögen. Und sollen die Jäger durchaus und überall verbrechen / die Hund erlustigen / zur Nachsuch bewegen und anreitzen / so viel ihnen müglich ist / und da etwa ein Hund stutzen würde / sie zu ihm gehen / und den Ort besehen / was da sey / und da es die rechte Fahrt ist / sollen sie ihnen zublasen / und die an-

andern auch auf die Fahrt bringen / und nennen Hoch da Cleraud / und Hoch da Mitaudt/wie ich droben angezeiget habe.

Es begiebt sich auch daß die Hirschen über verbrennte Ort lauffen / an welchen Orten die Hund gantz und gar keinen Besuch haben mögen/dann der Geruch des Feuers ist viel grosser/dann deß Hirschen Wilderung. Alsdann soll der Jäger Achtung geben/auf welcher Seiten der Hirsch/so er sich hinein begiebt/den Kopff gewendet/und damit seine Hund fort hetzen und nicht still stehen lassen / bis sie über den verbrennten Platz kommen/alsdann soll er seine Hund wiederum anhetzen/ihnen zuschreyen/und ist unmöglich/daß sie die nicht wiederum auf die rechte Fahrt bringen/oder mag mit rechtem Fürschlag durch frische Oerter einkraisen.

Darnach so ein Hirsch sich auf daß freye Feld begebe / und diß geschehe zwischen Mittag und drey Uhren/und die Jäger vermerckten / daß die Hunde aus dem Athem wären/sollen sie nicht weiter treiben/sondern erlustigen / so viel ihnen müglich ist / da sie dann vermerckten/daß die guten Hunde nicht mit Lust auf der Fahrten nachjagten/ sondern allein den Schwantz rückten/sollen sie sich dessen nicht verwundern / dann diß geschicht von wegen grosser Hitze / und daß sie aus dem Athem seyn. Um solcher Ursach willen/sollen sie die nicht verlassen/sondern nachfolgen/so viel ihnen müglich / daß sie nicht nöthigen/wie gesagt ist.

Darnach so man augenscheinlich siehet / daß sie nicht mehr fort mögen / soll aus der letzten Fahrt verbrochen werden / die sie gesehen / und die Hund etwa in das nächste Dorff führen/sie zu erkühlen / und ihnen frisch Wasser und Brod geben lassen / oder da dessen nicht Fug ist/sich unter einen Baum im Schatten lägern/ bis die grösseste Hitze fürüber ist / mit seinem Horn ein Zeichen den andern auch geben / und sich alle versammlen. Da es dann um die dritte Stunde ist / sollen sie auf seyn/und ihren letzten Bruch und Fahrt wiederum für die Hand nehmen / und den Knecht mit dem Leithund zuvor schicken / dem Hunde Lust machen / ihm zusprechen / und da der Hund schon lauts werden wolt / von deswegen nicht zürnen / dann dadurch mögen die andern Jaghund wiederum zur rechten Fahrt bracht werden. Also sollen sie sämtlich thun / dem Hirschen nachsuchen und nacheylen / diß daß sie ihn wiederum antreffen.

Weiter ist zu wissen / daß wann der Hirsch erjagt ist / und ir gemacht worden / seine letzte Freyheit dem Wasser zu ist / und rinnet viel ehe das Wasser hinab / dann hinauf / sonderlich wann der Fluß starck lauffi / dieweil er wol weis / daß die Hund viel grössers verfahren im Aufsteigen / dann sonst von ihm gehaben mögen / und der Fluß den Besuch hinweg nimmt / so muß er auch mehr Arbeit im Aufsteigen haben.

Und ist dabey zu wissen/ daß ein Hirsch / der lang geloffen ist / und ein Wasser antrifft / sich von Stund an hinein begiebt / mitten dadurch rinnet/und sich aufs beste hütet / daß er nicht etwa Hecken oder Stauden / zu beyden Seiten des Wassers berühre / und dadurch ihn die Hund verfahren möchten / folget doch für und für dem Wasser nach / bis daß er etwa ein Holtz oder andere Hindernuß findet / und wieder her-

heraus muß. Auf solche Weege sollen die zu Roß und Fuß wol abgerichtet seyn / und an dem Ort da der Hirsch ins Wasser sich begeben hat / verbrechen / und Achtung geben / wo hinaus er seinen Kopff gewendet / welches sie verstehen können aus der Flucht und Hunden / die sie hindurch schwimmen lassen sollen / dann wann der Hirsch angerühret hat / so können sie die rechte Fahrt bald wiederum einfallen / oder mag der Jäger an der Trübe des Wassers / oder daß der Hirsch etwann Gras / Binsen / oder anders niedergetretten / seine Fährt / und wo er hindurch gerunnen / vermercken.

Wann dann sie gewisse Urkund haben / wo der Hirsch hinaus ist / sollen sie ihren Hunden zurück aus dem Wasser ruffen / damit sie sich nicht verderben / oder erfrieren / und da drey Roß auf einander seynd / zween auf der einen Seiten des Wassers halten / der ander der Länge nach hinnach / da der Hirsch den Kopff hinaus gewendet / nachfolgen / und zusehen / ob er ihn etwa rinnen oder sonst ersehen möchte. Die andern zween / so auf der Seiten des Wassers bleiben / sollen ihre Hunde wiederum zu beyden Seiten des Wassers anführen / und doch ziemlich weit vom Wasser / dieweil sie viel ehe den Hirsch auf zwantzig oder dreissig Schritt / dann nahe dabey / oder auf den Gestad verfahren können. Die Ursach ist / daß / wann der Hirsch aus dem Wasser sich begibt / sein Haar kraus und luck mit Wasser / gleich einem Schwamm ausgefüllt ist / ihm die Schenckel hinab laufft / und in die Fährt sich setzt / daß die Hunde nichts suchen oder verfahren können / aber auf zeben oder zwölff Schritt vom Gestad mögen sie viel besser verfahren / dieweil das Wasser von ihm gefallen: jedoch sollen die zu Roß stets bey dem Wasser bleiben / dieweil sich der Hirsch offtermals gantz und gar darein versteckt / wie ich droben angezeiget habe / und sich im mittelst in einem Bintzen / Weyden oder andern Busch aufhält / bis daß sie fort kommen / und alsdann erst aus dem Wasser sich / und wiederum den Weeg / so er herkommen / hinaus begeben / dann er gewöhnlich die List gebrauchet / daß er die Hund und Jäger fürüber lässet / sich abstiehlet / und die Fahrt / da er herkommen / wiederum hinläufft. Doch begiebt sich diß nicht offtermals / sondern allein wann die Wasser mit vielen Holtz umwachsen / und nahe bey den Wäldern seynd. Derowegen muß für und für einer zu Roß seyn / der seine Augen auf das Wasser werffe / die andern auf zwölff Schritt die Hund ausführen / und also Hund und Jäger die Länge des Wassers für sich nehmen / bis daß sie die Ausfahrt des Hirsches finden und haben mögen. Auch wie ich droben angezeiget hab / so sie ein Bloch im Wasser / oder Stücker von einer verfallenen Mühlen oder anders dergleichen finden / sollen sie auf dieselbigen End wol Achtung geben / dann der Hirsch giebt sich viel eher an solchen dann andern Orten hinaus / sonderlich wann er irrig ist / und keine Hülff noch Rettung auf den Füssen / noch auch keinen sichern Orth / darinnen er sich erhalten möchte / mehr haben mag / und derowegen dem Wasser folgen muß.

Weiter ist auf zweyerley Wind Achtung zu geben / welche wir Nord und Sud / oder Mittag und Mitternacht-Wind nennen / und den Hirschen gantz und gar zu

wider seynd. Dann wann er aus dem Holtz in die Felder zeucht/und einer unter diesen Winden bläset/ so laufft er nimmermehr dem Wind entgegen/ sondern wendet dem Wind den Rücken/welches er von vieler Ursach wegen thut.

Die erste ist/daß der Sud-Wind trocken und kalt ist/sehr trocknet/ und der von Mittag warm und corrumpirt ist/ dann er durch der Sonnen-Strich herkommt/ welcher ihn von wegen der Hitz verdorret und verfaulet. Und derohalben da der Hirsch dieser Winde einem entgegen liesse/ so wird er dardurch zu viel erhitzigt/ und ihme sein Maul und Zungen ausgedörret/ auch so seynd beyde Winde gemeiniglich hefftig und ungestümm/und dem Hirsch nicht wol müglich/ daß er mit seinem Gehirn durchdringen und nicht verhindert werde/ so weiß der Hirsch auch/ daß/ so er dem Winde entgegen lieff/ die Hund ihn desto besser und mehr in die Höhe und Weite verfahren könten/und die Naaß auf den Boden nicht legen dörffte/ auch über diß/ so will er allezeit die Stimm der Hunde haben und hören. Phöbus sagt/ein Hirsch lauffe gewöhnlich dem Wind entgegen/ man hat aber das Widerspiel offtmals gesehen/wiewol wann der Meer-Wind/der feucht ist/bläset/er denselben viel ehe/ dann sonst/entgegen laufft/so viel aber belangt den Wind von Mittag und Mitternacht/davon ich zuvor gesagthabe/so ists gewiß/daß sie dem Hirschen nicht annehmlich seynd/ wie dann auch sonst allen andern Thieren/und fürnehmlich den Hunden/welche nicht gerne jagen wollen/da dieselbigen Winde blasen.

Weiter soll verstanden werden/daß der Hirsch sich ins freye Feld begibt/von vieler andern Ursach wegen/ sonderlich aber im Aprill und Mayen/ begiebt er sich nicht bald in das Gehöltz/ damit er nicht mit dem Gehirn anstosse/ und sich verletze/fleucht derohalben den Hauen und liechten Orten zu/ damit er sich von Hunden abstehlen/ und auf ebner Erden seine Absprüng unverhindert brauchen möge.

Oder er fleucht das Gehöltz noch anderer Ursachen halben/nemlich darum/daß er in dem Hochholtz beschwerlich die Aest mit seinem Gehirn durchbrechen und den Hunden entweichen/ auch seine Absprüng brauchen kan. Da hingegen die Hunde viel leichter unten durch das Gehöltz durchschlupffen und nacheilen mögen/darum der Hirsch in die Häu und liechte Oerter sich begiebt/und derowegen die zu Roß gute Achtung geben sollen/dann der Hirsch wechslet viel ehe in Häuen oder offenen Feld/dann in Höltzern/ so haben auch die Hunde in Häuen und Feldern bessere Gelegenheit sich zu vertheilen/ und hin und wider zu lauffen/ und möchten alsdann leichtlich von der Fahrt abfallen/wann sie durch die zu Roß gedrängt/oder übereilt würden/welches in Höltzern nicht so leichtlich geschicht/ sondern die Hund auf der starcken Fahrt dem Hirschen nachfolgen. Darum in Häuen und Feldern der Jäger des Verfallens der Hund viel ehe sich/dann in Höltzern beforgen muß.

Der Hirsch giebt sich ins Feld noch auf andere Weeg/ das ist/ wann er sich empfindet von den Hunden behängt zu seyn/ und nicht weiters kan/ alsdann so erschrickt er/verliert seine Sinnen/ weiß nicht mehr wohinaus/ nimmt alsdann das freye Feld für sich/und durchläufft die Dörffer und andere Oerter/ auf diesen Weg sollen die zu Roß sich zu den Hunden nahern/ und da sie vermercken/daß sie abfallen/ nicht wie-

Digitized by Google

derum zurück weichen/sondern sie für und für fort treiben. Dann so ein Hirsch ist gemacht ist/und sich ins Feld begiebt/braucht er keine Absprüng mehr/daß er viel hin und wieder lauffe/sondern begibt sich immer stracks fort/so lang er Kräffte hat/es wäre dann Sach/daß er durch den Wind etwa ein Wasser vernommen/alsdann möcht er denselben zulauffen/und sonst nicht/und ist gleichwol nicht ohn/daß wo er das Feld für sich nehme/von obgehörter Ursach wegen/und nicht irrig wäre/er wol Absprüng brauchen möchte/da er aber irrig ist/nicht/es wäre dann/daß er sich auf den Bauch nieder thät/daselbst liegen blieb/und dadurch List und Geschwindigkeit suchte daselbst zu bleiben.

Weiters hat es einen grossen Unterscheid/die Absprüng in Häuen und dann in Wäldern zu erkennen und abzuwenden/dann in Wäldern muß man die Fürgriff viel näher um den Hirsch herum/da er seine Absprüng gethan/für sich nehmen/und je enger der Jäger einkraiset/je besser es ist/dann so die zu Roß den Fürgriff zu weit für sich nehmen/möchten sie den Wechsel antreffen/und mittelst der Hirsch sich fortmachen welches sehr beschwerlich wäre/in Feldern aber mögen sie die Fürgriff durch die kühle und bequemlichste Orter/da die Hund am besten suchen/und sie sich der Widergäng nicht zu befahren/für sich nehmen/dann in den dürren ausgetruckneten Feldern verfahren die Hunde nicht wol von wegen des Staubs/so darinnen ist/und ihnen in die Naasen steigt/auch von wegen der Hitz der Sonnen/welche die Feuchtigkeit aus der Erden gezogen/und ertruckner/und dann/dieweil weder Kraut noch Gras zu finden/daran sich der Hirsch gerühret/und dadurch die Hund die Fahrt verfangen möchten/welches eine Ursach ist/warum die zu Roß ihre Fürgriff sollen an kühlen/feuchten und schattigten Orten/und da der Boden seine Feuchte behält/suchen.

Da sie ihn dann in dem ersten Fürgriff nicht möchten erlangen/sollen sie einen grössern für sich nehmen/und da sie ihn/noch seinen Ausgang/auch in demselbigen nicht vernehmen würden/mögen sie argwohnen/daß er in ihrem Fürgriff bleiben sey/oder sich gewendet/Absprüng und Widergäng gebraucht/alsdann sollen sie ihre Hund wiederum an das erste Ort/da sie verfallen/führen/und sie auf der Fahrt/da von sie erstlich abgefallen/nachsuchen lassen/mit dem Horn und Stimm zu schreyen/lustig machen/absteigen/und auf die Fahrt/wie gesagt/bringen helffen/dieser Gestalt ists nicht müglich/daß sie den Hirschen nicht wiederum in ihrem Fürgriff antreffen/oder daß/so er fürüber ist/ihm nicht vernehmen solten. Wo ist diß nicht etwan eine grosse Hitz verhindert/dadurch die Hund nachzujagen/unlustig gemacht und anhalten würden.

Weiter soll man mercken/daß die zween erste Absprüng/die der Hirsch braucht so bald er von seinem Stand aufgejaget/und vor den Hunden ist/dem zu Roß zu verstehen geben/alle andere/die er den gantzen Tag treiben würde/dann so er die zween erste in Wassern oder Weegen oder Wassern beschehen/und soll der zu Roß gute Achtung geben/zu welcher Seiten der Hirsch sich anfänglich zur Rechten oder zur Lincken hinaus begiebt/dann alle andere seine Ausbrüch desselbigen Tages/beschehen

auf

auf derselbigen Seiten/ es sey zur Lincken oder zur Rechten. Derowegen sollen die Jäger hierauf Achtung geben/ damit sie durch ihre Hund alle List des Hirschen/ und fürnemlich die erste Ausfahrt erkennen und vernehmen mögen.

Weiter so gebrauchet der Hirsch auch andere List und Absprüng in Fuß-Pfäden/ so durch das Gehöltz gehen/ welchen er stracks der Länge nach folget/ bis zu End des Holtzes/ als wolte er sich in das offen Feld begeben/ und doch alsbald wiederum abspringt/ und auf zween Armbrust-Schuß/ eben selben Pfads wieder geht/ alsdann sollen die zu Roß gute Achtung geben/ daß ihre Hunde nicht die Widerfahrt ergreiffen/ oder für sich nehmen/ dieweil der Hirsch eine Zeitlang zurück geloffen ist/ auch dieweil sie die Fahrt viel besser im Scharten dann andern Orten haben/ und nicht so leichtlich abfallen/ und auf die Widerfahrt gebracht werden mögen. Auf solchen Fall sollen die Jäger ihre Hunde nicht erhitzigen noch übertreiben/ sondern vielmehr sie in Forcht nachjagen lassen/ bis daß sie wiederum in die rechte Fahrt einfallen.

Weiter so werden Hirschen gefunden/ welche alsbald sie aufgejaget werden/ sich stellen/ als wären sie müd und abgejaget/ thun sich auf den Bauch vor denen zu Roß nieder/ und lassen sich die Hunde erjagen/ als ob sie sehr müd/ matt und irrig wären/ solche Räncke zeigen an/ daß dieselbige Hirschen arglistig und gutes Athems seyn/ in die Harr lauffen mögen/ und sich auf ihre Stärcke verlassen.

Und das dann mehr ist/ so kan der zu Roß auf vielerley Weg erkennen/ ob ein Hirsch sich woll ergeben/ und ob er müd und irrig sey oder nicht.

Die erst ist das/ so er von den Hunden fleucht/ und niemand weder sihet noch höret/ den Kopf hänget/ und die Nas nieder auf den Boden hebt/ straucht und mit den Fersen schwangt/ und sich wie ein voller Bauer stellet/ als ob er sehr müd/ ihm alle vier ab wären/ und aber/ alsbald er einen Menschen ungefähr vernimt/ den Kopf auf die Höhe hebt und grosse Sprünge thut/ wie ich hievor auch gesagt habe/ damit seine Stärcke/ Gerade und Macht anzuzeigen/ aber diß währet nicht lang/ sondern/ so bald er wiederum was fortkomt/ so hängt er den Kopf/ und stellt sich wie zuvor.

Er mag auch auf andere Weg noch erjagt und irrig erkennet werden/ nemlich/ so er das Maul und Zungen trocken/ ohne Schaum und hinter sich gezogen hätte/ oder ob der Fahrt und Flucht/ dann er mehrentheils die Klauen gesperrt hat/ als wann er kecklich fortsprünge/ und doch alsbald die etwan wiederum öffnet/ und grosse Streiff und tieffe Fahrt in die Erden gibt/ mehrentheils auch in den Fuß-Pfäden und Wegen bleibet/ und wenig Absprüng thut/ also/ daß wo er schon ein Hecken/ Zaun oder Graben antrifft/ jedoch neben hin laufft/ und einen gelegenen Ort/ dadurch er mög hinüber kommen/ sucht/ dann er die Krafft noch Stärcke nicht hat/ darüber zu springen/ alle dergleichen Zeichen geben dem Roß zu verstehen/ daß der Hirsch sich ergeben will/ und daß er irrig und erjagt sey.

Ich will ein End an diß Capitel machen/ und bitte die zu Roß/ und so die Sach verstehen/ die wollen mich für entschuldiget halten/ da ich schon etwas vergessen oder ausgelassen habe/ dann es lassen sich solche Sachen nicht so wol schreiben/ als ich die auf der Jagt im Werck selbst augenscheinlich leisten und darthun wolte.

Dero-

Digitized by Google

Derohalben die Kunst erfordert/ daß ein jeder Jäger/ witzig/ listig/ subtil und argwöhnisch seye/ auch sich nach Gestalt/ Ort und Gelegenheit der Sachen jederzeit verhalte/ dem Hirschen nichts guts/ sondern alle List und Ränck zutraue/ auf seine gute Hunde/ Absprüng der Hirschen/ wo und an welchem Ort dieselben beschehen/ gute Achtung gebe Er soll auch seine Fürgriff klein oder groß/ lang oder kurtz/ je nach Gestalt des Orts/ der Zeit und Jahr nach/ anstellen/ und dem Hirschen abzubrechen wissen; dann zu der Zeit/ wann die Blumen verhanden/ und Geruch von sich geben/ da verfallen die Hund viel ehe/ dann zu anderer Zeit. Alsdann soll er die Fürgriff weit offtermahls/ und auch gelegene/ frische/ kühle Oerter für seine Hunde für sich nehmen/ dieser Gestalt mags nicht bald geschehen/ daß ein Hirsch sich leichtlich von einem guten Jäger abstehlen oder entrinnen möge/ es beschehe dann durch Mangel der Hunde. Ob auch schon die Hunde den Hirschen von wegen der Nacht verlassen müsten/ oder aber naß sie müde und abgearbeitet wären/ so muß sich doch der Jäger darob nicht entsetzen/ sondern allezeit seine äusserste Brüch der Fährt für sich nehmen/ und auf den andern Morgen wiederum vor und nachsuchen/ finden und fahen.

Das XXXIII. Capitel.

Wie ein Hirsch im Wasser zu hetzen.

DAnn der Hirsch erjagt ist/ und sich stellt/ so ists gefährlich/ sonderlich in der Brunst/ da ihm das Gehirn viel vergifftet ist/ dann sonst/ und wird derhalben im gemeinen Sprichwort gesagt:

Auf ein Hirschen gehört frisch Bier/
Und auf ein wild Schwein guter Barbier.

Es sollen sich die zu Roß wol in Acht nehmen/ und desto vernünfftiger/ die Hirschen/ so sich stellen/ angreiffen/ auf folgende Weise.

Es stellet sich der Hirsch auf zweyerley Weg/ im Wasser und auf der Erden/ und so der Hirsch in tieffen Wassern ist/ und der zu Roß nicht dahin zu ihm kommen kan/ soll er alsbald seine Hunde wiederum zu Hauff kuppeln/ damit sie nicht zu lang im Wasser seyen/ und sich erkälten und verderben/ oder da diß in grossen Wassern oder breiten Seen wäre/ sie versauffen möchten/ dann ein Hirsch so erjagt ist/ begehrt nicht aus dem Wasser/ und fürnehmlich wann er die Hund und Jäger bey und um sich sihet/ sondern rinnet gern/ hält sich in der Mitte und Tieffe auf/ und äussert sich des Gestads/ darum dann der zu Roß seine Hunde zu sich nehmen/ sich verbergen/ und warten soll/ bis sich der Hirsch wiederum heraus thue/ welches geschehen mag/ alsbald er kein Geschrey mehr höret/ und still ist/ oder so er dem Gestad zu eilet/ mag ihm der Jäger einen Fang mit seinem Schwerdt geben. Wann er aber aus dem Wasser ist/ soll der Jäger die Hund nicht alsbald kuppeln/ dann der Hirsch sonst vom Geschrey von Stund an wiederum umkehren/ sich dem Wasser zu kehren möchte/ und dardurch die Jäger nicht Gelegenheit haben/ einen Fang mit dem

Schwerdt

Schwerd zu geben. Da er dann vermerckt/ daß der Hirsch nicht aus dem Wasser wollte/ soll er/ wo diß seyn mag/ nach einem Schiff trachten/ oder da er schwimmen kan/ sich nackend ausziehen/ einen Dolch in die Hand nehmen/ und den Hirschen im Wasser fangen/ doch soll der Jäger gute Achtung geben/ daß er den Hirschen allein in der Tieffe/ und nicht wann er den Boden gehaben mag/ angreiffe/ dann so er den Boden gehaben mögen/ so steurt er sich/ und möcht den Jäger verletzen/ welches an tieffen Orten nicht seyn kan. Wann aber der Hirsch auf ebener Erden sich stellt/ und sein Gehirn gantz hat/ soll der Jäger wol Achtung geben/ wann diß beschehe/ dann so diß an einen offenen ebenen Ort/ da kein Holtz nicht ist/ sich zuträgt/ so ist es gefährlich zu wagen. Da aber diß neben einem Haag/ Zaun oder grossen Holtz ist/ mag/ der Jäger wol mittelst/ dieweil der Hirsch mit den Hunden streitet/ hinter den Aesten ihn heimlich angreiffen/ erlegen/ und so der Hirsch den Kopff gegen ihm wenden wollte/ mit einem guten Stecken ihn hart treffen/ so thut er ihm nichts/ und kehrt sich von ihm ab.

Es mag ihn der Jäger auch auf andere Weg erlegen/ das ist/ wann er den Hirschen solcher Gestalt siehet/ soll er seinen Hunden zuschreyen/ und da er den Kopff wenden/ und sich in die Flucht begeben wollte/ seinen Klepper anhauen/ und zu und neben ihm sich nähern/ so nah er kan/ damit er nicht Raum noch Gelegenheit hab/ ihn mit dem Gehirn zu verletzen/ und ihn also erlegen.

Das XXXIV. Capitel.

Wann der Hirsch gefangen/ wie und auf was Weise derselbe von den Jägern soll zerwürckt werden/ und was darbey ihr Jäger-Recht sey.

WAnn der Hirsch gefangen ist/ so sollen die zu Roß und Jäger/ so vorhanden/ allen andern ein Zeichen mit dem Horn geben/ damit jederman und auch die Hunde/ sich versammlen/ da diß beschehen/ und der König/ Fürst oder Herr ankommen/ so soll der Hirsch den Hunden dargewiesen/ und alsbald wiederum zusamm gekuppelt werden/ und alsdann der Jäger/ so den Hirsch bestättet/ ein Messer nehmen/ dem Hirsch den rechten Lauff abschneiden/ und dem König oder Fürsten darbieten. Nach diesem sollen die Aest von Bäumen und Blätter abgeschnitten/ auf die Erden gestreuet/ der Hirsch darauf auf den Rücken/ die vier Läuff und Bauch in die Höhe gekehrt/ und sein Gehirn unter beyde Achseln geleget werden. Es soll auch ein Gäbele vorhanden seyn/ da eins etwas länger ist dann das ander/ allerley gute Bißlein/ so dem Könige/ Fürsten oder Herren gebühren/ daran hencken/ vor allen Dingen und ehe der Hirsch zerwürckt/ wird der Zain heraus genommen/ ein kleines Loch dardurch gestochen/ an das Gäbele gehencket/ und darauf soll der Hirsch folgender Gestalt zerwürckt werden.

Erstlich soll man bey der Gurgel anfahen/ den Hirsch über dem gantzen Bauch bis an den Zain/ und alsdann die Haut am rechten fordern Lauff gerings herum

Digitized by Google

über dem Gleich bis oben hinaus an die Knöpff der Brust aufschneiden und dann gleicher Gestalt mit den andern Läuffen auch verfahren/ doch die Schnitt an den hintern Läuffen beyderseits strack dem Zain zu wenden/ und folgends bey den Läuffen unter dem Gleich wie gesagt/wiederum anfahen/ihn zerwürcken/ und wann man zu beyden Seiten kommen ist/ mit samt der Haut ein roth Stück/ welches wir die Rieben nennen/ und zu beyden Seiten über das Wildprät herscheine/ herausschneiden/ und wann der Hirsch bis an das Gehirn/ Ohren/ Schwantz und Zäuner zerwürckt ist/welches alles bey der Haut bleiben muß/ soll der Jäger still halten/ ehe er den Leib angreifft/ und zuvor einen guten starcken Trunck thun/ dann sonst/ wo er den Hirsch ohne einen Trunck zerwürckte/ müste das Wildprät verderben und riechend werden.

Deßgleichen soll der König/ Fürst oder Herr auch seinen Wein mit samt einer Glut-Pfannen mit glüenden Kohlen belegt/ neben einer guten ressen wol gepfefferten Jaus in einem Schüsselein/ wie sich gebühret/ fordern/ herzu bringen/ die besten Bißlein von dem Hirschen nehmen/ auf seine Glut-Pfanne legen/ erwarmen lassen/ und dieselben verzehren/ essen/ trincken/ lachen/ guter und frölicher Dinge seyn/ und den Hunden so das Beste auf der Jagt gethan/ fleissig eingefallen/ wol verfangen und nachgejagt/ nachfragen/ sie zu sich beruffen/ und wie der Hirsch zerwürckt wird/ sehen lassen. Dieser Gestalt haben vor Zeiten fürtreffliche Könige/ Fürsten und Herren/so zur Jagt Lust gehabt/sich verhalten.

Nach diesem soll der Jäger sein Messer nehmen/ die Haut auf dem Laub ausbreiten/und den Hirsch folgender Gestalt zerwürcken. Erstlich soll er die Zung nehmen/und an das Gäbele hencken/ darnach die zween Knöpff zwischen dem Hals und den Aschseln mit samt den andern zweyen/ so beyderseits stehen/ und derhalben Seiten-Knöpffi genennet werden/ und alle vier an das Gäbele hencken. Folgends den rechten Bug anwenden/der ist dem Jäger/so den Hirschen beströtet/ gehörig. Der ander Bug soll in Gemein ausgetheilet werden. Die Brust gehöret dem Jägermeister zu/das Aeusserste/so zu Ende der Brust am Halse anfähet/ist auch dem/so den Hirsch beströtet/gehörig. Auf diß soll er den Bauch ausleeren/und den Zain herausthun/deßgleichen das Hertz/Geäder und den Affter-Darm/ also warm umwenden/ säubern und an das Gäbele hencken/ alsdann das Hertz öffnen/ und das Creutz herausnehmen/ mit samt dem/ so Nombles von den Frantzosen genennet werden/ und wir kein besonder Wort darzu haben/so zwischen den Arschbacken anfähet/und hierauf Arschbacken und den Zäumer von Seiten an der Läng nach/bis zu End deß Schwantzes/deß Ruckbeins soll er bleiben/demselbigen zween Hieb mit seinem Messer auf der Höhe bey den Oertern geben/und hiedurch das Wildprät sehen lassen. Darnach zu Ende der Seiten die drey Knöpffe/welche fünff oder vier genennt werden/und dem Jägermeister zuständig/ heraus nehmen. Die Hintertheil und der Zämer seynd dem Könige/Fürsten oder Herren der Jagt zugehörig/zuletzt ist der Hals der Jäger-Knecht/

Seiten auch deß Königs/ Fürsten oder Herrn/ der Rückgrad
dem Leithunds-Knecht allein zuläßig.

Das

Das XXXV. Capitel.

Wie die Leithund sollen gepaßt / was derselben ihr Wild-Recht/und wie sie sollen gepfneischt werden.

DJe Leithunde sollen auf folgende Gestalt gepaßt werden. Erstlich gegenwärtig und doch angebunden oder gehebt seyn / damit sie einander nicht verlehen/ und zu sehen / wie der Hirsch zerwürckt werde / und soll alsdann der Jäger / so den Hirsch bestättet / den Hirsch-Kopff und Hertz nehmen/ und dem Leithund geben/dann diß Recht und Ehre gebühret ihm/alsdann den Kopff seinen Gesellen zustellen/welche gleichfalls ihren Hunden jedem sein Recht geben mögen. So bald diß vollbracht/muß der Jäger zusehen/ wo der Trunck sey/ und dann die Jäger-Knechte das Gepfneisch für die Jagthund zurichten / welches auf zweyerley Weg beschehen mag.

Erstlich alsbald der Hirsch erlegt ist/sollen die zu Roß im Horn jagen/die Hunde versammlen/absteigen/und von stund an/dieweil der Hirsch noch warm ist/ihm den Hals abwenden / und sieben oder acht guter Streich mit dem Weid-Messer geben/ damit die Hunde das Wildprät desto besser haben / und also warm von seinem Hals / Schweiß und Hirn gepfneischt werden mögen. Und ist zu wissen/daß solch eilend und warm Gepfneisch den Hunden viel fürträglicher / besser und angenehmer ist / dann das jenige/ so zu Haus und daheim erst zugerichtet wird / dann es bewegt sie vielmehr zum Wildprat.

Das/so ihnen daheim bereitet und ein kalt Gepfneisch genennet werden soll/ wird folgender Gestalt zugerichtet. Man soll Brod nehmen/und soll dasselbige mit Käs vermischen / zu kleinen Stücken zerschneiden / alsdann den Schweiß deß Hirschens nehmen/das Brod und Käs damit begiessen / und wann es alles mit Schweiß wol übergossen ist / einen guten Hafen voll warmer Milch darüber schütten / alles miteinander vermischen / auf die Hirsch-Haut an einem lustigen/ saubern Ort ausgespreutet ausschütten/ und nicht lang in dem Hafen lassen/ damit die Milch und das Ertz von dem Hafen das Gepfneisch nicht sauer machen / und den Geruch deß Hasens an sich ziehen. Wann dann das Gepfneisch wol auf der Haut ausgegossen ist/so soll der Hirsch-Kopff in die Mitte gelegt/und ein Zuber mit frischem Wasser gefüllt / neben das Gepfneisch gestellt werden / damit die Hunde ihres Gefallens und nach Durst mit dem Trunck sich auch erholen mögen.

Nach diesem soll das Gescheid an einen Stecken gesteckt / und zuvor wol ausgeleeret und gereiniget seyn / damit es den Hunden nicht wehe thue / der es tragen wird/ soll auf hundert Schritt davon gehen. Und alsdann der König/ Fürst/ Herr oder der seine Person vertritt / der erste seyn im Horn jagen / und den Hunden zublasen / dann solche Ehr gebührt ihme / und alle andere gegenwärtige Jäger sollen nachfolgen/blasen/im Horn jagen und die Hund erlustigen/der Jäger-Knecht soll hart bey dem Gepfneisch mit zweyen guten Spießruhten stehen/ und Achtung geben / daß die ersten die letzt-kommenden erwarten.

Wann er sie dann allesamt um sich herum versammlet und laut siehet / soll er entweichen/sie essen lassen/mit der Hand lieblen/erlustigen/und wann das Gepfneisch bey nahe gessen ist/der/ so das Geschnitt hat/blasen und schreyen/ herzu Hillaut! Die Jäger-Knechte/ so bey den Hunden seynd/ sollen sie von sich schlagen/zu ihm zu wenden/und wann sie alle zu ihm kommen/ihnen das Geschnitt zeigen/ dasselbige mitten unter sie werffen/ essen lassen / und sie miteinander wiederum zu der Haut führen/ im Horn jagen/und die Haut über und auf sie werffen.

Wann sie dann gepfneischt seynd / und sonderlich / da dasselbige kalt gewesen/ sollen die Hund desto ehr ins Jäger-Haus geführt werden / damit sie das Gepfneisch nicht wiederum von sich geben. Welches nicht beschicht/so das Gepfneisch warm ist.

Und nach diesem allen/ und wann solches wol verrichtet / so soll jedermann dem Trunck zuepleu/und einen guten starcken Gesellen-Trunck thun:

Das XXXVI. Capitel.

Kurtzer Bericht/wie man bey der Hirschjagt vom Hirsch Weydmännisch reden soll.

Erstlich wird er bestättiget. 2. Die Hund werden angekuppelt / aufs Gejägt geführet. 3. Wann die Garn gerichtet / macht man Schrim. 4. Zeucht der Jäger gen Holtz. 5. Wann ihm etwas wiederfährt / so hetzet er auf die Fährt. 6. Die Hund jagen wol/sind wol lautend. 7. Das Gewild oder Hirsch verfähet. 8. Wird gejagt. 9. Ist den Hunden entlauffen. 10. Uber den Zeuch ausgesprungen. 11. Ist in die Garn gesprungen. 12. Wiederlegt. 13. Wird gestochen / oder ein Fang gegeben. 14. Wird gepirscht. 15. Wird geschunden / oder Weidmännischer. 16. Wird zerwürckt. 17. Schweifet oder gibt Fährten oder Gemerck. 18. Die Hund werden mit seinem Schweiß gepfneischt oder gepast. 19. Das Zimer oder Zemer ist das Hintertheil auf dem Rücken. 20. Die Büg heissen Knöpff oder Lauff. 21. Die Seiten vom Hirsch heissen Krieben oder Wänd. 22. Der Hirsch hat Lauff-Klauen / und nicht Füß. 23. Das Gewild setzt. 24. Die Jungen heist man Hinden-Kälber/ oder Wild-Kalb. 25. Die jungen Hirsch Spieß-Hirsch. 26. Das Wildprät wird gebeist/und das heist man eine Sultze.

Das XXXVII. Capitel.

Wie man von der Hirschjagt Weydmännisch reden soll.

Erstlich/der Hirsch nimmt die Weyd an/oder zeucht in das Gras.
2. Der Hirsch geht in seinen Stand/sucht seine Ruhe.
3. Der Hirsch zeucht vom Feld gen Holtz.
4. Der Jäger sucht für.
5. Der Jäger bestättigets.
6. Der Jäger verbricht dem Hirsch/Wild und ander Thier.

Her-

Hernach kommt der Jäger ins Feld / wo er die Weyd genommen / zeucht ihm auf der Fahrt oder Geätz nach gen Holtz ; So er aber vernimmt und deß Hirsch Klauen und Gespür heiß/welches er an dem Hund/wann er feintlich reisset/vernimmt/ so liebet er seinem Hund : Hoichta / nur Mannrecht / streichet ihme die Augen heraus/zeucht wieder davon/leget seinen Bruch.

1. Hernach richt man dafür / besetzt die Feyl auf zu verwahren mit Personen/ Wehrtüchern/Lappen und Spennen.

2. Letzlich zeucht der Jäger zu seinen Bruch / da er ihn verbrochen und bestättiget/sucht oder jagt ihn mit dem Leithund auf.

3. Hetzt und jagt ins Horn / schrevet ju ju ! antwortet den Jaghunden dem Hirsch für.

4. Hengt den Lauff bis zum Zeug / oder den Schutz / da der Hirsch gefangen oder gefallen.

5. Alsdann kommt der Leithund mit grosser Begierde / und hochlautend/ wird ihm sein Theil im Jägerrecht von dem Jäger gereicht mit lauter schönen Weyd-Sprüchen/von hellem Hals und Horn-Schallung/hou/hou/hou.

Das XXXVIII. Capitel.

Von der Jagt / Art und Eigenschafft der wilden Schweine.

Nachdem bisher die Hirschjagt beschrieben / als ist von der Schweinsjagt auch etwas zu melden. Wiewol das Schwein nicht unter die Zahl der jagtbaren Thiere/und so par Force der Jagthund gefangen werden sollen/ gehörig/sondern ist das Verderben und ein warhafftier Galgen aller Bauren-Köter und dergleichen / dann es ist ein Schwartzes Thier/ grosser Wilderung/ verlässet sich nirgend auf/dann auf seine Waffen/fleucht keinen Hund nicht/und mag derohalben ihre Güte und Geschwindigkeit im Schweinhätz nicht erkannt werden. Auch so hält mans nicht rathsam / sondern vor einen grossen Schaden / so gute Jaghund zu der Schweinhätze aus nachfolgenden Ursachen gebraucht werden.

Und erstlich so ist das Schwein ein eintziges Thier/so eines Schlages ertödten kan/ dann ob wol die andern verwunden / stossen und verletzen / so mag doch dasselbige jederzeit wiederum geheilet werden. Ein Hund aber einmal geschlagen/kommt nicht bald mehr davon. Und hat das Schwein ein bös Stück an sich / daß / wann es eine Anzahl guter auserlesener Jaghund/ die ihm hart nachsetzen vernimmt / es in eine Dicke deß Holtzes fleucht/und sich dieselben alle zu erlegen unterstehet/auch so die Jaghund einmal rechtschaffen zum Schwein gearbeitet seynd / so wollen sie sich nicht bald mehr auf andere leichte Thiere begeben / dann auf der Schweinhätz haben sie das Thier in der Nähe / und gibt das Schwein eine grosse Wilderung von sich/dessen sie gewohnen/und bey den leichten Thieren gantz und gar im Widerspiel ist.

Von gehörter Ursach wegen/so schliesse ich/daß ein jeder Jäger/so das hoch und

Digitized by Google

rothe Wildbrät/ oder auch dem Haasen per Force fangen will/ derselbige seine Hunde von der Schweinhätz abhalten/und sie nicht darzu gebrauchen soll.

Das XXXIX. Capitel.

Von Eigenschafften deß Schweines/ wie das gejagt/ und mit dem Spieß und Schwerd möge gefangen werden.

DJe Schweine seynd deren Art/daß/alsbald sie werffen/sie alle ihre Waffen so sie haben oder bekommen sollen/ mit sich bringen/ und wachsen auch dieselbigen nicht mehr/ dann allein in die Läng und Grösse/ sie haben vier unter andern/ welche ihre Waffen genennet werden/ darunter die zween nicht verletzen/ sondern allein den untern/ (mit welchen sie schlagen und umbringen) zum Gegengriff dienstlich seynd.

Offtermals begiebt es sich/ daß die Schweine einander die Augen verletzen/ und doch alsbald wiederum gesund werden. Sie leben fünff und zwantzig/ auch dreyssig Jahr.

Im Aprillen und Mayen/ (wiewol diß ausser der Zeit ist) so sind sie doch viel besser in Tüchern zu fangen/ dann zu anderer Zeit/ die Ursach ist/ dieweil sie in selbigen zweyen Monaten/ starck Gekräut und die Rinden von Bäumen fressen/ welche ihnen das Geblüt bewegt/und die Dämpff zum Haupt steigen macht/ darum sie diese Zeit mehr dann sonst schlaffen/ wie auch der Frühling ihnen das Geblüt erneuert/ und Ursach mehrer Ruhe und Faulheit gibt.

Das Schwein tritt in die Brunst zu Winters-Zeiten im December/ und währet seine Hitz in die drey Wochen/ und ob wol der Bach erkältet ist/ so weichen doch die Schweine vor dem Jenner nicht von ihm/ und dem Hauffen/alsdann trennen und begeben sie sich in ihr Lager/ und verharren darinn offtermals zween und auch drey Tag/ehe sie sich heraus begeben/und fürnemlich wann sie die Wurtzeln von süssen Farrenkraut bekommen mögen.

Die Schweine begeben sich zu Zeiten aus dem Gehöltz/ suchen ihr Gefräß sehr weit/ sonderlich zu Herbst-Zeiten/ und bleiben starck an selbigem Ort/ da sie der Tag übereilet/ sehen nicht viel auf den Ort/gilt ihnen gleich/ nur daß sie Brombeer oder Hagenbutten-Stauden oder Dornbüsch haben mögen/ daselbst erwarten sie der Nacht/ sie vernehmen den Menschen von ferne/ wann sie dem Wind zurück seynd/da sie aber dem Wind zuvor seynd/so können sie ein geringes vernehmen.

Die Schweine nähren sich von allerley Saamen/Kräutern/Eycheln/von Eich- und Buch-Bäumen/ und dergleichen/ auch von allerley Wurtzeln/ ausserhalb und ausgenommen die von Rettigen und Rüben. Im Aprill und Mäyen fressen sie von der Rinde deß Pflaumen-Baums und Eich-Bäums/ und von allen guten geschmachten Blumen/ so sie finden und haben mögen/ und sonderlich von Ginst oder Ginser/ sie fressen auch Luder/ doch allein von Roß-Luder/ und sonst von keinem Thier.

Es

Es ist zu wissen / daß ein Schwein die Art an sich hat / und nicht wie andere zahme Schwein findig wird / wann die Schwein bey dem Gesümpff und Wassern seyn / so leben sie von allem / das sie haben mögen / bey dem Meer nehren sie sich von allerhand Geschlecht der Schnecken / Austern und dergleichen / ihr Feiste ist und fäht an mitten im September/und endet sich in dem Anfang deß Decembers/ da sie dann anfahen sich in die Brunst zu begeben.

Die Schweine stellen sich gewöhnlich gegen den Hunden zur Wehr / und streiten mit ihnen in ihrem Läger/oder alsbald sie daraus weichen / und haben ihre Wohnung und Bleibens viel ehe in grossem Gehöltz / Dornen und Hagenbüschen / dann anderswo. Da sie von Hunden angefallen werden/ fliehen und begeben sie sich nicht bald aus ihrem Läger / sie vermercken dann die Nacht daher gehen / und da vielleicht ein Hauffen beyeinander ist/und eines unter ihnen sich hinaus begibt/so folgen die anden allesammt hernach/und eben durch dieselbige Ort.

Die Schweine verlassen viel ehe das Gehöltz/ und suchen ihr Läger von fernen/ dann die Hirsch/wie im Sprichwort gesagt wird:

Das Schwein verharrt nicht lang/sucht sein Läger weit.
Also weiser Gast thun soll/anfbricht bey Zeit.

Und da vielleicht ein Schwein sein Lager an einem Ort hat / und von weiten her dahin kommen / und gejagt wird/ so kehret es sich doch um / und begiebt sich starck wieder auf derselben Fahrt an die vorige Statt/ und alsbald es einmal aufgetrieben worden/bleibt es nicht mehr/sondern fleucht/bis es an das Ort widerum kommen/ da es erzogen worden/und herkommen ist/daselbst vermeinet es seine Sicherheit und Zuflucht seiner Stärcke zu haben.

Ist also war / daß da es in einer Landes-Art erzogen ist / und von Hunden gejaget wird / es sich nicht leichtlich auffer seinen Läger begeben will / sondern streckt zuvor seinen Rüssel heraus / empfähet den Wind gerings um sich her / ob es nichts vernehme/ und nachdem es etwas vernommen / ruckt es von Stund an wiederum hinter sich / und ist nicht leichtlich weder von Hunden / Jägern noch denen zu Roß selbigen Orts heraus zu treiben / es sey dann gegen den Abend. Da es aber einmal sich auf den Weg begeben / lässet es sich nicht weder von Menschen/ Hunden / noch sonst mehr hindern noch abhalten/sondern laufft fort.

Das Schwein/und sonderlich wann es groß ist/schreyet nicht/ so ihm die Fang gegeben wird / aber der Bach schreyet / wann es vor den Hunden fleucht / braucht es gar kein Wechsel / dieweil es so schwer ist / und die Hund für und für an und auf ihm hat.

Ich finde geschrieben / daß eines Schweines Alter mög aus den kleinen Runtzeln auf seinem Fuß erkennt / und so viel derselben gezehlet werden / so alt soll es auch seyn/aber ich gehe allein auf die Fahrt/auf den Rüssel und die Waffen.

Der Bach trägt deß Jahrs nur einmal / die Schwein seynd freudiger und behertzter / und fallen den Mann viel ehe an / dann der Bach / und sonderlich wann

sie

Digitized by Google

sie nach den Haselnüssen und Buch-Eicheln / dann sonst nach andern Eicheln oder Gefräß gehen.

Ein jung Schwein in seinem dritten Jahr soll nimmermehr par force gejagt werden/ dann diß umsonst ist/ und viel Läger beharret/ dann ein junger Hirsch zu sechs Enden.

Das XL. Capitel.

Wie man auf Weydmännisch bey Jägern vom Schwein reden soll.

ERstlich/ so ein Jäger bey guten Weyd-Leuten ist/ und gefraget wird/ was ein Schwein/ so im dritten Jahr ist/ sey/ soll er antworten/ es sey ein angehendes Schwein/ welches selbigen Jahrs den Hauffen verlassen/ und daß ein Schwein nimmermehr von dem Hauffen abweiche / es sey dann über die zwey Jahr.

Da er weiter gefragt wird / was ein Schwein von dreyen Jahren sey / soll er antworten / es sey ein Thier/ welches seine Jahre vollkömmlich erreicht/ das vierdte Jahr vor ihm hab/ und von Jägern ein Becker oder Keuler genennet werde.

Da er weiter gefragt wird/ was ein Schwein von vier Jahren sey/ mag er Antwort geben/ es sey ein Thier von vier Jahren/ so das fünffte vor ihm hab / und ebenmässig wie vom Hirsch von zehen Enden gesagt wird/ er sey jagtbar. Also mag auch vom Schwein im vierdten Jahr gesagt werden / daß es jagtbar und wehrhafft sey/ und nichts versage.

Da er abermal gefragt würde / was ein groß alt Schwein sey / soll er antworten / es sey ein Schwein / welches vor vier Jahren den Hauffen verlassen. Oder mag auf andere Gestalt sagen / es sey ein vollkommentliches oder sehr altes schlagendes Schwein.

Und dann wann der Jäger sein Anzeig thut/ und gefragt wird/ wo das Schwein über Nacht sich auf der Weid verhalten/ soll er sagen/ es habe sein Gefräß in Vorhöltzern und Feldern genommen/ dann Vorhöltzer werden für Ort und End verstanden/ da allerley Früchte und Gekräut hingesäet werden/ wie vorhero gemeldet.

Da er aber das Schwein auf den Wiesen / in Farnkraut oder Thier-Garten gesehen/ soll er sagen/ daß es sein Gefräß auf der Wiesen / Thier-Garten oder Farnkraut gehabt/ da zu wissen/ daß alles/ so ein Schwein zum Gefräß je essen mag/ ohne Wühlen/ soll gefressen genennet werden/ alles andere aber/ so es mit dem Rüssel aus der Erden/ als Wurtzeln und anders / herfür wühlet / soll gebrochen genennet werden. Da es dann nur die Erden ein wenig und nicht dick mit dem Rüssel aufwirfft / soll die Wurmsucht genennet werden / dann es sucht die Würm in der Erden. Auf eine andere Art suchet auch das Schwein sein Gefräß / und wird gemauset genennet/ das ist/ wann es die Löcher der Feld-Mäus durchwühlet/ darinn sie gern Eicheln und allerley Früchte eingesammlet und vergraben haben. Wann dann das Schwein auf den Wiesen graset / mag man sagen/ das Schwein hab an

dem

dem Ort sein Gefräß vom Gras gehabt / auf diese Art soll der Jäger vom Schwein reden/und seine Sache fürbringen.

Wie man aber bey der Jagt oder Hatz Weydmännisch vom Schwein reden soll/kan auf folgende Art vorbracht werden.

Das Schwein wird in ein Bezirck oder in ein Creyß gebracht / auch beritten/
Das Schwein wird gehetzt.
Das Schwein streitet mit den Hunden.
Das Schwein wird von den Hunden gestellet.
Die Hund kriegen das Schwein.
Das Schwein laufft.
Das Schwein hat scharffe Waffen und Gewehr.
Das Schwein frisst oder erschlägt viel Hund oder Leut.
Das Schwein wird gestochen/oder ihm ein Fang gegeben.
Ein alt Schwein heisset ein hauend Schwein.
Ein zwey jährig Schwein ein Becker.
Ein Schwein-Mutter ein Leen oder Bach.
Ein junges Schwein ein Frischling.

Das XLI. Capitel.

Was vor Warzeichen seyen / dardurch ein Jäger ein groß Schwein erkennen soll.

VOrnemlich werden die grosse alte Schwein ob ihrer Fahrt erkennet/welche soll breit und lang seyn/ die Klauen zuforderst rund und dick / die Schneiden auf den Seiten/das ist/die Wend gantz stumpff/das Hinter-Theil oder Fersen breit/die Klauen starck und offen/damit es das Erdreich im Gefährt greiffen und sich steuren soll. Die hindern Fährt sollen den fördern beyseits kommen/dann hierdurch wird die Grösse seines Hinter-Theils erkennet/ die Faltzen oder Runckeln zwischen den Klauen und Fersen sollen sich im Tritt sehen lassen / welches Anzeigung giebet der Dicke und Gröbe der Haar ; sein Gefährt soll von weiten Schritten seyn/die Fahrt tieff und breit/diß zeiget an die Schwere deß Schweins.

Wann das Schwein sein Gefräß im Gestäude / und Wurtzeln und anders heraus bricht / so mag der Jäger daraus die Grösse und Länge seines Rüssels erkennen / und auf die Breite und Tieffe deß Lochs Achtung geben / deßgleichen mag er thun/so das Schwein Würm an andern Ort sucht und herfür bricht.

Der Jäger mag die Grösse deß Schweins auch erkennen / so es sich gesület/ und die Länge und Breite daraus nehmen / item / so es also gesület durch die Hecken und Gras gehet/ durch das Sul anstreifft/ daraus mag auch seine Grösse und Höhe erkannt werden / oder es begiebt sich / daß ein gesültes Schwein sich an einen Baum reibt / und dardnrch gleichfalls seine Höhe anzeigt / auch so es von den Hunden oder sonst erzürnet wird / so thuts zween oder drey Schläg mit seinem Gewäff in ein

Digitized by Google

Holtz/ als wann es mit einem Dolch oder Beyel geschehen/daraus abermal der Jäger seine Höhe/ auch Dicke und Länge der Waffen haben mag. Es mag ferners erkannt werden aus seinem Läger/ dann die grosse Schweine in der Schweins-Feiste/ machen ihre Läger tieff in die Erden/ und wird auch ob seinem Geloß/ welches soll dick und lang seyn/und bey dem Läger zu finden/die Grösse seines Affter-Darms vermercket/ dann je älter ein Schwein ist/ je grösser es auch den Affter-Darm hat/ wiewol der Jäger nicht hievon zu der Versamlung tragen/ sondern allein und für sich selbst dieselbigen besichtigen soll.

Das XLII. Capitel.

Vom Unterscheid der wilden und zahmen Schweinen/ beydes Männlein und Weiblein.

DEr Unterscheid unter den schwartzen und weissen oder zahmen und wilden Schweinen ist/ daß die schwartzen oder wilden Thiere in ihrem Gefährt allezeit mit den hindern Füssen in die vordern Fußstapffen tretten/ oder doch nahe dabey/ steuren sich vielmehr auf das Vorder-Theil dann das Hinter-Theil deß Fuß/und reichen gewöhnlich mit dem Rücken auf den Boden/welche sie auswendig ausbreiten/ und mit den Wenden oder Seiten der Klauen in die Erde schneiden/ welches bey den weissen oder zahmen Schweinen nicht ist/ dann sie öffnen die vördern Klauen im Tritt/sammlen viel Erden darzwischen/ und seynd gewöhnlich rund und abgeschliffen/ steuren sich auch mehr an die Fersen/ dann aufs Vordertheil. Item das weisse oder zahme Schwein tritt nicht mit der Hinder-Fahrt in die vorder/ wendet seinen Rucken starck in die Erden/ und bereitet dieselben gantz und gar nicht aus. Es schneidet auch mit den Wenden die Erden nicht/ sondern tritt sie nur/ wie dann auch deß weissen oder zahmen Schweins Fuß über der Schalen lauter Fleisch ist/darum diese Fahrt nicht gleich und eben seyn mag/wie bey dem wilden Schwein.

Es ist auch ein grosser Unterscheid unter dem Bruch der Schwein/ dann das wilde Schwein bricht viel tieffer/dieweil es den Rüssel viel länger hat/ und da es in besaamte Felder kommt/ so folget es der Furche in die Länge nach/ machet einen Strich nacheinander/und sucht bis zum End/welches das weisse Schwein nicht thut/ sondern gräbet/ wühlet/ und machet ein Loch nach dem andern/ nicht an einem Ort/ sondern viel/ auch hin und wieder. Deßgleichen mögen sie auch voreinander in Vorhöltzern erkannt werden/ wann sie in die Früchte gehen/ dann die wilden Schweine fressen die Saamen rund um sich her ab/ welches die andern nicht thun.

Wiewol die Jäger sagen wollen/ es sey kein Erkänntniß unter den Schweinen allda/weil die unter zweyen Jahren noch Frischling und bey dem Hauffen sind/ so hat man doch etliche gesehen/welche die sehr jungen Säulein/so Frischling genennet werden/und noch nicht Jahrs alt/ und bey dem Bach gewesen/ dißfalls eines vor dem andern erkannt haben/ und anzeigten daß die Bäckerle sich viel weiter von dem

Bach

Bach abwenden / und hin und wider / auf die zwölff oder funffzehen Schritt Läufft brechen / Ursach ist / dann sie sich nicht so übel / als die Bächlein / förchten / welche für und für um und bey dem Bach stecken / so nahe diß seyn kan / und weder das Hertz noch Gemüth haben / sich von ihm weg zu begeben.

Sie werden auch am Gang erkennt / dann das Bäckerle mit den hintern Füssen viel weiter gehet / als das Bächle / ergreiffet und setzet den hintern Fuß dem vordern nur ein wenig beyseits / dieweil er etwas breiter über Fuß und Rücken ist / und derhalben mit den hintern Füssen voneinander spannet / welches die Bächlein nicht thun / dann sie seynd leer und etwas klein über den Rücken / und hierum auch desto enger beyeinander gehen.

Sie mögen auch an dem Rücken erkennt werden / dann das Bäckerle hats viel gröſſer / dicker und näher bey der Fersen / dann das Bächle / welches sie hoch-stehend / kurtz und gering / und ein nahe bey dem andern hat / und derohalben selten die Erden damit berühret / und ob diß schon beschehe / so erzeigen sie sich doch nur ein wenig und sehr gering / wie gesagt ist / auch so hat das Bäche nicht so eine starcke Fersen / als das Bäckerle / und hat die vordern Klauen viel spitziger und mehr geöffnet / dann ein Bäckerle. Das Bächle hat auch die Hinterfahrt viel schmähler dann das Bäckerle.

Das XLIII. Capitel.

Wie das Schwein gejagt / und ob es par force soll oder könne gefangen werden.

DU solt wissen / und nimmermehr ein junges Schwein in seinem dritten Jahr mit Gewalt anwenden / dann ein solches Schwein laufft viel länger als ein Hirsch mit sechs Enden. Da es aber sein vierdt Jahr erreichet / mag es wol durch Gewalt gefangen werden / gleich auch wie ein Hirsch von zehen Enden / jedoch läufft der länger. Derowegen / so ein Jäger Morgens früh ein Schwein von vier Jahren bestättet / soll er wahr nehmen / ob dasselbig sich zeitlich in sein Läger begeben / dann gewöhnlich die Schweine / so des Tages erwarten / den gebahnten Wegen / und sonderlich da Haselnüß oder Buch-Eicheln / welche sie fressen / vorhanden / nachwandern / und dann erst in ihr Läger tretten / seynd mehrentheils Hunds-Mörder und sehr behertzt. Bey solchen Thieren soll der Jäger ihm nicht förchten / sondern aufs kürtzest ihnen zueilen / und aufs nächst bestätten / dann sie geben nichts um ihn / und weichen seinethalben nicht leichtlich / da er aber ein Schwein sihet / so sich oft besuhlt / an einem und dann am andern Ort auf ein Armbrustschuß wiederum bricht / und damit forteilet / so ists ein Zeichen / daß solches ein furchtsames Thier ist / und an einem Ort daselbst herum zu bleiben sich begeben wolle. Dergleichen zaghaffte Thiere begeben sich gewöhnlich zwo oder drey Stund vor den Tag in ihr Läger / muß derhalben der Jäger gute Achtung geben / daß er sich nicht zu nahe auf sie begebe / und sie ihn oder seinen Leithund etwa durch die Luffi vernehmen / dann sonst reissen sie aus / und mögen ihm nimmermehr zu Theil werden.

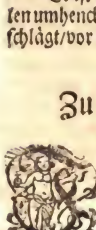
Wann das Schwein ihm will ein Läger erwählen / so thut es solches allezeit im Eingang desselben/etwan an einem Weg/oder macht sonst zuvor einen Wechsel/und alsdann legt es sich erst nieder / und mag dergestallt der Jäger/ der frühe zu Holtz gewesen/ deß Schweins Bosheit erkennen/ und darauf seine Sachen/ Fürlagen/ und anders anstellen/dann ein solches argliſtiges und geruchtes Schwein/muß mit vielen Hunden gleich zu erst behängt werden/und die Jäger allezeit mit unter ihnen/und dabey bleiben / die Schwein ängstigen / und das Hertz nehmen. Dann ob der Jäger nur zehen Hunde an ein Schwein hetzen würde / richtete er nichts mit aus / und da das Schwein ein wenig erhitziget/faſſet es sein Hertz wider/thut nichts anders/dann stellet sich gegen den Hunden zur Wehr/und begegnet einem jedweden/so ihm zu will. Da es aber die Viele und Gewalt der Hund und Jäger/welche ihm hefftig zusetzen/ vernimmt/erſchrickt es/verleuret das Hertz/und nimmt die Flucht. Es sollen auch die Vorlagen / doch von den älteſten und beſten Hunden beſtellet seyn / dann das Schwein die junge Hund sonſt im Zorn und in der Wüte alsbald hinrichten / und ertödten möchte. Da es aber ein flüchtiges Schwein / und so gewohnt, hat / die Flucht vor die Hand zu nehmen / wäre / sollen alsdann nicht mehr / dann acht oder zehen Rüden daran gehetzt / und die übrigen auf die Fürlagen / auf den Weg / da du vermeineſt / daß ſich das Schwein hinaus begeben möge / ausgetheilet werden/ dann dergleichen Schweine stellen sich selten zu Wehr / sie seyen dann gewaltig/ und da diß beſchicht / ſollen die Jäger so heimlich als sie immer mögen / hinzu / um das Schwein herum gehen / und eines Lauffs auf sie hineilen / also iſts unmüglich / daß nicht einer unter ihnen ihme einen Fang gebe.

Es soll auch keiner seine Hand niederheben / damit das Schwein nicht mit seinem Rüſſel darein laufe/ ſondern die Hand in aller Höhe haben/ und ihm den Fang also vom Tach ab geben ; wo aber der Jäger zu Roß iſt / ſoll er ihm nicht auf der Seiten deß Pferds / ſondern auf der andern Seiten den Fang geben / dann das Schwein wendet von Stund an seinen Rüſſel auf die Seiten / da ihm der Fang worden / und möchte dadurch ihme sein Roß ſchlagen/ derohalben soll der Jäger auf ebenem Felde den Mantel dem Roß für die Füſſe hencken/und darnach das Schwein alsbald ohn weiters Fevern fangen.

Es iſt auch für gewiß zu halten/ daß/ so den Rüden Hals-Bänder/ mit Schellen umhencket / umgethan werden / das Schwein dieſelben viel weniger / dann sonſt ſchlägt/vor ihnen fleucht/und ſich nicht bald zur Wehr ſtellet.

Das XLIV. Capitel.

Zu welcher Zeit / und auf wie vielerley Weiſe die Schweins-Jagt anzuſtellen.



IM Herbſt-Monat bis in den Chriſt-Monat hinein/ iſt die Schwein-Jagt am beſten/dann da seynd sie von Eicheln am fetteſten/oder sonſt von allerley Holtz-Obſt. Auf Martini höret die Maſt auf/ darnach verdorren

ren die Schweine wider / und nehmen immer mählig ab. Wo Mast in Wäldern ist / da sammlen sich die Schweine ; Aber nach Martini muß man sie flugs nach einander wegschlagen / ehe sie wider von einander lauffen.

Man fähet sie aber auf dreyerley Weise : Erstlich gibt man fleissig Achtung darauf / wo sie ihre Sülerey haben / da sie sich in die Pfützen oder Pfudeln zu sülen oder zu wältzen pflegen / da findet man sie gemeiniglich um den Abend / dann um dieselbe Zeit haben sie an dem Sülbad eine besondere Lust und Freude / da muß ein Wild-Schütz zuvor auf einen Baum steigen / oder sich sonst mit einer andern Gelegenheit versehen / ehe die Schweine zum Bade kommen / da er vor ihnen sicher seyn kan / ihnen allda das Bad gesegnen / und sie in der Pfudel erschiessen. Man muß ihnen aber nach dem Vorbauch schiessen / dann da hält man sie zum ehesten / man kan sie auch mit Erbsen oder Eicheln an einem gewissen Ort körnen. Diese Jagt ist lustig / und hat keine Gefahr.

Die andere Jagt ist etwas gefährlicher / wann ein Schwein mit den Hunden überfällt / und sich erzürnet / so laufft es starck auf den nächsten Menschen ein / den es nur antrifft / wer sie alsdann stechen will / der muß sehen / daß er gewiß und vest auf seinen Füssen stehe / und ihm den Spieß starck vorhalten / dann es laufft von ihm selber mit Gewalt an den Spieß / der ihm vorgehalten wird / und muß gute Achtung darauf geben / daß ers mit dem Spieß recht zwischen den fördersten zweyen Füssen / oder zwischen dem Bug fasse / und ihm bald das Hertz treffe / und muß es also von ihm weg halten / bis es fällt / dann es hat auf der rechten Seiten ein breit / dick / hart Bein / das pflegt es vorzuwerffen / wer mit dem Spieß drauf trifft / den rennets über und über / und tritt ihn mit Füssen / oder thut ihm sonst einen Schaden mit den Zähnen / wann er sich mit den Armen und Beinen und andern Gliedern nicht fein hart auf die Erden weiß zu schmiegen / daß es ihn mit den Hauer-Zähnen nicht erreichen kan.

Es muß aber ein Jäger / der ein Schwein fangen und stechen will / also stehen / daß er mit der lincken Hand den Spieß regiere / und mit der rechten Hand nachdrücke / so muß er die Füsse auch also setzen / daß der lincke Schenckel unter der lincken Hand / und der rechte unter der rechten Hand gar vest und unbeweglich stehe / und auf das Schwein dringe. Man muß fein nach der lincken Hand zum Schwein zugehen / und dann / nach Gelegenheit / und wie es die Noth erfordert / widerum ein wenig zurück treten / und gute Achtung auf deß Schweins Kopff oder Stirn geben / wie es denselben bewegt oder wendet / und ein vorsichtig Treffen mit dem Thier thun / das mans nur auf die Stirn nicht treffe / oder auf den Kopff / dann wann mans dahin trifft / so schlägts einem dem Spieß aus / und wann das geschicht / so muß der Jäger vor sich mit dem Angesicht und Bauch auf die Erden fallen / und sich unten vest an das Gras halten / so kan ihm ein Hacker oder Hauer / dem die Zähne überstehen / keinen Schaden zufügen : Wann er aber stehen bliebe / so thäts ihm gewißlich einen grossen Schaden. Eine Sau aber / ob sie wol einem / der also auf der Erden liegt / mit ihren Zähnen nicht sehr schaden kan / so beist

Digitized by Google

sie ihn doch/und macht ihm auf dem Rucken ein Hofrecht mit den Füssen/daß ihm nit wol gefält. Darum muß ein Jäger allezeit Gesellschafft bey ihm haben/die ihm im Nothfall entsetzen können. Dann da muß bald einer dem Schwein einen andern Schwein-Spieß vor die Nasen halten.

Die dritte Jagt der wilden Schwein geschicht mit Netzen.

Da muß man eben Achtung auf die Zeit und Wind geben/und muß Hüter bey den Netzen haben/wie bey der Hirsch-Jagt.

Die Netze stellet man an die Durchgäng der Förste zu den Wäldern/ und an die niedrigen Thale/ dann sie lauffen gerne auf die Aecker zu den Pfützen oder Pfudeln/und zu den sumpffiten Oertern/ oder in die Lüche/wie wir es nennen/ und wo sie zu fressen finden. Wer vor dem Netz stehet/ der muß seinen Schwein-Spieß bey sich haben.

Das XLV. Capitel.

Von der Haasen-Jagt/ Item den wilden Killen/ oder Kaninchen/ und zwar von Tugend und Eigenschafften des Haasens/ auch wie er für der Häsing zu erkennen sey.

Erstlich ist der Schweis vom Haasen sehr gut/ so er auf eine Wunde oder offenen Schaden gelegt wird/trucknet und heilet er denselben. Er hat ein Bein im seinem Geleich am Fuß/ so man den Sprung nennet/das ist fürtrefflich gut für das Grimmen. Sein Balg verbrennt/zu Pulver gemacht/ und auf den Schaden gelegt/ist eine gewisse Artzney/das Blut zu stellen.

Der Haasen hat uns diß Kraut Chichorium agreste, das ist/Sonnen-Wirbel erfunden/welches sehr gut ist für die Melancholey/dann der Haase ist über alle andere Thier sehr traurig und melancholisch/ braucht derwegen solch Kraut zur Milderung seiner Traurigkeit/die Alten haben es Palatium leporis genennet.

Der Haase vermercket von Natur/ von vier und zwantzig Stunden/zu vier und zwantzig Stunden/die Enderung des Wetters. Wann er sich begehrt in sein Läger zu setzen/so will er nicht/daß ihn der Thau oder Nässe berühre/ und lauffe derowegen die gebahnte grosse Weege gern. Die Häsin machet offt kleine Pfädlein/ und zerhauet das Gras und die kleine Aestlein mit den Zähnen/ und dieweil etliche unter ihnen malätzig seyn/die mehrentheils den Wassern nachfolgen/so machen dieselben keine Fußpfäd/ bleiben auch selten auf der Strasse/ sondern suchen ihren Unterschleiff und List bey und in den Wassern. Es ist auch zu wissen/ daß nicht viel Häsin malätzig werden/wie die Haasen/derhalben der zu Roß aus dem Läger/da er gelegen/den Haasen erkennen mag.

Die Haasen begeben sich zu rammlen gewöhnlich im Januario/ Februario und Martio/lauffen und suchen die Häsin auf/sieben und acht Meil Weegs lang/von dem Ort/da sie erzogen worden/ als der gebahnten Straffen nach. Der Haase erwartet den Hund viel ehe/und auch naher in seinem Läger/dann die Häsin/dann er weiß

sich

sich viel geschwinder und vom Leibe besser gebalt und beherzter. Wann der Haase die Ohren reckt und übersich trägt / so er aufstehet / und nicht aus allen Kräfften fleucht / und darneben seinen Schwantz auf den Rücken legt / bedeutet es einen arglistigen / starcken / geschwinden Haasen. Und wiewol Phöbus sagt / es sey kein Unterscheid noch Erkänntnis unter Haasen und Häsin / so kan man ihm doch das Widerspiel darthun / dann der Haase hat gewöhnlich sein Geloß viel kleiner / truckner und eckichter auf dem End / dann die Häsin / welches sie dick / rund und nicht so trocken legt wie der Haase. Die Ursach ist / dieweil die Häsin die Nacht über still sitzet / und nicht so weit als der Haase hin und wieder fähret / auch dieweil sie viel grösser ist / und derohalben ihr Geloß viel grösser wirfft. Durch ander Mittel mag der Haase auch von den Hunden erkennet werden / dann derselbige laufft / Nota / wann der Hund am Haasen ist / so sagen die Jäger / er laufft / sonst laufft er nicht / sondern fahrt) und bleibt viel ehe auf den gebahnten grossen Wegen und Strassen / auch offnen Feldern / und raumt nicht so viel / noch so mit grossen Listen / als die Häsin / welche viel kürtzer und geschwinder / und mehrentheils an verdeckten Orten den wilden Killelen gleich / um das Gestäud herum raumet. Und da die Häsin über Nacht in Früchten oder grünen Saamen bleibet / so begibt sie sich und fährt nicht über die Furch / sondern fährt denselben den langen Weg nach / bleibt und weidet sich gewöhnlich / da die Saamen am dicksten seynd / sättiget sich auch nicht an dem / da sie genug geweidet / sondern hauet noch dazu den Saamen auch ab / und lässet den in Furchen ligen.

Weiters wird der Haase erkannt / so bald er aus dem Läger aufstehet / dann derselbige ist hinten herum gantz weiß / als wann er berufft wäre / oder aber bey seinen Schultern / welche gewöhnlich roht seynd / und darzwischen etliche lange Haar haben. Gleichfalls an dem Kopf / welcher viel kürtzer und mollichter ist / dann der Häsin / und die Haar am Backen / und Bart lang / kurtze / breite und weißlichte Ohren / und das Haar über dem Rücken schwartz-grau hat.

Die Häsin thut auch nichts / so sie von Hunden gejagt wird / dann eines auf das ander um sein Läger raumen / sechs oder sieben mal als an einem Ort bleiben / und nicht fort lauffen. Der Haase braucht das Widerspiel / dann so er von Hunden gejagt ist / und zwey oder dreymal ums Läger geloffen / alsdann nimt er Urlaub von seinen Hetz-Hunden / und laufft etwan eine teutsche Meilen / eines Laufs für sich an einen Ort / da er vor der Zeit auch gewesen / und daselbst herkommen / dann die Haasen lauffen auf zwey bis drey Meil Weegs weit / und mag diß auf folgende Weis erkennet werden: Da die Hunde bey der Nacht einen Haasen in einem Scheidweg oder gebahnten Straß antreffen / und derselbe sich an truckenen Enden wol erspatzieret / abgesprungen und umgesehen / aber doch sich nicht weit oder im Saamen / Nässe und Thau begeben hat / so ist diß ein Zeichen / daß derselbige Haase allererst daselbst ankommen / und sich etwa in seiner Höhe wol umgesehen hab / wo er sein Läger / damit er vor den Hunden gesichert / und denselben im Fall der Noht entlauffen möge / hinschlagen wölle.

Dis

Diß mag auch noch weiters auf folgende Weeg erkennet werden/ ein streiffender Haase sucht ihm sein Läger an einem verborgenen verdeckten Ort / dann er ist zweiffelhafft / und besorgt sich / und da solche Haasen von Hunden gefunden werden/ stellen sie sich krumm und lahm/ und lassen sich zwey oder dreymal auftreiben / dann es verdreusst sie / ihr Läger zu verlassen/ dieweil sie deß Landes unerfahren/ da sie aber von Hunden gedrungen werden / nehmen sie wiederum den Weg für sich / da sie herkommen ; wann sich dann ein Haase dermassen zwey oder dreymal auf und herum um sein Läger treibet lässet / so ists ein gewissen Zeichen / daß ein Fremdling und gewanderter Haase ist/und die Hunde wol weit mit sich nehmen werde.

Das XLVI. Capitel.

Auf was und wie vielerley List die Jäger / wann sie den Haasen mit Gewalt fangen wollen/Achtung geben müssen.

FUr die vom Adel ist die Haasen-Jagt/über alle andere Jagten/die lustigste und sinnreicheste / dieweil sie ihren Lust hierdurch zu allen Stunden / und mit geringen Unkosten haben/auch ihre Hunde stets für sich sehen/und die jenigen/so am besten die Fährt ein fallen/folgen/ weit und hoch verführen und fahen/ihnen auserwehlen/und mit wenig Mühe und Arbeit erkennen lernen mögen/ und ist darneben eine grosse Lust/ diesem kleinen Thierlein und seinen Listen / die er vor den Hunden/sich von ihnen zu entledigen brauchet/zuzusehen.

Sollen derowegen die zu Roß Sinn-reich und gutes Verstandes seyn / so sie alle List und Ränck erkennen wollen. Und soll erstlich der zu Roß/ so der Haase aufgejagt ist/auf vielerley Puncten gute Achtung geben/ und fürnemlich/ wie das Wetter beschaffen / dann so es ein Regen-Wetter ist / so nimmt der Haase viel ehe die Weg und gebahnten Strassen/ für sich/dann sonst/und da er zu einem Hau kommt/ laufft er nicht hinein/ sondern bleibt/ und setzt sich aufs Ort/ und lässet die Hunde fürüber lauffen/da diß geschehen/ und die Hund fürüber sind / kehrt er sich stracks wider um / und laufft widerum dahin / da er herkommen/ dann er will sich nicht gern in die Wälder begeben / deß Thaues und Nässe halben. Auf solche List soll der Jäger eins thun / und auf hundert Schritt vor dem Wald hieraussen bleiben / bis sich der Haase wiederum gewendet / dann er kömmt gewißlich wider / und alsdann seinen Hunden zuschreyen/zublassen/und die Widerkehr/wiewol beschwerlich seyn wird/ sie wider umzuwenden/dann sie vermeinen nicht/daß der Haase widerum hinter sich gewichen seyn sollte/und besorgen sich darneben der Widerfahrt.

2. Weiters soll er gute Achtung geben/wo er deß Haasen Läger gefunden/ und mit welchem Winde er sich verhalten/dann da es der Nord-Wind ist/laufft er demselben nicht entgegen / sondern auf der Seiten hin / oder kehrt dem Winde den Rücken. Da er aber in Wassern sich lägert / so ists ein Zeichen / daß er maletzig ist/

auf

auf solche Haasen soll der Jäger fürnemlich in Wassern Achtung geben / dann sie daselbst ihre List brauchen.

3. Soll der Jäger warnehmen/ob es ein Haas oder Häsin/oder in derselbigen Lands-Art erzogen sey / durch das jenige / so droben vermeldet worden. Dann es ist gewiß/ daß ein Land-Haase / und sonderlich die Häsin / für und für auf der ersten Fahrt und bey erstem Raum/ so sie anfänglichs für sich genommen/daselbst den gantzen Tag bleibet/es seye dann/wie angezeiget worden/daß es ein Haase / und von ferne herkommen sey / oder daß ihn die Hunde dermassen geängstiget und erjaget / daß er ausreissen und seine Wohnung verlassen müste / welches er alsdann erst thut / so er zwo Stunden ohne Unterlaß zuvor gejagt ist.

4. Im Anfang wenn die Hund einen Haasen antreffen/ so thun sie nichts dann raumen / durchlauffen fünff oder sechsmal ein Ort / und eben dieselbige Fährt / und ist zu wissen/daß/wann die Hetzhund den Haasen eines Tages nicht fangen / der Jäger die Gelegenheit deß Orts / und wo er hinaus ist / wol besichtigen soll / dann eben dieselbige Schlupffweg und Räncke so er zuvor gebraucht/braucht er wieder/und also mag er die Argliſtigkeit deß Haasen / auch die Wege'/ so er für sich nehmen möchte/ und anders erlenen / welches seinen Hunden auf vielerley Weg zu Guten ersprieſſen kan.

Ich habe (sagt einer / so das Jagen wol erfahren / und absonderlich davon geschrieben) einen Haasen/der so argliſtig war/ gesehen/ daß/ so bald er das Horn hörete/ aufstunde/ wann diß schon ein Viertel Wegs davon gewesen/begab sich mitten in einen Weyer/und setzte sich in die Binsen nieder/bis daß ich letzlich seine Argliſtigkeit vermerckte/und mich nahe bey dem Weyher verbarg/damit ich sehen möchte/ wo er doch hingekommen; alsbald ich dann mein Horn blies / stund er auf / und begab sich von Stundan an sein voriges Ort auf die Binsen / und wollte sich von dannen/ weder durch Stein-werffen/noch Geschrey treiben lassen/darum ich mich auszuziehen/ und hinein schwimmen müssen/ er wiche aber doch nicht/bis daß ich an ihn kam / und ihn schier mit der Hand ermischte / alsdann brach er erst auf/ und jagt ihn dannoch auf drey gantzer Stund herum/bis ich ihn erst durch die Hunde erlangte.

Ich habe wol gesehen / daß ein Haase zwo Stunden gejagt worden / und alsdann erst einen andern aufgetrieben / und er sich in sein Lager gelegt; Ich habe auch andere gesehen / die zween oder drey See auf die achtzig Schritt breit über und durch gerunnen seyn / ich hab andere gesehen / die / alsbald sie zwo Stunden geloffen/ in einen Schaafstall unter das zahme Vieh sich begeben haben. Ich habe Haasen gejagt / so auf dem Feld mitten unter die Schaafe sich gethan/ und ich derowegen die Schaafe mit dem Haasen also fort zu Stall treiben müssen/welches/als er vermerckt/ verließ er die Schaaf und fieng ich ihn.

Ich habe Haasen gesehen / welche / alsbald sie die Hunde vernommen / sich in die Erden versteckt haben. Und hab andere gesehen / welche auf einer Seiten deß Zauns hinab und die andere Seiten wiederum herauf geloffen/ also/ daß nichts zwischen Hunden und Haasen gewesen/dann der Zaun.

Ich hab andere gesehen/ wann sie eine halbe Stunde geloffen/ daß sie auf eine alte Mauer sechs Schuch hoch gesprungen/und darnach durch ein Loch in einen Kalck-Ofen entwichen.

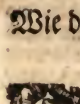
Ich habe noch andere gesehen/ welche über ein Wasser acht Schritt weit hin und wieder/und auf die zwantzig mal herüber und wieder hinüber in die fünff hundert Schritt weit gerunnen.

Darum soll der Jäger auf der Haasen-Jagt geschwind und listig seyn/dann es eine gewisse Regul ist/ daß/ so die Hunde wol auf die Haasen gearbeitet/ gewißlich auch zu andern Thieren zu gebrauchen seyen/dieweil sie ihren Anfang allda schöpffen/ und die Fahrt erlernen. Und ob man sie schon folgends zu den Hirsch anbringen will/ so lassen sie leichtlich und gutwillig vom Haasen ab/ dann das Wildprät vom Hirsch ist viel schleckerhaffter/ als deß Haasen/ es begehrts und suchts auch der Jaghund viel lieber und williger/ auch so hat der Hirsch eine bessere und stärckere Wilderung.

Die Haasen leben nur acht Jahr aufs längst/ und sonderlich der Haase/ sie brauchen noch über ob-angeregte/ weitere List/ daß/ wann der Haas und Häsin bey einander an einem Ort ihre Wohnung haben/ sie nicht leichtlich andere fremde daselbst herum/ dann die jenige/so ihrer Art seynd/ so viel ihnen müglich/ gedulten/ darum dann gesagt wird/daß/je mehr an einem Ort der Haase gejagt wird/je mehr ihrer dargegen gefunden werden/dann sie von andern Orten dahin kommen.

Das XLVII. Capitel.

Wie die Jaghund zu dem Haasen gearbeitet werden sollen/ und zu welcher Zeit und an was Ort die Hunde den Haasen nicht verfahen können.



Erstlich so erfordert die Haasen-Jagt nur zween oder drey zu Roß aufs höchste/darunter der eine hinter den Hunden reiten soll/daß/wo etwan etliche dahinten bleiben wollten/er dieselbigen fortreibe. Die andern sollen die Hunde suchen und nachjagen lernen/dann so deren zu Roß/ so den Hunden zu schreyen/viel wären/schaffen sie nichts Guts/zertreten die Fahrt/und machen sie nur irr/auch so seynd der List deß Haasen so viel und mancherley/daß die Hund etwan nicht wissen/ wo sie hinaus sollen/ heben derhalben den Kopff über sich in die Höhe/ und begehren Hülffe bey dem Jäger. Der soll alsdann um das Ort/ da sie abgefallen/ seine Fürgriff gerings herum nehmen/ suchen/ und die Hund erlustigen/ welches nicht beschehen möchte/so deren zu Roß zu viel wären.

Der so die Hund zum Suchen und Jagen arbeiten will/soll ein grossen Waidäser an ihm tragen/ voller Essen-Speiß/ die ihnen geben/ und sich also bekannt mit ihnen machen/ dieweil der Hund über alle Ding seinen Jäger seine Stimm und Horn erkennen will/ welches er versuchen mag/ und sein Horn blasen/ so kommen sie gewißlich eh zu ihm/dann zu einem andern Fremden/und verlassen drüber alles/doch

soll

soll er nimmer vergebens noch umsonst blasen / oder sie beruffen. Da er dann will / daß seine Hunde zu ihm kommen / und er sie in ein Hau oder Gehöltz lauffen lassen will / mag er sie auf folgende Weise beruffen.

Hieher zu mir / do ho.

Und mit dem Horn einen langen Hifft blasen / also: Hifft!

Wann dann die Hunde alle ankommen / soll ihm der Jäger ein feinen Platz erwählen / ihnen aus seinem Waldäser Schleck-Bißlein fürwerffen / und mit seinem Stecken schlagen und schreyen.

Da habt gut Acht / da ist er hinaus.

Und ist zu wissen / daß man auf der Haasen-Jagt nimmermehr das Hagel-Geschrey / sondern das Grob auf dem Horn lauten lassen soll / so viel man will / es wäre dann Sach / daß der zu Roß seine Hund zu sich fordern / oder sie von einem Ort an den andern führen oder bringen wollte / wie droben gesagt worden / alsdann möchte er einen langen Hifft allein mit dem Hagel-Geschrey blasen; wann dann die Hund herzu kommen / soll er nicht vergessen / und ihnen zu essen fürwerffen / damit er ihrer nicht gespottet / und sie umsonst zu sich beruffen habe / wann dann der Jäger das Hagel-Geschrey bläset / sollen die Hunde verstehen / daß der Haase aufgejagt ist / und der Jäger ihrer begehre / sonst so er das Hagel-Geschrey in der Anjagt blasen sollte / so möchten die Hunde den Unterscheid unter der Vorsuch und Aufjagt nicht verstehen.

Der Jäger soll hier zwo Heimligkeiten mercken / darunter die erste ist / daß / so der zu Roß etliche junge Hunde zu arbeiten hat / er auf die Lands-Art / da und womit er die Hund erstlich pfneischen will / gute Achtung geben solle / dann nachdem / auch an was Ort / womit / und auf was Thier sie anfänglich gehetzt / angebracht und gepfneischt / werden sie diß immerdar behalten. Und derohalben da junge Hunde zu Anfangs gearbeitet werden / sollen sie auf ebenem Felde abgekuppelt angeführet / an einen Haasen gehetzt und gepfneischt werden / so denckt ihn diß ihr Lebenlang; auch so anfänglichs die Hund auf der Ebene abgelassen / anbracht / und folgends in einem Wald abgekuppelt würden / so suchen sie nichts / sondern lauffen aus dem Wald / auf die Ebene und Felder / da sie zuvor ihren Lust gehabt / und Haasen gefunden: Eben dergestalt / so sie in dicken Büschen und Gesträuch anfänglichs angeführt / thun sie auch / und vermeinen für und für an selbigen Enden ihre Lust zu finden. Derohalben die Hunde angebracht werden sollen / nachdem der Jäger ein Feld / Wäld oder Gelegenheit für ihm hat / dann Jaghunde so der Felder gewohnt / mögen nicht bald zum Gehöltz / und hingegen / die so deß Gehöltz gewohnt / nicht bald zur Ebene angebracht werden.

Die andere Heimligkeit ist / daß die Hunde nimmermehr Morgens vor Tag zur Jagt gebraucht werden sollen / dann sie hierdurch deß Thaues und Nässe gewohnen / und nachmals / da sie der Jäger zu rechter Tag-Zeit / und wann die Sonn warm scheinet / oder eine truckene Lufft gehet / anführen wollte / thäten sie kein gut / und begeben sich in Schatten / und seynd herum die Hund nicht vor Tag / sondern zu rechter Tag-Zeit hinaus zu führen.

Digitized by Google

Die rechte Zeit/ junge Hunde anzubringen/ ist im September/ October und November/ dann dieselbige Zeit ist temperirt/ und die Hitze nicht groß/ auch so seynd die junge Haasen noch nicht bey Leib/ auch noch nicht gar verführt/ sondern läppisch/ närrisch/ und wissen sich ihres Vortheils/ List und Räncken noch nicht zugebrauchen/ lassen sich offtermals von Hunden auf- und fortreiben/ welche derhalben eine besondere Lust hierab haben/ und viel besser angebracht werden/ dann so die Haasen fortlieffen.

Es ist gewiß/ daß ein Haase/ wann er in Saamen und Feldern sich weydet/ alsdann viel besser zu vernehmen ist/ auch schneller vor den Hunden laufft/ dann sonsten zu andern Zeiten deß Jahrs/ auch so ist Unterscheid an ihnen/ daß einer viel besser/ dann der ander zu vernehmen ist/ und von den Hunden mehr dann der ander begehret wird/ als die groſſen Holtz- und maletzige Haasen/ so bey den Wassern ihre Wohnung haben/ die kleine rechte Haasen aber/ so von Killes Art seyn/ haben nicht viel Wildprät/ seynd auch nicht so sehr von Jaghunden begehrt/ als die andern.

Die Haasen/ so sich von Kräutern/ sonderlich Qvendel oder Hüner-Kohl weyden/ seynd gewöhnlich starcke Haasen/ und lauffen sehr lang/ auch so ist ein Haase viel arglistiger dann der ander/ und sonderlich die Häsin/ dann sie raumet viel mehr und auch kürtzer dann der Haase/ welches die Hunde nicht gerne sehen/ dann es einem starcken hertz hafften Hunden verdrießlich ist/ so offt zu wenden/ sondern begehrt nur stracks fortzulauffen/ und das Wild zu fangen: Gegen solchen Haasen/ die so vielfältig raumen/ soll man die Fürgriff desto gröſſer fürnehmen/ damit unter allen ihren Rencken und Listen allein ihre Ausfahrt erkennet werden möge/ hierdurch wird ihre Stärcke genommen/ und raumen nicht so viel mehr.

Es finden sich auch Haasen/ welche die Strassen und gebahnte Wege für sich nehmen/ damit sie nicht an Aest/ Hecken/ oder anders sich anstreiffen/ und dardurch die Hunde sie verfangen möchten/ wie an andern Orten/ da sie in Schatten/ Höltzern/ Saamen/ oder andern nassen Orten ihren Lauff hätten/ beschehen möchte. Und derhalben/ wann der zu Roß einen solchen Haasen antreffen und sehen wird/ daß seine Hunde in einem Weg oder Strassen verfallen/ soll er sie stracks daselbst hinaus laufen lassen/ und ihnen folgen/ bis daß sie die Ausfahrt wiederum ergreiffen/ oder möchten etwa in der Strassen eine Thäle oder grasichts bewachsenes Ort finden/ dardurch die Hunde den Haasen wiederum verfahen könnten.

Es soll der zu Roß auch selber herab steigen/ und die Fahrt besichtigen/ welche dann leichtlich zu erkennen/ dieweil deß Haasen Fahrt spitzig/ und einer Messer-Spitzen gleich ist/ und dieselbig schneidend und gerings herum tieff in die Erden läst/ dann er nimmermehr die Klauen öffnet/ wann er fähret/ wie das schwartze Wildprät und riechende Thier thun/ sondern hat allezeit seinen Lauff versperret und zugethan/ einem Messer-Rücken gleich.

Es seynd auch noch andere Ort/ Zeit und Gelegenheit/ da die Hunde gantz und gar kein Verfahren haben mögen/ als da ist im Winter auf ebenem Feld/ oder da es ein mast und fett Erdreich hat/ dann der Haase seinen Lauff voller Haar hat/ und da

er

er fährt/so hängt sich das feiste Erdreich an/und nimmt mit samt dem Lauff alles Verfahren/so die Hund haben möchten hinweg. Deßgleichen so ist auf ebenem Felde weder Nest/Kräuter/Hecken noch anders/da er mit dem Leib anrühren könnte/wie dann auch in Strassen und Wegen.

Ferners ist zu mercken/ daß auch zu andern Zeiten/ als da ist im Frühling/ die Hund den Haasen nicht verfahen können/von wegen deß starcken Geruchs der Kräuter/ welcher viel stärcker und vernemlicher ist/ dann deß Haasen/ gleichfalls sollen die Hunde zur Jagt nicht gebraucht werden/ so es hart gefroren ist/dann sie sich auf- und die Klauen ablauffen / und hingegen der Haase zu kalten Zeiten viel besser und leichter fährt/ dann zu anderer Zeit/ dieweil er rauhe härige Füsse hat/ und sich die Härte nicht irren lässet.

Den Hunden soll der Jäger nicht anders / dann wie in der Hirsch-Jagt angezeiget worden / zu schreyen / ausserhalb im Nachjagen / dann an Statt daß er sonst schreyet/hieher hillaud/soll er schreyen/da fährt er hinaus/und im Horn gleichmässig/ wie auch auf der Hirsch Jagt jagen/ohne auf der Vorsuch/und ehe der Haase aufgejagt ist/alsdann soll er nur die grobe und niedere Stimm deß Horns blasen/ wie droben angezeigt worden.

Man soll auch noch ein andere Heimligkeit mercken / daß wann der Jäger die Jaghund anbringen will / er sie nimmermehr neben den Hetzhunden pfneischen soll/ dann wo diß beschehe / und zugleich Geschrey und Ruffen miteinander gehört seyn solte/die Jaghunde darnach auf der Jagt allezeit nur stracks den Kopff über sich heben / und vermeinen würden/ der Haase sey für den Hetzhunden/ auch die Haasen auf dem Boden nicht einfallen lassen / und weder suchen noch jagen solten. Müssen derowegen die junge Jaghunde mit und neben den alten Jagt- und Hetzhunden gepfneischt werden/ welche sie suchen/ jagen/ Fürgriffe und andere Practicken recht ergreiffen lernen.

Das XLVIII. Capitel.

Zu welcher Zeit im Jahr der Haase gesuchet / aufgejaget / und par force der Hetzhund gefangen werden soll.

DJe rechte Zeit / wann der Haase mit den Hetzhunden par force soll gefangen werden / ist zu Anfang deß Septembers/ und hört auf im April/ von wegen starcken Geruchs der Kräuter / und hefftiger Hitze / welche zu der Zeit anfähet/und das Verfahen vom Haasen wegnimmt. Derohalben der zu Roß seine Hund im September pfneischen und anführen soll/dann zu derselben Zeit/so seynd die Haasen jung und schwach/ wie ich gesagt hab/ und wie die Zeit aufsteigt / also nimmt auch ihr Alter und Stärcke zu / ebenmässig ists mit den Hunden auch/dann je mehr sie gebraucht und gepfneischt/je besser und stärcker sie auch werden/ auch weil der Winter herzu rückt/und die Kälte sich mehret.

Und wann dann die Hunde zwey Jahr halt seynd / mögen sie zu Felde geführet/ und zur Jagt dreymal in der Wochen anbracht werden / so bessern sie sich dieser Gestalt.

Wann der Herr auf die Jagt will / soll der Jäger-Knecht die Zeit deß Jahrs und Gelegenheit betrachten/wo er den Haasen in Feldern/ Saamen/ Habern/ Wiesen/oder anderswo suchen/und die Hund abkuppeln soll.

Und da seine Hund in der Nacht einen Haasen antreffen / soll der zu Roß still halten / und wann er vermercket / daß sie sich versammlet und miteinander erhitziget/ alsdann ihnen/und sonderlich denen/auf die er das beste Vertrauen hat/mit frölichem Geschrey zuschreyen/ und sie nennen/ Hoch da Gerbaut / hoch da Miraut/ wo ist er hinaus/wo naus/wo naus/ꝛc.

Es ist wahr/ daß die Hund das Verfahren viel besser / wann die Haasen noch winden / dann wann sie entwichen und ihrem Läger zulauffen / haben ; ob schon sie also frisch erst vor den Hunden hingefahren ; die Ursach ist / daß wenn ein Haase in Feldern sich weydet/ er sich gewöhnlich niedersetzet / und den Boden mit seinem Leib berührt/hin und wider fährt/und mehrmals über ein Ort/und hierdurch die Saamen und Stätte mit seinem Athem berührt/oder aber sein Geloß hinter ihm läst/und hierum die Hunde viel ein bessers Vernehmen haben / dieweil der Haase noch auf der Weyde ist/dann wann er heraus gewichen.

Item / der Haase/ wann er seinem Läger zu eilet/ fährt er die grossen Strassen/ Weeg oder Fußpfäd/braucht seine List/springet und fähret so leichtfertig/als ihm immer müglich ist. Darum der Jäger/ so bald er vermercket/daß die Hunde einem solchen Haasen/ so zu Nacht auf dem Saamen gewest verfangen/ und seine Ausfahrt/ dadurch er sein Läger / welches gewöhnlich durch kleine Pfädlein oder Strassen beschicht/ sich begeben/ ergreiffen/ soll er sie machen lassen / ihnen allgemach nachfolgen/ und nicht eilen.

Da sie aber abfallen würden / so ist ein Zeichen / daß der Haase Absprüng gebraucht/ zurück und wiederum auf sich selbst gelauffen / alsdann soll er sagen / Hoch da ! wo ist er hinaus/hieher zu mir/hieher/ und nicht von dem Ort weichen/ noch den Hunden zu sich nähern / damit er sie nicht von der rechten Fahrt abführe / sondern sie fortfahren/suchen und nachjagen lassen/und mit der Stimme erlustigen.

Wann sichs aber zutrüge/daß seine Hunde dem Absprung nicht verfahren/noch die Ausfahrt erkennen könten / soll er seine Fürgriff desto gröſſer für sich durch die lustigste und kühlste Oerter/und da die Hunde am besten die Haasen brauchen mögen/ nehmen ; so dann die Ausfahrt gefunden ist / und der Haase etwa in einen Hau oder Gehöltz gefahren / soll er ihm nach eilen/ und mit seinem Stecken in die Hecken selbst schlagen / ihm heraus treiben / und so er vielleicht ein alt Läger finden wird / in sein Waydäser greiffen / und etliche Schleck-Bißlein darein werffen / allen seinen Hunden zuruffen und schreyen : Hie da / hie da / da läger / da läger ! Und ist zu mercken/ daß der zu Roß ein Stücklein geröstes Speck bey ihm eingewickelt in seinem Waydäser haben/und die Spitze seines Steckens damit schmieren und bestreichen soll / damit

mit die Hunde dessen gewohnen/ hinzu lauffen/ und daran riechen lernen. Und da er sie über einen Wasen oder Gemös wolte lauffen und suchen machen/ da darff er nicht weiters/ dann mit seinem Stecken die Erden berühren/ und ihnen herzu ruffen/ so kommen sie von Stand an/ will jeder der erste seyn/ und das Ende deß Steckens beriechen.

Da aber die Hunde die Ausfahrt deß Haasen durch ihren Fürgriff nicht verfahren würden/ soll der zu Roß alsbald in der Stelle seine Hunde wiederum an das Ort/ da sie abgefallen/ führen/ und besichtigen/ auf welche Seite der Haase seinen Kopff gewendet/als er auf den Weg sich begeben. Da es sich dann befünde/ daß er Berg ab sich abgewendet hätte/soll er seinen Hunden zuruffen/und sie zu beyden Seiten wol und fleissig suchen lassen/dann die Haasen offtermals in den Wegen ein gantz Viertel einer Meil Wegs bleiben/ihre List brauchen/und nicht heraus weichen/ dann an solchen Orten mögen die Hund nichts verfahen/von wegen deß Staubs/wie droben angezeiget worden.

Die Haasen bleiben gewöhnlich auf den Orten/oder Wegen/darum der/ so die Hunde führet/sie soll auf der Erden suchen lassen. Da aber über alle gehabte Mühe und Fürgriff der Haase dannoch nicht funden wird/ so mag der zu Roß wol daraus abnehmen/ daß er Absprüng/ List und Wigergäng gebraucht/ und also seine Hunde widerum zusammen beruffen/ hin und wieder in die Hecken schlagen/ und seine Fürgriff grösser nehmen/alsdann ists unmüglich/daß die Hunde die Fahrt nicht widerum einfallen/oder ihn nicht auftreiben/jedoch sitzen sie offtermals so hart/daß sie auch die Hund um und über sich hinlauffen lassen/ehe dann sie aufstehen/ lassen sich auch etwa gar im Läger überfallen/und wiewol man sonst auch viel darauf hält/wann der Haase bey Nacht gejägt und in seinem Lager aufgetrieben wird/ so deucht es doch ein langweilig Ding/und wenig Lust dabey seyn/ dann sie thun nichts dann Trollen und Fahren/und ist viel lustiger und auch geschwinder sie auf nachfolgende Gestalt zu suchen und zu fahen.

Als nemlich/ wann drey guter Jäger zu Roß vorhanden seynd/ und sehen würden/ daß die Hund bey der Nacht einen Haasen im Saamen oder andern Feldern antreffen/ sollen sie auf die Zeit und Gelegenheit deß Orts und Jahrs gute Achtung geben/ und so es im Frühling oder Sommer ist/ so lägern sich die Haasen nicht in das Gehöltz/ von wegen der Zecken/ Schlangen/ Nattern und anders Ungeziefers/ die sie daraus treiben/ und müssen alsdann sich in die Saamen-Felder und andere Oertern lägern. Im Winter geschicht das Widerspiel/dann sie lägern sich in dicke Büsch und Gehöltz/ und sonderlich wann der Mittag- und Mitternacht-Wind/ den sie besonders fürchten und scheuen/ bläset. Derowegen je nach Gelegenheit deß Orts und Zeit man Achtung geben soll/ wo sich die Haasen lägern/ und alsdann mit den Hunden alles durchsuchen und durchstreiffen/ so finden sich vielmehr Haasen/ und ist auch viel eine grössere Lust darbey/ dann bey Nacht. Der Jäger kan auch seine Hund dermassen gewehnen/ daß/ alsbald er nur einen Streich mit dem Stecken in eine Hecken schlägt/ die Hund jeder der erste in die Hecken hinein

sich

Digitized by Google

sich begeben wird / zugleich wie die vorstehende Hund auf die Wachteln gearbeitet seynd.

Wann der Haase aufgejagt ist / soll der zu Roß auf die Fahrt reitten / und allen seinen Hunden ruffen / schreyen / im Horn jagen / und nicht von dannen weichen / bis daß die Hund allesamt fortkommen / da er dann sihet / daß alle fürüber und wol angebracht / soll er allgemach hinnach / und doch nicht zu nahe auf sie eilen / nicht viel schreyen / noch im Horn jagen / dann Anfangs wann ihn die Hund aufgetrieben / so seynd sie sehr erhitzigt / und wann der zu Roß ihn dergestalt zueilen solt / so würden sie dadurch noch mehr erhitzigt und von der rechten Fahrt desto ehe abfallen / da sie aber auf eine Stund geloffen / und auf der Fahrt wol anbracht / mag er sich alsdann seinen Hunden nähern / dieweil ihnen die Hitz erst vergangen ist / und jagen fürsichtiglich.

Vor allem aber / so muß er auf die erste Ränck / die der Haase brauchen wird / Achtung geben / wie auch droben angezeiget ist / dann alle folgende werden dergleichen seyn / und nach solchen Listen / Gelegenheit und Gestalt der Sachen / Orts / Zeit und Jahr / soll er seine Fürgriff groß und klein fürsich nehmen / und die besten und gelegneste Oerter für seine Hund und ihre Nasen ihme auserwählen / und sich verhalten.

Es seynd zweyerley Weg / den Haasen par force zu fangen / dann der eine Theil schweigt gantz still / und folgt allein hernach / dieser Weg dunckt der löblichste seyn / dann dadurch wird die Güte / Stärcke und Geschwindigkeit der Hund erkennet.

Die andern thun anderst zur Sachen / dann alsbald sie einen Fürgriff angestellt / und die Gelegenheit des Orts / da sie seynd / wissen / eilen sie herfür / ob sie den Haasen ins Gesicht bekommen mögen / und dergestalt schreyen sie den Hunden im Horn und mit der Stimm zu / und verwendet dadurch den Haasen ihre Lust. Und wenn aber die Hund dermassen anbracht / so seynd sie so leichtglaubig / daß sie viel ehe die Fahrt verlassen / und den Haasen zueilen / darüm die Haasen nicht fast vor ihnen / sondern nur ein wenig fort eilen / und gewißlich / welcher viel Haasen fangen will / der muß mit Hunden gefast seyn / so ihre Fürgriff / so bald sie abgefallen / weit und groß nehmen / jedoch Lust zu haben so ist viel besser / daß der Hund stracks auf der Fahrt forteile / aber die Haasen desto eher zu erlangen / so sind die zu loben / so weite Fürgriff für sich nehmen / dann sie dadurch alle List und Geschwindigkeit der Haasen einschliessen.

Wie die Hunde ferner sollen angebracht werden / ist bey der Hirsch-Jagt und in vorhergehendem Capitel weitläuffiger erkläret.

Das XLIX. Captiel.

Wie die Hunde vom Haasen gepfneischt werden sollen.

Wann der Haase gefangen ist / so soll der Jäger-Knecht kleine Spießruthen von einem Baum schneiden / den Haasen nehmen / an ein lustigs saubers Ort auf das Gras legen / der zu Roß herab steigen / und des Haasen Tod mit

mit dem Horn verkündigen / alle Hund versammlen / und mittelst / da die Hund alle gerings umher lauts seynd / der Jäger-Knecht mit seiner Ruthen den Hunden wehren / das Gepfneisch verhüten / und der zu Roß also fort den Hunden zublasen / und sie mit der Hand liebkosen / den Haasen zeigen und sagen / da such / er ist erlegt; und alsdann ihn nehmen / öffnen / vor ihnen alsbald streiffen / die Läuff / Lungen und den Balg davon absondern / und an einen Baum hencken / damit die Hunde solches nicht fressen / und nicht als von Sachen / so ihnen gantz und gar zuwider seynd / kranck werden möchten.

Wann der Hase gestreifft und geöffnet ist / soll der zu Roß / Brod / Käs und andere Abschnitzlein nehmen / in Haasen hinein stossen / mit seinen Schweiß netzen / und dem Haasen den Hals und den Kopff abschneiden / in sein Weydäser legen / und etwan einen jungen Hund solchen geben / welcher zum Gepfneisch aus Furcht nicht kommen dörffen. Nach diesem soll der Jäger einen guten Strick haben / und den Haasen zu 4. oder 5. Orten anbinden / damit die Hund daran ziehen / und ihn doch keiner allein hinweg nehmen möge / und er sich auf hundert Schritt davon machen / verbergen / und nachmals von fernen die Hund mit dem Horn zu sich beruffen / mittelst soll der zu Roß sein Gepfneisch und andere Abschnitzlein auf das grüne Gras ausbreiten / den Hunden mit seiner Ruthen davon abwehren / und nach diesem den Hunden in Horn zublasen / sie essen lassen / frölich machen / mit der Hand liebkosen / streichen / und für und für mit dem Horn blasen / und da das Gepfneisch bey nahe aufgessen / der Jäger-Knecht / so wie gesagt / auf hundert Schritt davon ist / den Hunden gleichfals mit dem Horn zublasen / und alsbald der zu Roß auf sie schlagen / drauen und sagen / höre zu ihm zu / zu ihm zu / den Haasen in die Höhe heben / ihnen zeigen / und alsbald sie ihm ankommen / mit dem Strick / den er bey der Hand behalten soll / wie er angebunden / also für sie hinwerffen und essen lassen. Doch sie zuvor / und ehe er sie widerum zusammen gekuppelt / zum Trincken führen.

Jedoch ists viel besser / sie lauffen also ungekuppelt zu Haus / damit sie sich auf dem Wege erweyden und erlustigen mögen / dann das Haasen Wildprät ihnen ohne das zu wider ist / und sonst schaden mögte. Er soll ihnen auch Brod nach dem Gepfneisch geben / wo er das hat / und sie essen mögen / damit ihnen nicht zu weh zum Hertzen werde / und sich undäuen.

Das L. Capitel.

Wie man Weydmännisch vom Haasen reden soll.

Emlich daß man sagt: Der Haase ist geschwind / schreyet / fährt / läufft / wird gehetzt / erwürgt / zerrissen / abgestreifft / entweydet: Hat zween Sprüng / hat einen Balg und keine Haut: Hat Läuff / und nicht Füß: Läger / Fahrt / raumelt / setzt / raumt / weydet.

Digitized by Google

Das LI. Capitel.

Von den wilden Killen/Kaninichen oder Küniglein/ wie die zu hegen und zu fangen.

SEil bisher von den Haasen gehandelt worden/und aber die wilden Killen denselben bey nahe gar gleich seynd/ die Haasen auch mit denselben sich vermischen/ als wird nicht unfüglich seyn/ von denselben dieses Orts etwas zu melden. Dieses Wildprät ist sehr nützlich zur Haushaltung/ und macht ihm seinen Bau selbst. Nur muß man Acht geben/ daß ihre Wohnung an einen feinen trockenen/leimichten oder sandigten Ort und Berglein/weit von Wassern/bey Frucht-Feldern und Wäldern angestellt werde/ dann den Killen oder Kaninichen ist die Nässe und Kälte zuwider/ und mag dieselbe gar nicht leiden noch dulten/ und muß Erden haben/daß es leichtlich und ohne Müh bauen möge. Derselbe Ort soll gegen der Sonnen stehen/und ummauret seyn/ damit die Wölffe/ Füchs und andere wilde Thier ihnen keinen Schaden zufügen: Um den Ort aber herum kan man Brombeeren/ Krauselbeeren/ wilde Pflaumen/ Erdbeere/ Genist/ Dornhecken und Wachholder pflantzen/ dann die Killen oder Kaninichen lieben vor allen Dingen die Wachholder/ und kan man darein säen Erbsen/ Linsen/ Lattich und dergleichen. Sie brauchen kein Wasser noch Feuchte/ und darff man deßwegen keine Sorg haben/ wer aber anfänglich will eine Garenne bauen/ kan etliche kleine beschlossene Häuslein/ mit Brettern beschlagen/ machen/ und die Männlein darein einschliessen/ damit sie den jungen keinen Schaden zufügen/ dann diß Thierlein wider Natur/Art und Eigenschafft aller anderer/ erwürgt seine Jungen und frisset sie. Derowegen kan man alsbald solche Kalben/ wann sie gesetzt/ von den Jungen hinweg nehmen/ und zu dem Männlein thun/ so wird es von Stund an wieder gefüllt/ und setzt alle Monat/ auch unangesehen es gefüllt/ so lässet es nichts desto weniger das Männlein zu/ und füllt sich zum andern mal/ und setzt hernach zu gelegener Zeit wieder. Darum aus dieser ihrer Fruchtbarkeit erfolget/ daß etliche Unverständige gemeinet haben/ die Männlein setzen auch dem Weiblein gleich/ welches doch falsch und der Natur zuwider/und das Männlein und Weiblein in solchem unterschieden sind. Man kan auch die müssigen Killen oder Küniglein wilder Art/uneingeschlossen ihre Sache selbst in der Garenne verrichten lassen/ aber sie setzen nicht so offt/ sondern deß Jahrs nur drey oder viermal/ und die Eingeschlossenen alle Monat. Wann der Killen viel werden/ so kan man in die Garenne auch Gersten oder Habern säen/ damit sie ihre Weyde davon haben können/und soll man zusehen/daß man gute Weyde für die wilden Killen habe/ dann ihr Fleisch schmäcket allwege/ (wie auch der Rebhüner) nach dem jenigen/ damit sie seynd geweydet worden/ als nemlich Wachholderbeerlein/ wann die Felder voll Wachholder-Stauden seynd/ und so fort/ ein jedes nach seiner Weyde.

Wann du der Killen oder Küniglein Schlupff und Bau entweder mit Stroh

oder

oder Heu/oder dergleichen Ding/ungefähr zugestopfft antrifft/so mach es nicht auf/ sondern laß dich allein daran genügen / daß du solches Loch wol merckest / dann es halten sich die Jungen darinn/ welche die Mutter täglich speiset/ dann diesen Brauch hält das Weiblein allezeit / daß / so offt sie ihre Jungen / es sey in dem Halter / oder sonst in einem andern Häuslein/ gesetzt/ so stopfft sie allwegen das Loch oder Bau zu/ entweder mit Heu/ Stroh oder sonst anderm Unkraut / welches sie haben und finden kan / damit das Männlein die Jungen nicht finde / und sie miteinander auffresse. Solcher Ursach wegen pflegt das Weiblein / wann es schon im Schlupff bey den Jungen bleibet/oder Speise für sie zu holen/auslaufft/das Schlupff-Loch zuzustopffen. Und wo das Weiblein im Widerkommen den Bau nur ein wenig offen findet/erzürnet es sich/vermeinet/das Männlein sey da gewesen/und darff die Jungen darüber wol selbst erwürgen. Daher pflegen die wol-erfahrnen Weyd-Leut kleine Foran (ist das Thierlein / welches sonst Ildis genannt / und die Weyd-Leut in den Bau lassen lauffen / und die Killen oder Küniglein heraus jagt) in solche Schlupff-Löcher ein zulassen / wo sie sehen/daß das Loch zugestopfft ist/dann sie wollen die Mutter nicht bekümmern / damit sie nicht etwa ihre Jungen selbst erwürge. Das ist aber gleichwol war / daß sie solche ihre Löcher auch nicht allweg zugestopfft halten/ sonderlich zu der Zeit / wann ihre Jungen groß und starck seynd worden / daß sie ihre Weyde schon selbst können suchen / und mit den andern wollen umlauffen; Alsdann macht sie das Loch ein wenig auf/damit die Jungen also aus dem Schlupff-Loch/wann sie wollen/mögen heraus kommen. Auch kan man sehen/ daß die Killen oder Küniglein so wol das Männlein als das Weiblein ihrer eigenen Schlupff-Löcher und Gruben keines mals vergessen / sie seyen so weit davon als sie immer wollen. Dann ungeacht daß man sagt: Die Killen oder Küniglein haben kein Gedächtnuß/ jedoch wissen sie trefflich wol / welches eines jeden eigene Gruben und Schlupff-Löcher seyen / wann sie schon weit davon kommen und lauffen / daher pflegt man gemeiniglich zu sagen: Ein gut Geschlecht Killen oder Küniglein bleibt allweg in seinem eigenen Schlupff-Loch stecken und wohnen.

Die Killen oder Küniglein fürchten den Fuchs/wie die Schaf den Wolff / und solches ist die Ursach/daß sie/zu dem/daß sie von Natur wild seynd/nichts anders thun dann lauffen / so offt sie aus ihren Schlupff-Löchern auskommen / fragen/zu dem nichts sonders / weder nach eines andern / noch ihrer Weiblein selbst Schlupff-Löchern oder Geuben/ damit sie die Jungen fressen/und die Weiblein / damit sie ihr eigen Loch nicht lang suchen dörffen / pflegen ihre Gruben auszustopffen und aufzumachen.

Es ist aber ein Unterscheid zwischen den wilden und heimischen Killen und Küniglein/ so in besondern Häuslein erzogen werden. Die wilden Killen und Küniglein so in den Gruben oder Schlupff-Löchern wohnen / seynd etwas rother und dünner von Haar / seynd auch geschwinder/ wackerer/ rauher und wilder/ haben das geschmackter Wildprät / welches nicht so melancholisch ist / als der einheimischen. Dann diese/weil sie eingeschlossen leben / mögen keinen freyen Lauff noch Ubung haben

ben/zu dem so seynd sie auch viel zähmer/dicker/schwerer und fäuler/und nicht so ring/ fertig als die andern. So sie aber ohngefehr unter die andern wilden Killen oder Küniglein in ihre Gruben kommen/ so werden sie gleich von den Füchsen und sonst andern Thieren/ die ihnen Ubertrag thun/ gefressen/sintemal sie weder deß Springens noch Lauffens/wie die andern wilden/gewohnt seynd. Diese beyde Geschlecht der Killen oder Küniglein seyn am besten zu essen/ weil sie noch jung und klein seynd. Das Hirn von solchem Thier stillt das Zahn-Wehe der Kinder/ wann sie dieselben anfahen zu überkommen. Aber doch sollen sich die von solchem Hirn essen/ hüten und wol fürsehen/ welche wollen gut Gedächtniß behalten/ dann solch Essen bringt Vergessenheit: Das Feiste von Killen oder Küniglein ist das allerbeste an dem Thierlein/ dann es ist die allerbeste Artzney für die jenigen/ so mit Lenden-Stein und dem Gries beladen sind/so man die Nieren damit schmieren lässet.

Wie man aber die Killen fangen oder jagen soll/ weiß jeder selbst/ so mit umgehet/und wird hierzu ein klein besonders Thierlein aufgehalten/ heist Furon oder Ildis/dasselbe lässet man in Bau hinein lauffen/ vor dem sie erschrecken/ und hältet alsdann ein Gärnlein oder Hund darvor/ worein sie aus Forcht vor dem Ildis lauffen/ nachdem jeder seine Lust haben und suchen will.

Das LII. Capitel.

Von der Fuchs- und Dachs-Jagt/ und zwar wie die kleine Dachs-Hündlein oder Schlieffer zum Fuchsen und Dachsen zu arbeiten seyen.

Nachdem bisher von Jagthunden geredet worden/ist von nöthen/daß man auch von der Art der Dachs oder Erd-Hündlein/ wie die gearbeitet und angebracht werden sollen/ Füchs/ Dachs und dergleichen mit zufahen/ etwas melde.

Es ist erstlich zu wissen/ daß zweyerley Art der Dachs-Hündlein seyen/ deren Theil krumme gebogene Füß und kurtze Haar haben: Die andere gerade starcke Füß/und dabey lange rauhe Haar wie die Barbeth. Die mit den krummen Füssen seyn viel besser dann die andern/dann sie verharren länger unter der Erden. Die mit den starcken Füssen seynd zu zweyen Sachen gut/ dann sie wandern unter der Erden/ den Jaghunden gleich/und seynd viel begieriger und beharriger/dann die andern/bleiben aber nicht so lang/ dieweil sie sich zu viel mit den Füchsen und Dächsen balgen/ ein Beil halten und kriegen/und derhalben bald wiederum zurück nach dem Lufft eilen müssen/jedoch so finden sich von beyderley Art gut und bös.

Dieweil dann diese Jagt lustig ist/ und nicht viel Mühe noch Ernst braucht/ so ist hierbey beschrieben/wie die Dachs-Hündlein zu arbeiten und anzubringen seyen.

Und soll man sie erstlich arbeiten oder abrichten/ so sie acht oder zehen Monat haben/dann so ein Hund der Erden nicht begehrt/ wann er jährig ist/ so laufft er nimmermehr hinein/ und ist gute Achtung zu geben/ daß sie anfänglich nicht erschreckt

oder

oder erboldert werden/ oder auch / daß sie die Füchs und Dächs unter der Erden verletzen/ dann wo diß einmal beschehe/ so bringt man sie nimmermehr hinein. Derowegen man sie nicht hinein schlieffen / noch viel weniger an gehetzte alte Füchse und Dachsen lauffen lassen soll / sie seynd dann jährig / zuvor wol gearbeitet/ und allezeit ein alter Hund den jungen vorlauffen lassen / welcher sich in die Sach wisse zu schicken/und den Füchsen und Dachsen zu begegnen.

Dergleichen Hund mögen auf vielerley Weg zum Dachs angebracht werden. Und erstlich wann die Füchs und Dächs ihre Jungen haben / soll man alte Dachs-Hund nehmen/und sie in die Erde schliessen lassen/und alsbald sie vorstehen/die Jungen vor den Bau stellen/ doch jeden besonder halten/ damit sie sich nicht verletzen/ und sie den Alten/ welcher Gestalt sie den Beil ausstehen/ zuhören lassen / wann dann die alten Füchs und Dächs gefangen / und die Junge nur noch übrig seynd/ soll man alle alte Hund zusammen kuppeln/die Jungen lassen hinein lauffen/und ihnen zuschreyen/ da hinein Dächslein/ zu ihm hinein/ fang/ fang/ hinein/ wol dran/ hou / heu / hasch/ hasch. Und wann sie einen jungen Fuchs oder Dachs ergreiffen/soll man die in dem Bau erwürgen lassen/und doch Achtung geben/daß nicht etwan die Erden auf sie falle/ und sie unlustig mache. Nach diesem soll man alle junge Füchs und Dächs zu Haus tragen/die Leber und Schweiß mit Käs und Schmeer vermischen und rösten lassen/ sie damit pfneischen/und ihnen die Köpff zeigen und fürhalten. Zuvor aber und ehe/ oder auch hernacher/ sie dermassen wie gehört gepfneischt werden / sollen sie mit laulichtem Wasser und Seiffe sauber abgewaschen werden / damit die Erden / so sich zwischen die Haar und Hauf gesteckt/ von ihnen komme/ dann sie sonsten räudig und nimmermehr zu recht bracht werden mögen.

Man mag sie auch noch auf andere Wege anbringen : Man soll alte Füchs und Dächs also lebendig durch die alten Hund fangen/und mit Instrumenten greiffen ihnen den unter Kieffer mit samt den scharffen Zähnen herab reissen / und die obere bleiben lassen / damit sie ihren Grimm erzeigen / und doch niemand verletzen mögen. Nach diesem Löcher auf einer Wiesen machen / die da ziemlich weit seyn / und zween Hund ruhig miteinander hinein lauffen/und sich dariñ geregen und nach Nothdurfft wenden mögen/ und alsdann mit Brettern und Holtz alles versehen/ mit Erden zudecken/ den Dachs hinein lauffen/ und alle Hund jung und alt ablassen/ ihnen mit vorigen Worten zuschreyen und erlustigen/wie diß die Sach erfordert/und wann sie gnugsam fürgestanden/sieben oder acht Streich/wider das Bret auf der Seiten thun/damit sie hierdurch hertzhafft werden/alsdann die Dielen/bey der Gegne/da der Dachs ist/mit der Zangen heraus nehmen/und den Dachs mit den Instrumenten/ oder aber durch einen Hetzhund erwürgen lassen/und die Hunde damit pfneischen.

Man soll auch von stund an Käß bey der Hand haben/und auf den Dachs werffen / wann er todt ist. Da aber der Jäger ihm den untern Kieffer nicht abschneiden wolte/so sollen doch ihm aufs wenigste die fürnehmsten Hacken-Zähn abgebrochen werden/damit er die Hunde nicht verletze und abschröcke.

Das LIII. Capitel.

Von Art und Eigenschafft der Füchs und Dächs / und wie vielerley Art derselben seyen.

Dachs-Jagt.

Gleicher Gestalt / wie zweyerley Art der Dachs-hund seynd / also seynd auch zweyerley Geschlecht der Dächs und Füchs / dann es finden sich Schweins-Dächs und Hunds-Dächs / wie dann auch grosse und sehr kleine Füchs.

Die Art der Schweins-Dächs ist / daß / so bald sie aus dem Bau kommen / ein Löchlein oder Grüblein mit dem Rüssel oder Klauen machen / und ihr Geloß darein werffen / welches die andern nicht thun. Deßgleichen so machen sie ihre Bau gewöhnlich an sandigte oder andere weiche / geschlachte / offene / unbedeckte Oerter / damit sie die Sonnen haben / und für und für schlaffen mögen / und derohalben auch vielmehr Schmaltz sammlen / dann die andern.

Was dann die Haut belangt / so seynd die Schweins-Dächs viel weißlechter dann die andern / und haben das Haar oberhalb der Nasen / und unter der Gurgel viel weisser / auch den Leib / Kopff und Naase etwas grösser / dann die andern / wiewol diß nicht leichtlich wahrgenommen wird / es geb einer dann besondere Achtung darauf.

Die andere Art deren / so Hunds-Dachs genennet / mögen auf folgende Gestalt erkannt werden / dann sie suchen ihre Nahrung weiter dann die andern / und werffen ihr Geloß den Füchsen gleich / verhalten sich gewöhnlich in harter Erden und Felsen / und graben ihre Bau viel tieffer und auch enger / dann die andern / jedoch so seynd nicht so viel Räncke und Ausgäng darinn / wie in den andern / dieweil die harte Erd und Felsen nicht so leicht zu gewinnen ist / wie der sandigte Boden. Diese zwey Geschlecht halten sich nicht beyeinander / sondern auf ein Meilwegs voneinander. Die Dachshund fürchten die Hunds-Dächs vielmehr dann die andern / dann sie seynd viel beissiger und eines grössern Geruchs / sie mögen auch füreinander an Haaren erkennet werden / dann die Hunds-Dachs haben den Hals / die Nasen und Ohren röhtlich / gleich dem Hals eines Marders / und seynd viel schwärtzer und viel höher auf den Schenckeln dann die andern.

Die beyde Geschlecht leben von allerley Fleisch und auch Luder / sie thun grossen Schaden den wilden Killen oder Königlein / und sonderlich den Jungen / und bauen strack durch / da die Füchs der Läng nach unter sich fortbauen / fressen gerne junge Milch-Färcklein / in dem sie den Schweinen-Fleisch vielmehr geneigt / dann dem andern; und ist gewiß / daß so ein Hauffen Schwein für ihrem Bau fürüber getrieben wird / sie sich gewißlich herfür thun. Sie leben von allerley gestohlener Speiß / als da ist / Hüner / Gäns / und dergleichen; sie seynd kurtzweilig / guter Natur / verletzen nicht / und fügen niemand kein Leyd zu / spielen und treiben ihren Lust mit jungen

Hun-

Hunden/ schlaffen die übrige Zeit über. Sie seynd auch sehr kalter Natur / und da sie in einer Küchen oder Ort / da ein Feuer ist / so legen sie sich ohne Scheu darein/ und verbrennen die Füß dermassen/daß es schier unheilbar ist/sie werden erhalten mit kleinen Beinlein/Käs/Obst/Trauben/und allem/so man ihnen gibt.

Zu rauher kalter Zeit begeben sie sich nicht bald aus ihrem Bau/und etwan auch in dreyen Tagen nicht/welches man zum öfftern durch Ein/ und Ausreissen wahrgenommen/ wann der Schnee für ihren Bau gefallen / kan man deß Morgens sehen/ wann sie aus ihrem Bau heraus gegangen / und ihre Nahrung suchen. Es ist eine Lust ihnen zuzusehen/ wann sie Stroh/ Farn-Kraut und Blätter zusammen raspeln/ und nachmals mit den vier Füssen / und dem Kopff auf einmal so viel in ihre Bau schleiffen/als ein Mann unter einem Arm und seiner Achsel tragen möchte.

Sie haben die List/ daß alsbald sie vermercken/ daß die Hunde auf ihnen seynd/ sie alsbald ihre Bäu hinter ihnen verschliessen/damit sie nicht zu ihnen mögen/ und da sie mehr dann etlich mal an einem Ort gesucht und gejagt werden / so ändern sie den Ort/und begeben sich an einen andern.

Sie leben lang/ und da sie alt werden/ erblinden ihrer etliche/ und können nicht mehr aus dem Bau/ sondern der Dachs ernehret die Dächsin/ und die Dächsin den Dachsen. Sie sterben auch von den Raud und Schuppen / welche sie bekommen/ gleich den Hunden / darum die Dachshund gewaschen werden sollen/wie droben gesagt. Dann in der Erden/wächst dergleichen Unrath bald.

Die Dächs seynd harter Natur / dann offtermals sehr gute starcke Hetzhunde an sie gehetzet werden/ welche sie dermassen ergreiffen / daß ihnen Därm und Eingeweyd ausgehet/und sich doch nicht ergeben wollen/ sondern je länger je mehr sich wehren. Und ist für gewiß zu halten/ daß der Dachs seiner Nasen sehr verschonet/ dann wann ihm auch der geringste Streich darauf gegeben wird/so stirbt er von stund an.

Fuchs-Jagt.

BElangend die Fuchs-Jagt/so ist wenig Lust dabey/ und sonderlich unter der Erden/ dann alsbald sie die Hund vernehmen / schlieffen sie fort/und begeben sich von stund an heraus / ausserhalb zur Zeit / wann sie junge Wölff haben / welche sie nicht gern verlassen wollen.

Sie machen ihre Bäu gewöhnlich an Ort/ da sie beschwerlich zu graben seynd/ als da ist unter Felsen oder unter Bäum / und haben nur einen Durchgang / der da sehr lang und enge ist. Wann die Hund einmal einen Fuchs finden/ so wehret er sich etwas / aber nicht so hertzhafftig wie der Dachs/ihr Biß ist, auch nicht so vergifftet wie der Dachsen.

Digitized by Google

Das LIV. Capitel.

Wie man den Fuchs mit Luder fangen soll.

WAnn der Jäger eine Füchsin/ die da reyet oder brünstig ist/ gefangen hat/ und ihr das natürliche Glied mit dem Darm/so daran hängt/ sampt Wurtzeln/welche Ursach zu der Geburt geben und bewegen/ (das ist die Hödlein/welche man den Hunden pfleget auszunehmen/wann sie verschnitten werden) heraus schneidet/ klein zerschneidet/in einen warmen Hafen/ mit Galbanum oder Gummi vermischt / thut / und den Hafen mit einem Deckel zudecket/ damit die Materi nicht verrieche. Diß alles kan man das gantze Jahr behalten / und wann man den Füchsen ein Luder legen will/als dann nur eine Speck-Schwart auf den Rost legen/genug rösten/warm werden lassen/darnach in den Hafen/darin der Füchsin Natur mit sampt dem Gummi/wie gehört ist/stöst/und das Luder mit anmacht/so wird gewißlich gespürt / daß die Füchs allenthalben auf den Fuß nachfolgen. Doch muß der/ so das Luder legen will/ seine Schuch mit Küh-Mist schmieren/ damit ihn/ oder dessen Fußstapffen die Füchse nicht vernehmen. Dergestalt seynd die Füchse zu ludern/ und zu Abend mit demselben Geschoß/ Füchs-Gruben oder sonst zu fahen. Es ist auch gewiß / daß so ein Dachs-Hund mit Schweffel oder Wachholder-Oel geschmiert und in einen Fuchs- oder Dachs-Bau gelassen wird/ sie sich daraus begeben/ und in dreyen Monaten nicht mehr hinein kommen.

Das LV. Capitel.

1. Was für Instrument bey der Dachs-Jagt zugebrauchen.
2. Und wie die Dächs ausgegraben/und die Hunde nach Gelegenheit abgelassen werden sollen.

WEle Fürsten und Herren so auf der Fuchs- und Dachs-Jagt sich üben wollen/sollen mit folgenden Instrumenten gefasst seyn. Und erstlich mit einem halben dutzet starcker Gesellen / die da graben sollen. Auch mit sechs guten Hunden aufs wenigste / deren jeder ein Hals-Band dreyer Finger breit/ gerings um mit Schellen behängt/ anhabe/ damit sich die Dächs desto ehe setzen/und auch die Hunde desto weniger vor dem Hals-Band verletzt werden. Da gesehen wird/daß die Hund müd/oder sich der Dachs gesetzt hätte/ oder die Schellen voller Erden gestreckt wären sollen die Hunde gefangen/und ihnen die Hals-Band abgethan werden/aber anfänglichs so seynd die Hals-Band sonderlich darzu dienstlich/ daß sich der Dachs desto eher verhält.

Die Instrument/ damit zu graben/ sollen zu ersten zweyerley Böhrer seyn/ das ist/ schmal und breit/ und der eine schneidend / die Wurtzeln damit abzuhauen/ darnach eine breite Hauen/ die Erden heraus zu heben. Item ein Hauen/ den Bau zu öffnen/und den Dachs mit der Zangen heraus zu ziehen. Item/eine breite höltzerne und eiserne Schauffel/auch einen Sack/den Dachs lebendig hinein zu thun/ und eine Schüssel/Hafen oder anders/den Hunden Trincken zu geben.

Und

Und ist vonnöthen/ daß der Herr seine Ordnung und Rüstung halte und habe/ wie ein Kriegs-Mann zu Felde/ und seine Feind die Füchs und Dächs/ in ihrem Vortheil und Läger angreiffe/ ihre Schantzen zerstöhre/ und sie durchgrabe/ die mitten unter die Erden/ damit er ihre gute Häut und Bälge dadurch bekommen/ und das Feld behalten möge.

Es sind aber die eigentliche Werckzeuge/ so man hierzu gebrauchet/ folgendlich diese:

Der spitzige Böhrer/ damit man durch die Erd oder Grund den ersten Einbruch thut.

Der runde hole Böhrer/ damit man die Erd durchbricht und auswirfft.

Der breite oder flache Böhrer/ den Bau damit zu beschliessen.

Der schmale oder spitzige Karst/ die Erde damit aufzuhauen.

Reuthauen/ die Erde damit zu gewinnen.

Breite Feldhauen/ die Erde damit heraus zu ziehen.

Zangen die Dächs damit zu fassen und zu halten.

Eiserne Schaufseln/ damit zu graben.

Hacken/ damit man den Bau räumet und reiniget.

Eine schneidende Hacke und Hand-Beil/ die Wurtzeln damit abzuhauen.

Eine höltzerne Schauffel/ die Erde damit heraus zu werffen.

Man soll allhier Achtung geben/ und ehe die Dachs-Hunde abgelassen werden/ die Gelegenheit der Erden und Orts/ da sie ihre Bäu haben/ besichtigen und betrachten/ denn sonst ists der Jagt zuwider gehandelt. So dann die Erden nahe bey Bergen oder Hügeln ist/ sollen die Hunde unterhalb gegen dem Thal abgelassen werden/ damit sie den Dachsen in der Höhe antreffen mögen/ dann daselbst ist die Erden nicht so tieff und viel leichter zu graben. Da aber die Bäu an einem ebenen wachsenden Ort wären/ sollen die Hunde in die obersten Bäu nah bey dem Wasser abgelassen/ und doch zuvor zwantzig oder dreissig Streich mit der Hauen auf den Bau geschlagen werden/ damit der Dachs sich aufrichte/ und zu dem End und Ausgang sich begebe. Man soll allzeit anfänglichs zween oder drey Hund zumal lauffen lassen/ damit sie in der ersten Hitz die Dächs/ so beyeinander seynd/ trennen/ und auf daß sie sich desto eher setzen/ befördern mögen. Sie brauchen den Lust/ und lassen sich von den Hunden aus den Eckbäuen nicht austreiben/ wañ das geschicht/ und sie nicht weichen wollen/ soll man zween oder drey Streich mit dem Bickel thun/ und da sie alsdann auch nicht fort wollen/ alsbald den runden Böhrer anlegen/ sie ausgraben und entdecken/ und wann man spühren würde/ daß sie sich gesetzt/ nicht gleich auf ihnen in das Loch machen/ sondern strack über der Stirn des Hunds/ dann so das Loch gleich auf den Dachs gemacht würde/ so lieffen sie wiederum in die Weite/ und trieben die Hunde zurück/ darum man strack über der Stirn des Hundes und mit dem runden Böhrer graben soll/ dann derselbige ist gut dazu/ und hebt und behält die Erden/ daß nichts hinein falle/ und darauf alsbald den breiten Böhrer in das Loch stecken/ und den Bau beschliessen/ damit der Dachs nicht auf den Hund zurück weiche/ und ihn verletze.

Wann dann der Bau beschlossen ist/ soll man von Stund an anfahen zu graben/ und die Weite machen/ daß auch ein Mensch hinein möchte/ und alsdann die Hunde hinein/ und zu allen Seiten anjagen und angreiffen lassen. Man soll auch Achtung geben/ daß sich der Dachs nicht in die Erden versteckt/ welches er vielmals thut/ wann er ermattet ist/ also/ daß die Hunde offtermals auf und über ihm seyn/ und nicht wissen mögen/ wo er hinkommen.

Wann dann ihre Veste erobert ist/ soll man die Zangen nehmen/ und sie greiffen/ doch ist eine besondere Kunst darauf/ daß man sie nicht bey dem Balg ergreiffet und heraus ziehet/ damit sie die Hunde nicht verletzen/ sondern man soll die Zang öffnen/ ihnen die Helfft in das Maul/ und die ander Helfft unter den untern Kiefer legen/ und alsdann zudrucken. Dann so man das Obertheil und ihn bey der Nasen ergreiffen solte/ stürb er von Stund an/ wie gesagt ist.

Wann er dann also gefangen ist/ soll man ihn heraus ziehen/ in einen Sack stossen/ und in einen beschlossenen Garten thun/ und zugleich alle jungen und kleinen Dachs-Hunde auf ihn lauffen lassen/ bis daß er erhitzigt ist/ er greifft auch die Menschen an/ gleich einem wilden Schwein/ derohalben man auf dieser Jagt gute Stiefeln anhaben soll/ dann sie offtermahls Stück aus Hosen und Füssen reissen.

Das LVI. Capitel.

Wie man vom Fuchs und Dachs weydmännisch reden soll.

Der Fuchs ist listig.
Der Fuchs billt/ drapt/ reyhet.
Der Fuchs wird gehetzt.
Der Fuchs wird geludert.
Der Fuchs wird mit Fallen/ Garnen/ Gruben gefangen.
Der Fuchs wird erschlagen.
Der Fuchs wird gestreifft.
Der Fuchs hat einen Balg an/ keine Haut: Klauen und nicht Füsse.
Der Fuchs wird mit Schlieffern aus seinem Bau gefangen.
Der Dachs wird ein- und ausgereisst.
Der Dachs wird mit Schlieffern gesucht.
Der Dachs verheelt/ verklüfft und verleurt sich.

Das LVII. Capitel.

Von der Wolffs-Jagt/ und zwar von des Wolffs Natur und Eigenschafft.

Es ist den Einwohnern in Africa/ Asia und Europa der Wolff/ was vor ein bös/ reissend/ und schadhafftes Thier es sey/ wol bekannt/ von wegen grossen Nachtheils/ Verlusts/ und unwiederbringlichen Schadens/ so nicht allein sie selbst/ sondern auch an ihren Kindern/ Vieh/ Gevögel/ und

und dergleichen Thieren erfahren/wie dann gleichmässige Gefahr ausstehen die Einwohner der Insuln America / Brasilien genannt / die Antilles / Florides und Frantzösische Länder / Canada / Ochetage / Saugueve und der neuen Landen / auch die Schweden und Norweger / und andere Orientalische und Occidentalische Länder und Völcker.

Wiewol dann jedem männiglich der Wolff wol bekannt/und kein Land nicht ist/ da sie nicht gefunden werden/ausserhalb Engelland und Schottland / so hab ich doch nichts desto weniger unterlassen wollen / seine Gestalt/ Eigenschafft/ Gebärd/ Natur und Unterscheid zu beschreiben. Und ist derhalben der Wolff ein Thier / so graue Haar mit schwartzen vermischt / und weislicht am Bauch / einen grossen molechten Kopff/mit starcken und langen Gebiß versehen/kurtze und aufrechte Ohren hat/daher das alte Sprichwort erwachsen / wann einer ungewiß und zweiffelhafft / welches er unter zweyen erwählen und thun will/daß man gemeiniglich sagt: Er habe den Wolff bey den Ohren.

Der hochgelehrte und weit-berühmte Mann Plinius in seinem siebenden Buch am 22. Cap. von natürlichen Geschichten sagt: Daß so einer einem Wolff unversehens aufstosse/solches dem Menschen sehr zu wider und gefährlich sey. Und da einen der Wolff zuvor ersehe / derselbige dermassen erschrecke / daß ihm die Red eine Zeitlang gestehe. Item/er schreibt auch/daß die Wölff in Africa klein von Leib/in kalten Orten aber groß/reissend und viel schädlicher seynd.

Welches Olaus Magnus/Ertz-Bischoff zu Upsal in Gotia im 18. Buch am 13. Cap. so er von Mitternächtischen Völckern/ Thieren/ Vögeln und Landen beschrieben/bestättiget und vermeldet/daß Plinius warhafftig von Wölffen geredet/ und ihre grimmige Bosheit im Jenner/und zur Zeit der Brunst/und da sie nach der Wölffin lauffen/viel hefftiger/sorgfältiger und ungestümmer seye/und dann auch/daß sie sich zu Winters und zu den Zeiten/da es sehr kalt ist/in grosser Anzahl versammlen / dadurch erst desto behertzter/ freudiger und viel gieriger werden/ und die Einwohner derselben kalten Lande dermassen in Furcht und Schrecken setzen/ daß sie ohne Rüstung sich auf dem Feld nicht dörffen sehen lassen/sondern sich mit nothwendiger Wehr / als Armbrust und Büchsen/ versehen müssen. Item sind sie vor allen Dingen schwangern Frauen gefähr/und reissen dieselbigen nieder und fressen sie.

Es ist auch noch ein andere Art der Wölff/so Hirschwölff/wie Plinius schreibt genennet werden/ und grosse Fürsten und Herren zu Beitzfüttern gebrauchen / dieselben/alsbald sie ein Thier gerissen/und es fressen/heben sie den Kopff in die Höhe/schlagens aus dem Sinn/und sehen sich um nach einem andern.

Plinius schreibet noch weiter im 34. Cap. vor-ermeldten Buchs von einer andern Art der Wölff/so Thoes genennet werden/welche länger von Leib seynd und den Rücken und Füß viel kürtzer dann die andern haben/ grosser Geschwindigkeit / erhalten sich des Wildprats/ und thun dem Menschen keinen Schaden / seynd sehr haarig im Winter/und im Sommer roth von Haaren.

Aristoteles / der hoch-berühmte Philosophus in seinem Buch / so er von den

Thieren geschrieben/sagt im 5. Buch am 2. Cap. daß in der Brunst sich der Wolff mit der Wölffin gleich den Hunden verbinde oder vermische. Und im 2. Buch am 1. Cap. sagt er/des Wolffs Glied sey gleich als wie ein schlecht Bein/ wie des Hirsch Zain/und des Fuchs und Wiesels Glieder auch seyn sollen. Er schreibet weiter im 6. Buch am 35. Cap. daß die Wölffin ihre Junge tragen und treiben / gleichwie die Hündin wolffen/auch daß sie der Zeit/Tag und Stund halben in allem mit den Hunden überein kommen/und denselben gleich / anfänglich blind seyen. Item / daß die Wolffs-Brunst/ (da sie dann am gierigsten seyn im Jenner/ oder doch gewißlich zu Anfang des Februarii/anfahe/und die Wölffin im Mayen gebähre.

Ermeldter Aristoteles im 8. Buch am 28. Capitel sagt ferners/daß in Cirener-Land die Wölff sich mit den Hunden zugleich/wie in Griechen-Land/ in Macedonien die Hunde sich mit den Tieger-Thieren vermischen. Item/im ersten Buch im ersten Cap. schreibt er/ daß unter den Thieren ihrer etliche leichtlich zahm zu machen / etliche aber gar nicht / als da ist das Panter-Thier und der Wolff / von wegen ihrer Wilde/Arglistigkeit und Bosheit / dadurch sie andere Thiere erdappen/erschleichen und niedergerissen.

Er schreibt noch weiter im 9. Buch am 5. Cap. daß sich der Wolff vom Fleisch nähre/ausserhalb wañ er fast hungerig sey/ so fresse er die Erden/welches doch nicht ist/ und allein daher verargwohnet wird/daß sie zu Zeiten das jenige / so sie an Speiß übrig haben/in die Erden vergraben/und hernacher aus Hunger genohtdrängt wiederum ausgraben/wie die Erfahrung solches offtmals bezeuget hat.

Die Wölff so sich übel befinden / fressen sie zu Zeiten Gras wie die Hund / dadurch sich zu säubern; Sie seynd auch der Arglist/ daß sie zu Feld und Holtz viel eher verzagte weibische Männer/dann einen Jäger selbst angreiffen.

Mehr gedachter Aristoteles im 9. Buch von Thieren am 36. Cap. wie dann auch Plinius im 16. Buch von den Thieren am 8. Cap. seiner natürlichen Historien erklären/da nahe bey dem Sumpff/so Paulus Mœotidis von Geographis und Historien-Schreibern genennet wird/ die Wölff zu der Fischer Gesellschafft Kundschafft und Freundschafft suchen / so ihnen Fisch darwerffen und mittheilen / und wofern sie diß nicht thun/und ihnen nichts geben/sie ihnen zur Rach folgendes Abend ihre Garn zerreissen.

Und im 6. Buch am 18. Cap. wird vermeldet/daß zu der Zeit/ wann die Wölff in der Brunst/sie einander sehr gehässig und auffsätzig seynd/sonst aber zu andern Zeiten gar nicht/wie solches Leute wahrgenommen/und etlichmal zwölff/mehr und weniger in der Brunst beyeinander gezehlet / welche sich dermassen miteinander zerstritten und erbissen/daß ihrer etliche sehr schweissig davon geloffen / und sich in Wassern und Sümpffen/da sie die haben mogen/ abgewaschen / und das Wasser davon gar roth und Blutfarb worden.

Es schreibt Aristoteles noch weiter im 9. Buch am 1. Cap. von Thieren/ so ewigen Neyd gegen einander haben. Daß der Wolff des Esels/Ochsen und Fuchsen Feind sey/und schreibt auch im 2. Buch am 17. Cap. daß alle Thier/so das Maul

voller

voller Zähn/ nur einen Bauch haben / als da ist der Mensch/ der Hund/ die Sau/ der Bär / der Löw und der Wolff.

Er sagt auch im 4. Buch von Thieren am 6. Cap. daß die Thiere/so zerspaltene Füß den Fingern gleich / 5. Klauen fornen/und 4. Klauen dahinten haben/als da ist der Löw/der Wolff / der Hund/und das Panterthier / und daß alle Thier den Hals biegen können/ausserhalb des Wolffs und Löwens/welche kein Gelänck im Hals/sondern ein gantz Bein haben sollen / und denselben hierum nicht biegen können / das sich doch nicht also erfindet/dann man viel Wölffe am Hals mit Beinen/Gelänckern und anderm/andern Thieren gleich/gefunden. Doch ist nicht ohn/sie haben einen starcken dicken/ groben Hals / voller Nerven / und erheben ein Schaaf mit ihrem Gebiß/und tragen dasselbige hinweg/ebenmässiger Gestalt / wie ein Hetzhund ein kleines Küngelein/wie er dann ein todt Pferd oder Kuh allein aus einer Gruben heraus schleiffi/ da auch ein starcker Hengst genug daran zu schaffen hätte.

Weiter schreibt Aristoteles im 5. Buch im 15. Cap. daß Hunds-Wölff/und so die Hund-Art an ihnen haben/gefunden werden/die doch andern Wölffen gleich treiben/und nur vier auf einmal/und lange Zeit nichts sehen/wie die Hund.

Die Wölffin treibt gewöhnlich in grossen Häuen und dicken Höltzern / oder an einem Berglein voller Gestäud und Gekräut / gegen Mittag / der warmen Sonnen halben/oder sonst nahe zu einem Dachs-Bau / damit sie sich zu Zeit der Noth darein verstecken und aufenthalten möge.

Da aber die Wölffin von Hunden oder Menschen übereilet wird/nimmt sie ihre Jungen in das Gebiß/und trägt sie hinweg/und wofern sie bey ihnen bleiben mag/ erhält sie die mit ihrer Milch / bis sie selbst essen mögen/es bleibt allezeit entweder der Wolff oder die Wölffin bey ihnen/ so bald sie aber essen können/ holtzt oder laufft der Wolff oder die Wölffin hinaus / sucht Speis / und da er wiederum zu den Jungen kommt/giebt er dieselbige von sich/ und schüttet ihnen die dar/damit sie davon erhalten werden. Alsbald sie dann erwachsen/und allbereit den Jaghunden gleich groß seynd/ tragen ihnen die alten Wölff oder Wölffin etwan ein junges lebendiges Lamm/Gäns oder auch zu Zeiten ein kleines Hündlein zu/und lernen sie dieselben alsbald erwürgen/ und des Vatters Handwerck ergreiffen / jedoch essen sie den Hunds-Kopf noch die Haut nimmermehr/und ist kein Jäger oder Metzger/der meisterlicher ein Thier könte straffen oder abziehen/als sie diß können.

So sie dann den Augustmonat oder September erreichen / und nunmehr schier erwachsen/führen sie die Alten zu Feld / ausserhalb des Orts/ da sie auferzogen werden / und tragen ihnen Aufenthaltung und Nahrung zu / und mag man sie dieser Zeit auf ungeackerten Bau-Feldern oder sandichten Orten nach dem Regen / und wann der Boden naß ist/wol spüren und vernehmen.

Weiters um den October und November / oder hernacher / mögen die jungen Wölff gehetzt und in Garnen gefangen werden/und da der Jenner herkommt / und die Wolffs-Brunst angeht / treiben die Alten die Jungen mit Beissen und Gewalt / das gantze Jahr hernacher aus/wollen / daß die Jungen eigene Wohnung und Gele-

Digitized by Google

genheit suchen/und ihr Quartier selbst einbehalten/ welches auf zwo Meil Wegs sich gewöhnlich umher erstrecken thut / leiden auch keinen andern daselbst herum / wie andere Thier mehr zu thun pflegen/als da ist der Hirsch/das Schwein / die Katz/die alten Haasen / Küniglein/ und unter den Vögeln die Wachteln / Drappen / Reiger/ Krähen und viel andere.

Die Wölffe ziehen und wandern weit von einem Gehöltz zum andern / und hält man für gewiß/daß aus grossem Gehöltz ein Jahr um das ander / etwan roth/etwan schwartz Wildprät / und dann auch zu anderer Zeit die Wölffe Hauffen-weis ausziehen/und sich hin und wider austheilen.

Es bringen auch Krieg und Feld-Schlachten Wölffe ins Land/dann ein Wolff folgt den Feld-Lägern nach / von wegen todten Cörpern / so von Menschen und andern Thieren gefunden werden. Und die jenige/so einmal zu Menschen-Fleisch gewöhnt / wollen hernach kein ander Fleisch nicht anschmäcken / sondern suchen und stellen denselben für und für nach / und da sie es todt nicht haben können / fallen sie die lebendigen Menschen an / wo sie die allein und ohne Hülffe erschleichen und antreffen können.

Weiters ist vom Wolff wol zu mercken / so noch von niemand / so ich wüste / gehört oder geschrieben worden / daß in den alten Wolffs-Nieren/ Schlangen geboren werden / welches von einem an dreyen und auch vier Wölffen mit Fleiß wahrgenommen/und etwan in einem Nieren zwo Slangen/deren die eine eines Schuchs/ die ander eines Fingers lang oder auch kürtzer gewesen/gefunden worden/welche den Wolff zuletzt ums Leben bringen/und sehr vergiffte Schlangen und Nattern daraus werden/ zu gleicher Weise / wie auch die jungen Nattern die Alten im Leibe umbringen / und hernacher noch viel gifftiger dann zuvor werden. Diß ist an dem wol abzunehmen/ daß der Wolffs-Biß an Menschen und Thieren sehr unheilsam und vergifft/ und der mehrentheils so von ihnen einmal verletzt worden/ sterben und verderben müssen/wie fleissig man auch darzu thue/ und Achtung darauf gebe. Worüber viel guter Hetz-hund verloren gehen / so von Wölffen verletzt werden / auch keine Artzney noch Rath nichts hilfft.

Betreffend die Bosheit und Arglistigkeit der Wölffe/ so heulen sie gegen Abend und versammlen sich dadurch / nachmals so fallen sie einen Hauffen Pferde an / und trachten dahin / wie sie dieselbige trennen / und die Jungen daraus wegbringen und fressen können.

Ebenmässig gehen sie mit den Ochsen und Kühen auf der Weyd auch um; da es aber an Orten / da kein Vieh-Trieb oder Weyd nicht ist / so lauffen sie bis in die Dörffer hinein / und suchen von Haus zu Haus das Vieh / so etwan ein fahrlässiger Haus-Vatter selbigen Ends nicht eingesch'ossen/reissens nieder/und fressens / und da sie nichts ausserhalb der Ställe finden noch antreffen können / brechen sie ein nach den Schweinen/Hünern und Gänsen / und so Schaaf in einem Stall wären / so öffnen sie den von hinten/bringen eine gute Anzahl auf 20. oder 30. um / und saugen aus denen mehrentheils nur das Blut / und die übrigen / was sie nicht wegschleiffen können/

nen/ lassen sie todt ligen/ wo sie aber in Stall nicht hinein kommen können/ machen sie ein Loch in die Wand/ und alsbald die Schaaf den Kopff hinaus stecken wollen/ zu sehen/ was draussen ist/ ertwischen sie die bey dem Kopff/ daß sie die entweders mit Gewalt gar hinaus ziehen/ oder doch zum wenigsten den Kopff erhalten. So aber die Schaaf in einem Pferch wären/ versamlen sich die Wölff/ nähern dem Pferch/ und lässet sich der eine unter ihnen muthwilliger und arglistiger Weise vom Schaaf-Rüden erjagen/ weicht doch allgemach zurück/ bis er sie weit vom Pferch hindan bringt/ und die andern mittelst im Pferch mit Gewalt hinein brechen/ und ihres Gefallens hinweg nehmen/ was sie können.

Sie brauchen auch eine andere Geschwindigkeit gegen den Hunden in Dörffern/ so die Häuser behüten und bewahren sollen/ dann der eine laufft bis an das Haus hinan/ und führt den Hund mit ihm ins weite Feld/ und der ander begibt sich immittelst dem Haus zu/ bis sich der erste wiederum gegen den Hund umkehret/ gegen ihm laufft/ und wider zurück/ und den andern/ so ihn bey der Thür verwahret/ ins Gebiß treibt/ ihn zerreissen und fressen.

Sie halten ebenmässige Ordnung im Gehöltz gegen dem Hirschen/ Hirsch- und Wild-Kälbern/ da der eine das Wildprät aus seinem Stand aufjagt/ und die andern sich auf Fürlagen stellen/ und austheilen/ nicht weniger/ dann wie sonst ein Jäger seine Hetz-Hund auf der Jagt fürlegt.

Berchorius in seinem Reductorio Morali, unterm Titul von Thieren/ schreibt/ daß das Wort Lupus, als Leonis pes, das ist/ des Löwens Fuß gleich genennet werde/ dieweil der Löwe grosse Stärck in seinem Fuß hat/ und was er damit ergreifft/ dasselbige das Leben dahinden lassen muß.

Isidorus schreibt in seinem 12. Buch/ daß der Wolff ein reissendes Thier und gar Blut-dürstig sey/ und von wegen solcher seiner Gierigkeit niederreisst/ was er bekommen mag.

Aristoteles thut Meldung in seinem Buch von den Thieren/ daß in India eine Art von Wölffen sey/ so ein Dreyfach Gebiß im Maul haben/ und daneben einen Kopff und Ansehen wie ein Mensch/ die Füß wie ein Löw/ den Schwantz wie ein Scorpion/ die Stimm einem Menschen/ und Trompeten gleich laute/ schnell wie ein Hirsch sey/ und sonderlich die Menschen niederreisse.

Isidorus schreibt ferners/ der gemeinen Sag nach der Bauers-Leut/ daß/ so der Wolff den Menschen zuvor ersehe/ er dadurch erstumme/ und mit seinem Athem die Lufft/ und hernach auch den Menschen vergiffte/ und dermassen erschröcke/ daß ihm angst und bang werde/ und die Sprach verliere/ davon Virgilius in seinem Bucolicis schreibt/ da er sagt: Lupi Mærim videre priores, und wie im gemeinen Sprichwort gesagt wird/ Lupus est in fabula, wann man des Wolffs gedenckt/ so komt er.

Das ist/ wann der/ von welchem etwas gesagt wird/ urplötzlich unversehens erscheinet/ auch ans selbige Ort kommt/ alsdann erschrickt der ander/ daß er nicht weiß wie er dran ist. So aber der Mensch den Wolff zuvor ersieht/ so schreibt Isidorus/ daß dem Wolff dadurch das Hertz entfalle/ und sehr verzagt werde/ und thut

weiters

weiters darzu/ daß die Wolffs-Brunst nicht länger dann 12. Tag währe/ zu welcher Zeit sie gantz und gar nichts/ aber hernach sehr geschwind und fräßig fressen. Er erzählet auch/ daß der Wolff Freude habe/ wann man ihm liebkoset/ und hierum etwa junge Kinder hinweg trage/ und nicht von Stund an erwürge/ sondern eine Zeit lang zuvor damit schimpffe/ und doch letztlich hinrichte.

Er schreibt weiter/ daß wo ein Kleid von der Schaafs-Wollen/ so ein Wolff erbissen/ gemacht oder zugericht/ oder da solche Woll unter andere vermischt werde/ dasselbige Kleid ohne Ungeziefer nicht bleib/ sondern zu allen Zeiten damit behängt sey.

Aristoteles/ mehr gemeldt/ schreibt unter obangeregten Sachen/ daß die Wölff und andere Thier/ so des Fleisches gewohnt/ zu dieser Zeit/ so sie Jungen haben/ ärger und schadhaffter seynd/ dann sonst.

Er schreibt auch im 8. Buch am 5. Capitel/ daß die Wölff nichts dann roh Fleisch und selten/ allein/ wann sie überaus hungerig oder kranck seynd/ Gras/ oder so sich überfressen hätten/ etliche Kräuter fressen sich also wiederum der Speis entledigen/ die von sich geben/ und darauf strack wiederum gesund werden. Item/ an ermeldten Ort sagt er ferners/ daß/ so dem Wolff die Zahn/ von wegen Viele der Speis/ so er gefressen/ oder Beinen/ die er zerbissen/ und zernagt/ verschlagen/ thue er sich aus seinem Bau heraus/ und schärffe/ stärcke und erkecke sich wiederum mit einem Kraut/ heist Wolgemuht.

Weiter schreibt Aristoteles/ daß wann der Wolff grossen Hunger hab/ er sich in der Eil dermassen überfresse/ daß er stracks den Hunger allen verlieret/ und darauf kranck werde/ und sich derhalben eine Zeitlang inn hält/ oder aufs Fressen schlaffe/ oder sich sonst erlustige.

Des Wolffs Natur wie auch Aristoteles sagt/ ist den Schaafen gantz und gar zuwider/ darüm gesagt wird/ wann eine Saiten von einem Wolffs-Darm/ und eine andere von einem Schaafs-Darm gemacht/ und zusammen auf einer Lauten oder sonst Instrument/ gezogen werden/ sie allezeit ungleich und einander zu wider lauten/ und die Schaaf-Saite viel ehe/ dann die andere zu Trümmern gehet.

Homerus unter allen Griechischen Poeten der Furnehmst/ da er vom Wolff schreibet/ gibt er ihm dis Lob/ daß er überaus wacker sey/ und nichts höhers fürchte dann das Feuer/ und da einer einen Stein nach ihm werffe und ihn treffe/ so rächt er sich/ und zerreiß ihn/ so er ihn aber nicht troffen/ seye er wol der Bescheidenheit/ daß er ihm nichts am Leben thue/ sondern nur ein wenig/ des zugefügten Wurffs halben züchtigen möge.

Es schreibt auch Homerus/ der Wolff sey dem Menschen im Alter sehr gehäßig/ und je älter er werde/ je gefährlicher er auch sey/ und dis darum/ daß er/ Alters und Kräffte halber/ dem Wildprät nicht mehr kan nachkommen/ noch dasselbige erlangen/ sondern behilfft sich dessen/ wann er etwann einen Menschen kan erschleichen/ und heimlicher Weise nachstellen/ hinterlisten und ersappen. Item/ zeigt an/ daß so die Wölffe zu grossem Alter kommen/ ihr Gebiß und Klauen dermassen abnehmen/

men/ geschwächet und geringert werden/ daß sie nicht wol mehr fortkommen/ und nichts desto weniger in solcher Gelegenheit noch lang leben.

Solinus sagt/ des Wolffs Alter möge aus seinem Gebiß erkannt werden/ dann dasselbige zu Zeit seines Alters viel enger und vester/ dann zuvor stehen soll/ und daß die jenige/ so starcke und Igelmässige Haar haben/ auch dabey viel freudiger und behertzter seyen/ ihre innwendige Glieder aber sehr schwach/ und vielen Kranckheiten und Blödigkeiten unterworffen/ und dagegen die äusserſten fast starck/ und die gute Streich einnehmen und dulden mögen/ haben.

Plinius im andern Buch seiner natürlichen Histori schreibt/ daß die Augen einer Geiß und eines Wolffs auch bey nächtlicher Weil einem hellen Liecht gleich brennen und leuchten/ und hierum von Hunden bey Nacht nicht gejagt noch angegriffen werden. Er sagt auch im gedachten Ort/ daß der grosse lange Wolffs-Zahn auf der rechten Seiten viel heimlicher Krafft und Tugend hab. Und im 21. Buch am zehenden Capitel schreibt er/ daß der Kopff von einem alten Wolff an ein Thor aufgenagelt/ gut für allerhand Zauberey und Vergifftungen sey/ wie dann auch die Haut vom Kopff und Hals ebenmässiger Kräfften seyn solle. Noch weiters/ so soll der Wolff der Art seyn/ daß/ wann ein Pferd in die Wolffsklapffen tritt/ es von stundan ermattet und ermüdet werde.

Das LVIII. Capitel.

Von Artzneyen/ so aus den Wolffs-Gliedern und Geloß gesucht und gebracht werden mögen.

PLinius im 25. Buch seiner natürlichen Historien am 11. Capitel sagt/ daß em Salb præparirt vom Wolffs-Geloß oder Koht/ überaus gut zu bösen Augen/ und dasselbig zu Aschen verbrennt/ mit Honig vermischt/ zu flieſſenden Augen der Menſchen fürtrefflich seyn soll.

Das Schmaltz ist gleichfalls gut/ die Augen damit zu schmieren/ wie dann alle alte und neue der Artzney Erfahrne/ das Wolffs-Schmaltz und Fette durchaus hoch meynen und halten/ und nicht geringer die Wolffs-Leber/ welche gedörrt und gepülvert/ und in alten Wein getruncken/ ist für den unablässigen Husten und schwache Leber eine gewisse Artzeney.

Plinius thut auch Meldung im 25. Buch seiner Historien/ daß des Wolffs Kopff zu Pulver gebrennt/ gut für den Wehetagen der Zähne sey/ und daß im Geloß der Wölff Beinlein gefunden werden/ so ebenmässige Krafft und Wirckung haben. Im 14. Buch sagt er/ daß die Wolffs-Gallen mit wilden Cucumer-Kernen oder Safft derselben/ welchen die Aertzte gemeiniglich Elaterium nennen/ vermischt/ und auf den Nabel gebunden/ laxiren und eröffnen die Verstopffung des Menschen/ und die Bein in den Wolffs-Geloß/ (wie jetzt vermeldt) gefunden/ so den Boden noch nicht berührt/ auf den Arm gebunden/ seynd gut/ und vertreiben das Grimmen und Colicam. Im 6. Capitel selbigen Buchs schreibt er/ daß ein Oel/ darinn ein lebendiger Wolff oder Fuchs dermassen gesotten/ bis sich das Fleisch von Beinen ab-

Digitized by Google

geschneiden/ fürtrefflich für das Podagra sey. Das rechte Wolffs-Aug gesaltzen/ und auf den Arm gebunden/ vertreibet das Fieber. Und am 18. Capitel sagt er/ daß die Dutten oder Busem von einem Wolff die Härtigkeit der Mutter und Leber erweiche/ lindere und den Wehtagen hinweg nehme. Auch da ein Weib/ so in Kindsbanden ligt/ Wolffs-Fleisch esse/ oder ein anderer zu ihr käme/ so desselben gessen/ diß ihr grosse Beförderung und Hülff zur Geburt bringe. Des Wolffs Zähn gebunden auf ein Kind/ nehmen ihm die Schrecken im Schlaff weg/ und gibt ihnen/ damit sie desto eher und leichter Zähn bekommen/ grossen Vorschub/ wie wir dann von den Parisianern sehen/ daß sie unter andern ihren Kindern auch Wolffs-Zähne in Silber oder Gold eingefasset/ an Hals hängen/ damit sie solche im Mund herumwenden/ und ihre Zähnlein desto leichter/ und mit geringen Wehtagen fort treiben und befördern mögen.

Die Wolffs-Haut ist sehr wol zu brauchen/ und fast gut/ die Röck damit zu füttern/ dann weder Läus noch Flöh sich darinn erhalten können/ sondern die Wolffs-Haut wie das Feuer fliehen/ doch so bald die Hunde darzu kommen mögen/ so beseichen sie dieselbige. So einer ein Stück Wolffs-Fleisch oder die Haut von dem Wolff/ der allererst gefangen und erschlagen ist/ in einen Schaaf- oder Schwein-Stall legt/ so essen die Schaaf oder Schwein nichts mehr/ sondern sterben viel ehe Hungers. Die grossen Wolffs-Zähn/ den Rossen angehängt/ bewahren sie/ daß sie nicht ermatten noch müd werden. Es ist noch zu notiren/ so Plinius im 20. Capitel selbigen Buchs meldet/ daß eine Wolffs-Leber nicht anders formirt und gestalt ist/ dann wie der Roß-Fuß/ und das Roß/ wie auch obangeregt/ so derselben Fahrt nachfolgt/ überaus träg und matt werde.

Er zeiget in ernenntem Buch Mittel und Wege an/ wie die Wölff von einem Ort oder Meyerhof zu vertreiben/ welches doch vielmehr der Zauberey/ dann sonst guten/ natürlichen/ löblichen Künsten anhängig und verwandt/ auch unter Christen/ sich deren zu gebrauchen/ nicht zuläßlich/ sondern hoch-sträfflich und verbotten ist.

Das LIX. Capitel.

Wie der Leit-Hund zur Wolffs-Jagt gearbeitet werden soll.

DEr Jäger soll aus seinen Hunden den schönsten/ keckesten und freudigsten/ so er haben mag/ und der noch niemals/ wo müglich/ zur Jagt angeführt/ oder gebraucht sey/ auslesen/ damit derselbige sich desto eher und leichtlicher arbeiten/ und zum Hängseil und allem dem jenigen/ so vonnöthen/ und der Jäger haben will/ anführen und gewöhnen lasse/ darum er ihm dann liebkosen/ freundlichen zusprechen/ und allerley gute Abschnitzlein und Leckerbißlein ihm geben/ auch dabey nicht boldern/ noch sich ernstlich oder rauh gegen ihm erzeigen soll/ auf daß er nicht scheu werde/ oder gar davon lauffe. Und wann dann der Jäger einen Wolff im Holtz gewiß weiß/ soll er den Hund alsobald auf die Fahrt führen/ und mit keinem

keinem Wort ihm zusprechen / sondern zusehen / wes er sich verhalten / und wie er sich stellen und anlassen wolle/ob er furchsam und erschrocken sey/in Dornen/Hecken und Büsche sich begebe/und mit hoher oder niederer Nase verfahe oder nicht / dann etliche Hunde verfahren mit hoher / etlicher mit niederer Nasen / und ist zum Wolff ein viel bessers Gemerck/daß er in der Höhe verfahre.

Da nun der Hund sich recht gebührlich zum Hängseil schicket/ und weist / so soll der Jäger nachhängen/ihn erfrecken und mit kleiner stiller Stimm zu jhm sprechen / Hoch-da wo ist er/wo trabt er Hochda/ Hillaud/und den Hund bey den Namen nennen/und da der Hund verfähet/und der Jäger eigentlich ab der Fahrt/Geloß und andern Warzeichen vernimmt / daß der Wolff allda gewesen / so soll er sich mit seinem Hund nähren/mit der Hand liebkosen und streichen/und etwas zu essen geben/und hernach ihm zusprechen und sagen: Du hast recht/da fleucht er/da schleicht er/da hetzt er / und seinem Hund nachfolgen/bis daß er zu des Wolffs Läger kommt/ und ihn/wo von nöthn/aufgesucht/alsdann soll er dabey still halten/ihm abermal liebkosen/ und ins Läger etwas Guts von Käsen/Abschnitzlein/oder andern fürwerffen/ (wiewol ich Hunde erkannt/ die von grosser Begierd und Hitz nicht essen wollen) und essen lassen/und alsbald darauf mit lauter Stimm schreyen / da Wolff/ da Wolff/ hochda/ wada/ hernach Hillaud/ihm nach dem Hund nennen/und bey dem Läger im Horn jagen/und daß Hogel-Geschrey hören lassen.

Da aber der Jäger keinen Wolff im Holtz vernommen/ dann sie nicht allezeit zu finden/so soll er/damit er seine junge Hund gebührlich auf den Wolff arbeite und abrichte/die Zeit der jungen Wölff erwarten/ungefährlich Anfangs des Heumonats/da sie anfahen in das Gehöltz zu traben/und Achtung geben/wo er etwan einen möchte antreffen/und den/ so er zu einem Leithund auserwehlet / auf die Fahrt durch und durch/ hin und wider führen/ bis daß er das Läger/da sich die junge Wölff verhalten/funden/ und alsdann sein Hund die Fahrt einstellen/das Läger erkennen nachjagen lernen/und da der Jäger einen guten Jungen Hetzhund hätte/so den Leithund wol und kecklich antrieb / da möcht er desto leichter gearbeitet werden / nach solchem soll er aufs höflichst mit seinem Leithund wiederum abziehen/und ihn liebstreicheln.

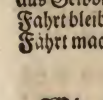
Auf andere Weg sydd die Leithunde zu arbeiten / wann es Schnee hat / so soll der Jäger sich früh mit seinem Leithund erheben und Achtung geben / ob er nicht etwan frische Fahrt vernehm/ und da er die antroffen / dieselbigen also stracks nachfolgen/ und seinen Hund darauf behalten / erlustigen und erliebien / bis er ihn im Läger ergreiffe/aufmahne/und wie zuvor angezeiget ist/nachschreye / welches desto leichter dem Jäger zu thun ist/ dann er kan zur selbigen Zeit auf die Fahrt / und damit der Hund nicht von einer Seiten auf die ander falle / gute fleissige Achtung geben / und also kan er einen Leithund leichtlich arbeiten / und zum Wolff abrichten. Dabey ist zu mercken/ daß die Wölffe/ wann ein Schnee liegt/ und ihrer zween oder drey die Geschwindigkeit und Arglist von Natur haben und brauchen / daß die andern alle des ersten Fährt folgen und innen halten / und keine andere noch frische nicht machen/ also ein Unverständiger abnehmen könnte/es wäre nur einer / wie offtermals wahrgenom-

Digitized by Google

genommen worden/und am Tag ist. Jedoch möcht auch einer vermeynen/ daß sie aus Gewonheit so hart aufeinander und so nahe giengen/ daß der eine in des andern Fahrt bleiben müste/oder daß sie weniger Müh halben/ im tieffen Schnee nicht neue Fahrt machen wolten.

Das LX. Capitel.

Wie man die Jag-Hund zur Wolffs-Jagt arbeiten und pfneischen soll.



Es hat viel tausend Jaghunde/ mit welchen allen der Jäger einen Wolff nicht solte aus dem Holtz bringen. Dahingegen es einer/ der Sachen Erfahrner/mit einem einigen Hund thun solte/und diß darum/ dieweil die Hunde zum Wolff zuvor nicht gearbeitet/ und so bald dieselbigen gen Holtz kommen/von Stund an das Haar auf den Rücken über sich gehen haben/gantz erschrocken und zurück lauffen/und offtermals auch die Wölff zween oder drey derselben niederreissen/wie solches manchem vom Adel wol bewust ist.

Und ist derhalben vonnöthen/ daß grosse Fürsten und Herrn besondere Hund zu der Wolffs-Jagt/und so von der Art herkommen/ haben und behalten/ da aber derselben nicht vorhanden/so soll der Jäger doch junge Wölff in der Eil hierzu arbeiten/ wie folget:

Man soll bey einer Mühlen/übers Wasser hinüber/ein Luder hinschleiffen oder befördern/ und einen guten Armbrust oder Büchsen-Schuß weit davon lauren lassen/ und denselben/so er kommt/schiessen/und alsbald die junge Wölff/ so nicht über Jahr alt/oder drüber/auf die Fahrt führen/und sie also zum Schweis und Fahrt gewehnen zusprechen/aufmuntern und anführen/dieser Gestalt fehlet es nicht/sie fallen die Fährt ein/und folgen denselben nach/ bis sie den verletzten Wolff finden/ welcher sich nicht ferners wird regen können/ und derhalben von Hunden/ so er noch etwas bey Leben/ angefallen/ und so er todt/ gar angegriffen/ mit Füssen getretten/ und erkannt wird. Auf diß ist rathsam/ daß der Jäger dem Wolff abstreiffe/ etliche Stuck von ihme sieden/und da sie sehr wol zerfotten/dieselben zu Stück zerschneiden/mit Brod von gutem Rocken/Milch und Käß alles miteinander vermischen/ und in die Wolffs-Haut einwicklen lassen/damit das Gepfneisch des Wolffs-Wilderung an sich nehme/ und sollen darauf die Hund mit dem Horn herzu beruffen/ im Horn gejagt/ die Wolffs-Haut geöffnet/ und die Hund gepfneischt werden; man soll auch den Wolffs-Kopff mit aufgespertem Gebiß auf die Haut legen/ und die Hund alles auffressen lassen/ desgleichen soll der Jäger alle Jahr mit dem ersten Wolff/ so er den gefangen/ verfahren/ und sich verhalten.

Das LXI. Capitel.

Wie man den Wolff ludern / oder wie etliche Jäger davon reden / schlechten / aneysen / und an ein gewiß Ort einthun soll.

NAchdem ich kürtzlich von der Natur / Art und Eigenschafft der Wölffe / auch welcher Gestalt die Leit- und Jag-Hunde zur Wolffs-Jagt gearbeitet werden sollen / angezeiget / so ist jetzt darvon zu reden / wie der Wolff auf allerley Mittel und Weg zu jagen und zu fangen sey / und soll der Jager erstlich den Abend zuvor / ehe er die Jagt anstellen will / sich gefast machen mit einem Luder von einem todten Roß / oder so er diß nicht bekommen mag / und des Vermogens ist / ein lebendigs zu todt schlagen / dasselbig auf drey Armbrust-Schuß vom Gehöltz in ein Bau-Feld oder sandigten Boden legen / und strack darauf Abends das Eingeweyd mit guten starcken Weyden zusammen gebunden / (dann kein Seil soll darzu kommen) durch einen zu Roß um des Wolffs Läger / da es nicht viel Platz und Weite in sich hätte / oder dannoch aufs wenigst gerings um das Lager herum schleiffen lassen / und nachmals wiederum zu dem Ort kommen / da das Roß hernieder geschlagen ist / und der Jäger mittelst selbst zu Roß ziemlich weit vom Luder / bis um Mitternacht / oder auch noch länger verharren und sich erspatzieren / damit die Wölff Scheuens ob ihm nehmen / und das Luder nicht so bald anfallen und auffressen / dann solten sie zeitlich des Abends anfangen zu fressen / und sonderlich wann die Nacht noch lang ist / so wäre es bald geschehen / und würden sich hernacher vor Tag weit von dannen und von selbigem Ort hinweg machen. So sie aber erst um Mitternacht oder gegen Tag anfahen / so suchen sie ihr Läger im nächsten Gehöltz dabey: jedoch so die Wölff der Läger mehr dann eines daselbst herum hatten / so müssen auch mehr dann ein Schleiffen angestellet / und vor allen / wie angeregt / kein Seil darzu gebraucht werden / sonst kommt kein Wolff darzu. Es soll auch dieser / so das Eingeweid herum schleifft / kein Jäger-Knecht / oder so für und für um die Jag oder Hetzhund ist / seyn / derselbe mag wol einen Rüden bey sich haben / so von dem Luder fresse / damit hierdurch der Wolff gestärckt werde / und desto eher auch davon fresse.

Im Sommer ists auch nicht unrathsam / daß das Luder nahe zu einem Wasser geschleifft werde / damit der Wolff nicht weit dem Trunck nachgehen / sondern denselben in der Nähe haben / und sich aufs ehest lägern und niederthun möge.

Es soll auch der / durch welchen das Roß geschlagen / oder todt an selbige statt gebracht / die 4. Füß vom Luder abgesondert / und in der Höhe an Bäum aufhencken / damit sie folgende Nacht um die ein oder zweyte Stund vor Tag herab gefällt werden.

Und da es die Gelegenheit / daß der Mond liecht / oder doch sonst nicht dunckel wäre / möcht einer auf einen Baum in der Nähe steigen / und Achtung geben / wie viel der Wölff gewesen / wohinaus sie ihren Trab genommen / und sich niedergelassen / und ist sonderlich zu mercken / daß der alte Wolff gewißlich dem ersten Abend zum Luder

nicht kommt/sondern alleine die Jungen/und alsbald die Alten ankommen/ die Jungen weichen/und bis daß die Alten genug gefressen haben/erwarten/ auch so siehet sich der Alt zuvor/ und ehe er sich dem Luder nähret/ um/ ob niemand darbey sey/ so ihm Schaden zufügen möchte/da er dann fressen will/so laufft er eines Lauffens hinzu/und fasset drey oder vier guter Maul voll/und weicht damit zurück/ bis er die aufgefressen hat/kommt dann wieder und holet mehr/wie solches offtmals/und das wol 16. Wölff bey einem Luder gewesen/wahrgenommen worden.

Es wird auch im gemeinem Sprichwort gesagt/ und dafür gehalten: Fürwar ein seltzame Zeitung ist/ wann ein Wolff den andern frist: Die Erfahrung aber bezeuget das Widerspiel.

Es ist ferners zu mercken/ daß wann die Wölff warm Luder von Rossen/ Schweinen oder anderm gefressen/sie das nicht widerum ausschütten können/wie das jenige/so sie kalt gefressen/und dasselbig zu Zeiten von sich geben/damit die Hunde/ so ihnen nacheilen/ dardurch aufenthalten/ und sie sich dadurch zur Flucht desto leichter und geschickter machen mögen.

Das LXII. Capitel.

Wie der Jäger die Vorsuch auf den Wolff anstellen und ihn bestätten soll.

ES soll sich der Jäger auf den Wolff früh auf den Weg machen/damit er bey dem Luder hart vor Tag sey/ und sobald er daselbst ankommen/ seine Hunde kurtz fassen/ und gute Achtung geben/ ob das Luder von dem Ort/ da es gelegen/ hindan geschleifft und zertheilet sey/ dann da dem also ist/ mag er für gewiß seine Rechnung machen/ daß Wölffe solches gethan/ dann Hund und Rüden dasselbige nicht umschleiffen/sondern an der Statt/da sie es finden/ auffressen/ der Jäger mag die Anzahl der Wölffe an der Viele/ so sie davon gefressen/ abnehmen/und da es in selbiger Lands-Art Bau-Felder hat/leichtlich erkennen/ welcher massen sie sich lägern/ und seine Hund auf die Fahrt richten einfallen und nachfolgen lassen.

Da nun der Jäger nahe bey das Gehöltz kommt/ und sein Leithund vorlauts wäre/ so soll er ihn kürtzer fassen/ und alles um das Läger herum durchsuchen/ und durchstreiffen/und den Ort da der Leithund verfahren/und in die Büsch/ Hecken und Stauden hinein begehrt/ sich nicht weiter fort begeben/ sondern seinen Leithund liebkosen und wieder ziehen machen/dann es sind Wölffe/die nicht weiter dann einen Armbrust-Schuß vom Ort des Holtzes sich verhalten/und sonderlich da es ein alter Wolff und zuvor mehr in Riegeln gewesen ist/ bleibt er eine Zeitlang hart am End des Walds/ verharrt/ und sihet zu/ ob er nichts höre/ oder etwa den Hund durch den Wind vernehme/ und darff wol aufbrechen/ und aus Forcht auf eine oder zwo Meil Wegs weit davon lauffen.

Da dann der Jäger den Zutrab des Wolffs gefunden/ so soll er im Eingang des Holtzes den Wolff erstlich nieder auf der Erden und hernacher ein kleines bes-

ser

ser und ferner im Wald drinnen in der Höhe an einem Aſt verbrechen / und darauf fürgreiffen / und die Vorfährt / in einer gebahnten Straſſen oder Thal / so das seyn maa / für sich nehmen / da er dann vernimt / daß die Wölff fürüber / soll er nicht viel Geschreyes machen / noch weiter fortrücken / sondern verbrechen wie zuvor / an andern Orten seinen Fürgriff anstellen / da er aber vermerckt / daß sie nicht fürüber / soll er Achtung geben / ob es nicht ein Holtz voller Hecken / Büsch und Dornen / daselbst herum habe / oder ein Berglein gegen Mittag oder Aufgang der Sonnen / voller Gras / Hecken und Moos / und sonderlich im Winter / so mag er ihm seine Rechnung wol machen / daß sie selbst hierum ihr Läger haben / viel ein anders ists im Sommer / dann dieweil die Hitze währet / verhalten sie sich in Häuen oder Gebüsch am Schatten / alsdann soll sich der Jäger verhalten / wie obangeregt / und sich seines Leit-Hunds / wie angezeigt / gebrauchen. So aber die Wölffe das Luder nicht besucht / oder ihnen keines fürgelegt wäre / sollen die so Leit-Hund / führen ihre Stallung austheilen / vor Tag sich erheben / und jeder seinem bestellten Ort zu / und doch nicht gen Holtz gehen / es sey dann heller Tag.

Da aber der Jäger vor Tag / wie gesagt / daselbst ankömt / soll er auf die Dorff-Rüden und ihr Bellen gute Achtung geben / dann so der Wolff daselbst herum gewesen / und von ihnen gesehen worden / so ist es an ihrem Geschrey wol abzunehmen / dann sie sich viel hefftiger dann sonst / und da sie nur Menschen anbellen / stellen / und alsdann wol abnehmen kan / das Wölff in selbiger Gegend herum seyen. Da der Tag vorhanden ist / so soll er sich dem Holtz zu verfügen / und für und für sein Gesicht auf dem Boden haben / auf die Fährt gute Achtung geben / und zusehen / ob nicht ein Wolff da gewesen. Also geschichts fürnemlich / wann es etwan eine Stund oder zwo vor Tag geregnet / so kan man leichtlich aus dem weichen Boden und Fährten abnehmen / daß der Wolff nicht weit davon seinen Aufenthalt hat / und eigentlich gen Holtz getrapt / alsdann kan es nicht fehlen / der Jäger muß durch den wolgearbeiteten Hund ein oder mehr Läger finden und antreffen / und hernacher mit gantzem Fleiß fürgreiffen / vorbrechen / und die Vorfährt für sich nehmen / wie droben weitläufftig angezeigt ist.

Das LXIII. Captiel.

Welcher Gestalt man die Wölffe mit Jag-Hunden von freyen Stücken hetzen / und mit Gewalt fangen solle.

SAnn nun das Geräuser angerichtet ist / alsdann soll sich der Jäger an das Ort verfügen / da sie ihre Zusammenkunfft bestimmt haben / und ein jeder / welcher mit seinem Spür-Hund die Wacht gehalten hat / soll seinen Bericht fürbringen: Darnach wann nun ein jeder des Morgens früh einen Bissen gessen / und sich erlabt / soll man das mehrertheil den langen Weg am Buschichten / die Knechte mit ihren Windhunden / einen jeden an seinen Ort / welches ihme gewiesen / und von seinen Herrn / oder sonst einer andern verständigern Person / verzeich-

Digitized by Google

verzeichnet/und eingeben ist worden/ziehen lassen. Die Jag-hund soll man auch Kuppel-weise in gewisse Hauffen theilen/und darunter etliche behalten/welche des Wolffs Insiegeln nachlauffen/ wenn die Spürhunde dieselbigen haben aufgetrieben.

Man soll aber fleissig zusehen / daß man die allerbeste Kuppel / und welche zum besten abgerichtet / und zum schnellesten lauffen kan / darzu nehme und gebrauche. Zu dem so mag man auch dieselbigen/ nachdem der Hunde viel sind/ in einer Stund/ nachdem es einer für gut ansicht / abwechseln. Der Hunds-Bub soll aber allwegen zu Fuß gehen/ und zunächst bey den Hunden seyn/daß er dieselbigen/wanns die rechte Zeit erfordert/anhetzen und los lassen könne. Um solcher Ursach willen/wäre es trefflich gut/ daß man ihm gleich zur Stund einen andern Knecht mit frischen ausgeruheten Hunden zugebe/ und er sie zu nechst bey sich stelle: Dann also können nachmals die ersten auch desto besser/ und ihres Gefallens verschnauffen.

Damit aber die Jagt-Hunde desto freudiger lauffen mögen/soll man ihnen zum offtermahlen nachschreyen/ und ohne Zusprechen ins Horn blasen / und also dieselbigen desto kühner und freudiger machen. Dann man findet viel Hunde / welche / wo sie von Natur nicht darzu geartet oder es gewohnet seynd / gar keines Wegs dem Wolff nachlauffen/ noch denselbigen jagen wollen/ sonderlich aber wann der Wolff alt ist/ dann die alten Wölffe sind allwegen viel grimmiger und boshafftiger / dann die jungen. Wann aber das Gehöltz zu groß ist / und ein Mann zu Roß nicht kan darinnen rennen/ so hält man es vor das Beste/ daß man einen Knecht habe/welcher die Hunde bereite / und zu nächst bey ihnen lauffe. Es ist aber vonnöthen daß der Jäger im Horn zum offtermahlen blase / und die Hunde mit seinem Geschrey desto kühner und muthiger mache. Die andern Personen aber/ welche den Hunden nicht nachrennen / oder nachlauffen dörffen/ sollen unterdessen gantz stille seyn / und den Jag-Hunden gar nicht nachschreyen: Dann so viel und mancherley Horn-Blasen und Menschen-Geschrey machet die Jag-Hunde nur irr/ ist auch nicht müglich/ daß sie recht jagen und lauffen können/ wann einer da/ der ander dort schreyet. Wann es in acht Wolff ist/ und er kein Ding sihet/ das ihn an seinem Lauff hindern möchte/ so fehlet es nicht er laufft davon.

Derohalben will man ihn/ wie gemeldet/ hetzen und fangen / und hat Tags genug darzu / so muß man ihn in das Gehöltz jagen / so offt es die Gelegenheit geben wird/ alsdann fähet der Wolff an/ allerley Lucken zu suchen/ durch welche er möchte ausreissen. Dieweil er aber allenthalben so viel Volcks zu Roß und Fuß findet/ und so manches Trommelschlagen höret/ so wird ihm dermassen bang und eng/ daß er nicht weiß/ wohin er sich wenden/ oder wie er ihm helffen könne/ fleucht derohalben hin und wider: Aber alsdann soll man erst andere frische ausgeruhete Jaghunde herfür bringen/ und sie auf ihn mit aller Macht lassen lauffen; Alsdann fangt erst das allerlustigste und schönste Jagen an/ als man immermehr mit Augen sehen solte. Hie zwischen soll man gleichwol auf des Wolffs arge List und Geschwindigkeit Acht haben / dann so bald er nicht mehr lauffen kan / so verschlufft er sich entweders in grosse tieffe Dachshölen/ und wischet mit dem Schwantz voran drein/

darum

darum soll man ihn um dieselbe Zeit mit den Jaghunden umringen / und sie lassen schreyen und bellen. Oder aber er versteckt sich auch in die nächste Stauden und Hecken/darum soll jederman hinzu lauffen/und ihn allda fangen und erwürgen.

Man hat viel Wölff also von freyen Stücken gefangen / darunter seynd gewesen etliche/so sich acht Stunden lang haben können erhalten. Andere haben sich im Gebüsch dermassen verborgen gehalten/ und den Athem so lang an sich gezogen / daß endlichen die Nacht ist drein gefallen/und also dieselbigen von wegen der Finstere verlohren. Man hat darnach auch solche Wölffe gejagt / die sich gantzer acht Stunden lang erhalten haben. Solches ist aber allein darum geschehen/daß sie sich nemlichen zum offtermal aus den Wasser-Pfützen oder Wald-Lachen im Gehöltz haben getränckt / und sich wiederum zum Theil erlabet und erquickt. Daher kommts/ daß man in gemein pfleget zu sagen / daß nemlichen ein jede Kriegs-Person solle drey Stück an sich haben : Das erste ist der Windspiel Angriff / das ander der Wölffe-Flucht/ und dann letzlich die Gegenwehr deß wilden Schweins : Dann ein Kriegs-Mann soll eben so kühn und behertzt seinen Feind angreiffen / als je ein guter Windhund alles das jenige / was ihm nur fürkommt : Darnach wann er ja zurück weichen muß / so soll er seines Athems oder seines Pferds warnehmen / wird er aber dermassen von seinen Feinden umringt/ und zum Schlangen gezwungen / daß ihm nicht wo müglich ist zu entweichen/alsdann soll er entweder sehen/ daß er einr Mauer/ oder einen Zaun/ oder einen Graben und Grube/oder ein Gereisser hinter ihm habe/ oder zum Vortheil einnehme/und alsdann ritterlich seinem Feind widerstehen/hierzwischen auch gleichwol seiner Schantze warnehmen/ und sehen/wie er unverzagt seiner Feinde einen umbringe / und also mitten durch die Ordnung seiner Feinde dringe. Auf diese Weise haben sich ihrer viel in manchem Strauß durch geschlagen. Wann man aber die Wölff schon in die Gebüsch gejagt hat/und doch ihrer verfehlet / nichts desto weniger kommen sie deß folgenden Tags wiederum / und verstecken sich eben in dasselbige vorige Gebüsch / und suchen also einander. Die andern Tage aber hernach ist nicht vonnöthen/daß man sie an solchen Orten suchet.

Wann aber grosse Herren die Wölffe wollten mit Jag-Hunden aus freyen Stücken hetzen und jagen / so mögen sie das gantze Gebüsch mit Wind-Hunden umringen / und auf dreissig oder viertzig Schritt weit sich vom Gehöltz lägern / damit / wann der Wolff nur ein wenig heraus gucken wollte / die Hund gleich auf ihn wischen und ihn umringen mögen ; dann sobald ein Wolff von Wind-Hunden einsmals gejagt ist worden / und er findet erzehlter Gestalt allenthalten / wo er sich nur hinwendet/und auszureissen begehrt/einen Jag-Hund auf dem Hals / so begehrt er gewiß nicht auszureissen / sondern kreucht allwegen wiederum zurück / und darff sich gar nicht ins freye Feld wagen. Wann aber das gemeldte Gebüsch so groß und weit ist / daß mans nicht gar wol mag mit Wind-Hunden umringen / so soll man dasselbe mit Wehrblehen umspannen / oder lange Stangen lassen darum stecken/und dieselben mit Seilen einer Elen hoch durchziehen / damit sie also nur für einer

ner Gegenwehr da stehen mögen: Und also möchte ein Fürst oder sonsten grosser Herr eine sondere lustige Wolffs-Jagt ihm richten und machen.

Das LXIV. Capitel.

Welcher Gestalt man die Wölffe ohne Spür-Hunde jagen soll.

WEin Herr oder sonsten einer von Adel gern wolte zur Lust und Ergötzlichkeit ein Wolffs-Gejagt anstellen/und er hätte aber keine gute abgerichtete Spür-Hunde darzu/sondern allein andere schlechte Jag-Hunde/welche doch nicht ungern die Wolff jagen möchten. Dieselbige soll er auf nachfolgende Weise anrichten und anstellen. Man soll zum ersten etliche Personen zu Roß und zu Fuß beruffen/dieselbigen deß Morgens frühe um das Gehöltz und Gebüsch/da die Wölff gewohnt seyn sich zu halten/zum behuff halten/dann das soll er für gewiß wissen/daß die Wölffe sich das gantze Jahr über in solchem Gebüsch halten und gar nicht davon ziehen/wann man ihnen allein kein Leyd noch Uberlast hat gethan/und sie zu dem in solchem Büschicht gebohren und auferzogen worden. Die andern aber/welche der Spur nachspüren sollen/müssen allwegen gute Achtung haben auf das gebauet Feld und alle Weege und Stegen/fürnemlich aber im Sommer auf den Staub/im Winter aber auf den Koht. Solches ist aber am allerbesten zu mercken/wann es dieselbige Nacht gerennet/und doch wiederum ein Stund oder zwo vor Tag auf gehöret hat. Wann sie dann aus dem Insiegel im Erdreich vermercken/daß die Wölffe gerichts in das Gehöltz gezogen seynd/(so anderst der Regen oder Staub solche Wolffs-Tritt nicht wiederum bedecket hat/) alsdann mögen sie wol gäntzlich schliessen und dencken/daß der Welff oder die Wölffin sich in dasselbige Gehöltz verschlagen hat/und von dannen weichen sie auch gar nicht/sondern halten sich darinn/im Fall daß sie keine Person angeschrien/und jemand sie mit den Jaghunden gleich am Morgen früh gehetzt hat. Dann wo sie jemand gesehen und angeschrien hat/oder im Fall es auch ein solcher Wolff ist/der vorhin gejagt ist worden/so soll man nur nicht weiters gedencken/daß man ihn wollt in demselbigen Holtz finden/dann sie fliehen gemeiniglich ein gute grosse Meil davon: Sintemal die Wölff wol so arglistig seynd/daß sie wissen/wie grimmige/raubige und rasende Thiere sie seynd/und derohalben von männiglich verhasset.

Wo aber der Wolff nirgends angeschryen/noch mit Bauers-Rüden und Lotschen am Morgen früh gejagt worden ist/alsdann soll man mit den Windspielen aufbrechen auf das Gejagt ziehen/und dieselbigen auf das allerbest ordnen und bestellen: Wie dann solches in dem folgenden soll angezeigt werden. Darnach soll man auch die andern Jaghunde ein jeglichen an sein gewiß Ort ordnen: Der Jäger aber soll vier andere der besten Hunde zu sich nehmen/und an das Ort/an welchem sich der Wolff verschlagen hat/ziehen/und also daselbst seine Hunde an die Aeste lassen riechen/und spüren/an welche der Wolff/indem er in das Gebüsche gezogen hat angestrichen.

strichen. Wann er aber siehet/ daß die Hunde nichts anders thun/ dann reissen und zerren/ und sie nichts liebers dann zu lauffen begehren/ alsdann soll er die Kuppel/ welche er vermeinet daß die am allerschnellesten lauffen sollen/ loß lassen. Wo aber einer aus denselbigen anfäher zu schreyen und zu bellen/ alsdann soll er gleich darauf abermals ein andere Kuppel geschwind lassen lauffen. Er aber solle ihnen in vollem Lauff zwerch und creutz-weis durch das Gehöltz nachrennen/ sie ohne Unterlaß anhetzen/ ins Horn blasen/ und ihnen mit hellem Hals/ heu/ hou/ hou/ oder sonst anderm gewöhnlichen Landsjäger-Geschrey nachschreyen. So bald aber der Wolff aufgetrieben ist/ alsdann soll man auch die andern allernäheste Gehäte und frische Jaghunde loß lassen/ dann sonst wann man wollte dieselbigen zu weit holen/ und die näheste darbey nehmen/ so möchte man irr werden/ und also die Jagt verhindern.

Das LXV. Capitel.

Von der Spur oder Insigel deß Wolffs.

EHe ich aber diß Vorhaben zu End bringe/ und weiters schreite/ wird meines Bedünckens sich nicht übel schicken/ so ich auch dieses Orts anzeige/ welcher Gestalt man die Insigel deß Wolffs und der Wölffin mög erkennen/ und von der Hundtritt entscheiden. Derohalben wann du in gebauetem Feld/ Sand/ Koth/ oder aber im Staub deß Wolffs Insigel oder den Paß antrifft/ und zweiffelst/ ob es eines Bauren-Rüde Fußstapffen sey/ so sollt du die Form und Gestalt der Insigel wol betrachten und ansehen. Dann die Wölffe haben einen breiten grossen Ballen/ und machen drey Gruben ins Erdreich unter dem Ballen: Darnach so hat er auch dicke und kurtze Klauen/ und die Finger in den fordern Füssen allezeit zusammen gespannt: Solches hat aber kein Hund.

Die Wölffin hat desselbigen gleichen auch eben die Form und Gestalt/ allein daß sie etwas längere und stärckere Füsse hat/ dann der Wolff selbst.

Die Wölffin pflegt man auch an ihrem eigenem Koht zu erkennen/ welchen sie machen/ so sie ins Gehöltz und ins Buschecht ziehen: Dann die Wölff machen allwegen einen harten Koht/ nahe an der Strassen/ oder neben die Fuß-Pfäd und Fuß-Stege/ da die Creutz-Wege seynd/ und sich die Wege ohne das voneinander theilen/ zu dem allein auf die Dorn-Stauden oder sonst ander einig Büsch. Die Wölffin thut aber das Gegentheil/ dann sie macht ihren Koht mitten in den Weg/ ist darzu weich platschecht: Darnach soll man die Wölffe auch aus dem Abend geheul urtheilen: Dann die Wölffin heult viel heller/ als der Wolff selbst. Solches thun die jungen jährigen Wölff auch: Der alte Wolff aber heulet sehr grob und klein. Uber das alles kan auch wol ein jeder Jäger gedencken/ daß kein Windspiel/ noch sonst ein grosser Bauers-Rüde so gleich deß Morgens früh im Gehöltz gewesen sey.

Weiters wann du wilt die Jaghunde zum Wolffs-Gejägt abrichten/ sollt du sehen/ wie vor gemeldt/ wo die junge Wölff ihr Gelager im Heu- oder August-Monat pflegen zu haben/ derselbigen sollt du einen oder zween lassen jagen/ dann sie sind

Digitized by Google

eben darum gefangen worden/ und sollt die Hunde ihres Gefallens mit ihnen spielen und kurtzweilen lassen/ und damit sie desto kühner/ freudiger und begieriger auf das Gejägt werden/ sollt du ihnen viel und offt liebkosen/ und zum öfftern mal gute Bißlein und Schleckklein zu essen geben/ welche der Diener in seinem Weydsack allezeit deßhalben bey sich tragen solle.

Wann du aber siehest/ welche die beste unter ihnen/ und sich am geschicklichsten/ oder aber am ringfertigsten zu lauffen und zum jagen schicken/ dieselbigen solt du weiters zum spüren abrichten/ und zum öfftern mal für ihnen irgends einen Wolff auftreiben/ und mit den andern Jaghunden jagen lassen. Hierzwischen sollt du aber ihnen auch zum öfftern mal liebkosen/ und sie mit guten Schleckbislein speisen. Damit sie aber noch desto kühner werden/ und man ihnen helffe den Raub fahen/ soll man zum öfftern mal aus dem Wege gehen/ und den Vorsprung einnehmen. Wann sich aber irgends einer verlaufft/ so soll man ihm liebkosen/ und zum andern Hauffen treiben/ darnach zurück ruffen/ und ihme wol wiederum liebkosen: Jedoch für allen Dingen sollt du sehen/ daß man möge von solcher Art Hunde überkommen/ welche gern die Wölff jagen/ dieweil man ohne das allerley Hund haben und überkommen kan.

Dann es seynd etliche hütende Hunde/ die allein das Haus und den Hof vor Dieben und bösen Gesind verhüten: Etliche sind umtrabende/ wie man in Hispanien pfleget zu haben/ die wilde Thier/ so sich bisweilen im Feld erzeigen abzutreiben und zu verjagen. Nachmals sind die mit dem zottechten Haar/ die Barbette genannt/ welche dem Gevögel ins Wasser nachschwimmen. Darnach sind andere Hunde/ welche die Feldhüner und Wachteln auffjagen/ und dieselbigen heisset man die vorstehende Hunde: Die Loch- oder Leithündlein sind die jenigen/ welche in die Hölen sich hinein lassen/ und mit Füchs und Dachsen einen Beil/ wie die Jäger reden/ halten: Englische Docken/ zu der Schweins- Bären- und Wolffs- Hatz/ kecke und schnell/ laufende Hetzhunde so alles angreiffen/ woran man sie hetzt/ das Thier sey wie es wölle. Solches seynd sehr getreue Hund ihren Herren/ retten/ streiten und sterben für ihn/ wo es von nöthen. Und soll man die Hunde/ so ein Schwein oder Wolff freudig angreiffen/ hoch halten/ dann es greuliche Thiere seynd. Und obschon die Hetzhunde auch etwan kleiner und geringer dann die Leithunde seynd/ wie ihrer viel/ die bey mir gesehen/ und nicht die grosse/ wie zu Hof und Britanien gefunden werden/ haben/ so greiffen sie nichts desto weniger einen Wolf/ der viel gröſſer ist/ freudig an/ darzu die Art viel thut/ und verhülfflich ist. Von einem grossen schönen Britanischen Hetzhund und einer Hündin zum Haasen/ kan ihm der Jäger gute auserlesene Hetzhunde zum Wolff auffziehen.

Das LXVI. Captiel.

Wie man die Wölffe mit Hetzhunden jagen und fangen soll.

Nachdem genugsam angezeigt ist/ wie der Jäger den Wolff mit und ohne Leithunde jagen solle/ so ist noch zu erlernen/ wie er das Feld und Fürlagen mit dem Hetzhunden bestellen/ und austheilen soll. Und soll derohalben

Achtung

Achtung geben / wo die Wölff gewöhnlich ihren Zutrab und Läger / Nachts und Tags ihren Aus- und Eingang/das Luder und Spieß zu suchen / haben/ dann sie selbigen Orts sich auch gewißlich heraus lassen/ sonderlich da der Wind gut ist/ darauf besondere Achtung gegeben werden soll/ das ist / daß der Wind strack vom Holtz aus dem Jäger und seinen Hunden unter Augen gehe / dann gewißlich laufft der Wolff nicht wider den Wind/ und sonderlich wann er vernimmt/ daß die Hetzhund vor ihm seyen/ in Thälern kan man nichts vernehmen. Jedoch so scheuet der alte Wolff den Wind nicht so sehr / und darff wol denselben entgegen lauffen / die Hunde sollen derohalben fürgelegt seyn/ an einem Ort/da sich die Wölff gewöhnlich heraus thun/ und mit gutem Wind / und wo müglich an einem ebenen Ort oder unten am Berg/ und daß die Schirm-Stand gemacht seyn/daß einer den andern sehen kan/gleich der Form eines Roß-Eisens.

Ferners ist von nöthen/daß der Jäger aufs wenigst sieben Kuppel grosser starcker Hetzhund habe/ und dann zwo Kuppel deren/ so etwas geringer seyn/ die an den Wolff zu hetzen/und sollen hart am Holtz fürgelegt/und bey jedem einer zu Roß seyn/ der die Hund anführe/folgends soll er drey Kuppeln auf jeder Seiten / da der Wolff hinaus laufft/haben /welches die Streich- oder Seiten-Hund genennet werden. Unter welchen die zween ersten/so strack gegen einander über seynd/dem Wolf unter Augen gehetzt werden sollen/so bald er ihnen kommt und nicht später/ so diß also geschicht und die Streich Hund wol und gebührlich abgelassen. Alsdann fehlet es nicht / er muß fort/ wie dann auch/wann die andern Hund wol gehetzt werden / und sie erwarten/bis der Wolff ihrem Schirm-Stand gleich kommt/so muß er Haar lassen. Darum der/so den letzten Schirm-Stand in hat/alsbald sich mit seinen Hunden herfür thun/und ihme unter Augen hetzen/ und derohalb die beste und behertzte Hund haben solle. Für allem wird erfordert / daß ein jede Kuppel einen guten Schirm-Stand von weissem Zwisch Näsien und Blättern / damit der Mann und die Hund bedeckt und verborgen seynd / habe/ und soll sich der Mann auf die Knie niederlassen. Man kan auch wol zu solchem Handel braune Tücher machen lassen/ dieselben werden mit drey Stecken/ an welche sie geheffiet/ aufgestellt/ und mag sich der Mann und Hund darinn aufenthalten/ vor Regen/ Schnee und Willens / und Stroh oder anders unter sich legen/damit er trucken/warm und seines Willens darunter seye.

Wann der Wolff dermassen/wie gesagt/ erhitzt / und von Hunden angegriffen ist / so soll der Jäger alsbald hinzu lauffen / und ihme einen guten langen Stecken in das Gebiß stossen/damit er die Hund nicht verletze. Dieser Gestalt mögen die Hunde ihr Kurtzweil rechtschaffen mit ihm treiben / und haben nachmals grossen Lust und Lieb zur Wolffs-Jagt / dann so sie verletzt würden. Hingegen aber / so ihnen niemand zuspringen solt/so verletzen die Wölff ihrer viel/ reissen ihnen die Füß ab/ beissen ihnen durch die Köpff / und fügen ihnen allen Kummer zu / daraus hernacher viel Unraths entstehet/und auch etwan deren viel gar darüber zu scheitern gehen und sterben. Dann wie auch oben angeregt/deß Wolffs Gebiß sehr vergifftet ist.

Wann sich dann die Hunde mit dem Wolff gaugsam erlustiget / soll man sie

Digitized by Google

nicht länger darob laſſen / ſondern ein jeder die ſeine wiederum auffaſſen / zu ſeinen Schirm-Stand zugehen/und auf andere Wölffe warten/da ihr im Holtz ſeynd/ und ſoll man ſonderlich gute Achtung geben / und die Hund nicht langſam ablaſſen / dann viel beſſer iſt bald / dann ſpat / abgelaſſen / und auch viel beſſer der Wolff wende ſich wiederum gen Holtz zu/ dann daß er gar ausreiſſen und keiner von Hunden/ welches alsdann leichtlich geſchicht/ihn erlangen könnte.

Da die aber/wie gehört/ausgeriſſen/und den Hetzhunden aus den Augen wären/ ſo ſoll der Jäger nicht viel nachfolgen/ dann es iſt vergebens/ ſondern lauffen immerfort ohn unterlaß/ es wäre dann Sach / daß ſie übel von Hunden zerzauſt und zugerichtet worden / alsdann möchten ſie ſich wol aufs eheſt wiederum nieder thun; wann aber diß nicht iſt/ſo bleiben ſie im Wald/und wollen nicht mehr ins freye Feld/ aus Forcht der Hetzhund / alsdann mag er ſie par force fangen / welches ein ſehr ſchönes und über alle Jagen iſt / dann ſo die Hunde vermercken daß der Wolff irrig iſt/ſo jagen und folgen ſie mit beſſerem Luſt als zuvor hinnach.

Man hat auch wahrgenommen / daß die Hetzhund die Wölffin in der Brunſt nicht angreiffen/ſondern ſich mit ihnen/ Hunden gleich/ vermiſchen wollen/ jedoch da eine Hetzhündin darunter iſt/ ſo ergreifft ſie den Wolff hierum / und daß ſie mit ihme epfert/deſto eher an.

Das LXVII. Capitel.

Wie man die Wölff ohne Leit-Jag-und Hetz-Hund/ mit Zeug und Garnen/jagen und fangen ſoll.

SJe oben haben wir geſchrieben / wie die Wölffe mit Leit-Jag-und Hetz-Hunden ſollen gefangen werden/dieweil aber nicht jedes Gelegenheit noch Vermögen Hund zu halten/ ſo hab ich nicht unterlaſſen können / auch dabey anzuzeigen/ wie die Wolffe ohne Hund zufangen/ ſolt du derohalben dich lang zuvor mit guten Garnen und Stricken gefaſt machen / und dieſelbige auf groſſe gebahnte Straſſen richten / und hernacher etwa auf einen geringen Feyertag/ und nicht auf einen Sonntag/der da aus Gebot GOttes zu feyren und GOttes Wort zu hören von GOtt geboten iſt / alles Volck daſelbſt herum zuſammen verſammlen/ und an das Ort/ da die Wölff ſich verhalten/ führen/ und jeden ihre beſondere Stätt und Plätz ordnen / und ſie etwan eines Spieſſes lang voneinander zertheilt / alſo gen Holtz mit einander / ſtarck den Garnen zu / fortrucken / und mit groſſem Geſchrey / ins Horn blaſen nnd ſchreyen/ hou/ hou/ Drummeln/ Pfeiffen/ und allerley Inſtrumenten / und ſich weder Hecken noch Stauden irren laſſen / dann gewöhnlich an ſelbigen Orten ſie ſich am meiſten verhalten / und jederman fürüber ziehen laſſen daher das Sprichwort erwachſen/daß man ſagt : Er ſtellt ſich wie ein Wolff in der Hecken.

Und dann die Verordneten alſo fort ziehen / ſo fehlet es nicht / die Wölff thun ſich herfür/oder der Jäger mag ſie mit Hunden und Bauren-Kötern / da die vorhanden/

den/ aufſuchen/ und da ſie aufgeſucht und für die Schirm-Ständ/ und vor die jenige/ ſo auf die Garn Achtung geben/ fürüber/ ſo ſollen dieſelbigen mit guten Bengeln zu ihnen werffen/ damit ſie deß Garn deſto weniger Achtung geben/ alsdann fehlet es nicht/ ſie fallen in die Garn oder Strick eins/ und mögen alſo zu todt geſchlagen werden/ und ſich dieſelbige widerum zurück in ihrem Schirm-Stand machen/ und die Garn zuvor wiederum aufrichten/ und auf andere warten. Damit aber jederman wiſſen möge/ wann die Jäger angehn/ und die Jagt ihren Anfang haben ſoll/ ſo mag man ein Zeichen mit einem Schuß geben/ und ſollen vor allen Dingen gewiſſe Perſonen bey den Garnen ſeyn/ ſo ſich um das Weydwerck verſtehen/ und die Garn und Strick wol und fleiſſig richten können/ die Garn hab ich offtermals auf Gäblein gerichtet/ und die eine fornen geſtellt und die andern hinten/ welches viel bequemer dann ſonſt/ oder auf Stäben iſt.

Der Jäger ſoll auch Achtung geben/ daß die Garn wol und hart an Bäum oder ſtarcke Heffting gebunden ſeyen/ nachdem die Garn groß oder lang. Er ſoll auch weiter auf die Büſch/ da die Strick hingerichtet/ ſehen/ dann gewöhnlich die jenige/ ſo richten ſollen/ wenig davon verſtehen/ und richten ſie gar ſtarck/ da es doch viel beſſer/ daß ſie hiebey abgeriſſen/ gerichtet/ und ein Ziegel an jedem End angehefftet ſey/ dieſer Geſtalt mögen ſie zu beyden Seiten nutz ſeyn/ es geſchicht auch nimmer/ daß ſich ein Wolff/ Schwein oder Wild auf die Seiten begebe/ wann er eine Oeffnung für ihm ſieht und beyderſeits ein Häg neben ihm hat/ die ihn die ſtracke Fahrt weiſen/ doch ſoll vor allen Dingen auf den Wind gute Achtung gegeben/ und Strick und Garn darnach gerichtet werden.

Das LVXIII. Capitel.

Wie man die Wölffe in Wolffs-Gruben fällen/ und mit andern Inſtrumenten fangen ſoll.

Es iſt eine ungründlich- und unſägliche Fürſehung GOttes/ daß der erſte Menſch Adam zuvor/ und ehe er von der Vollkommenheit/ ſo ihm von GOtt in ſeiner Erſchöpffung gegeben geweſen/ den Thieren ihre beſondere Namen und Erkänntniſſen/ wie dieſes im erſten Buch Moſ. am 2. Capitel beſchrieben ſteht/ auferlegt/ und ihme über alle dieſelbigen zu herrſchen zu gelaſſen worden/ wie dann ferners im erſten Capitel ernennten Buchs/ und in achten Pſalm angezeiget wird/ und doch/ durch ſeine Abweichung von GOtt und erſtem Fall/ dieſer Gewalt ihm wiederum abgekürtzt/ und hierüber die wilde Thier heutigs Tags dem Menſchen allerley Leyds und Schaden zu fügen/ auf in laufſtern/ überlauffen/ niederreiſſen/ ertödten/ Leib und Leben nehmen/ welches eine gewiſſe Anzeigung und Bedeutung iſt deß groſſen Zorns GOttes/ über die Sünd/ Ubertrettung und Ungehorſam deß Menſchen/ der da wol-verdienter Weis geſtrafft worden/ und ſich nicht verwundern/ noch viel weniger darum widerſetzen ſoll/ daß/ dieweil er dermaſſen von GOtt abgewichen und ungehorſam ſich finden laſſen/ die Thier/ welche

Digitized by Google

che ihm unterworffen gewesen / sich gleichfalls hinwieder jetzt ihme widerspänstig erzeigen/und er/als der/so wider GOtt gethan/auch von Thieren verfolgt wird.

Wiewol nun dem also/so ist doch GOtt wiederum barmhertzig / und hat dem Menschen Sinn und Vernunfft gegeben / sich für den wilden Thieren zu hüten/ und dieselbigen durch allerley Mittel und Geschwindigkeit zu fangen und zu erlegen.

Dieweil ich dann hie oben gnugsam angezeigt / wie die Wölffe möchten mit Hunden und Garnen gefangen werden. So will ich nun ferners darthun/wie man sie durch Gruben / Fallen und andere dergleichen Instrumenten soll angreiffen / und zu Weg treiben/als nemlich/ man soll eine grosse Gruben machen / die zugedeckt sey/ mit einem gezäunten Deckel / der leichtlich schnapp und sich herum treib / und den Wolff in die Gruben werffe / auf der andern Seiten deß Deckels / muß man eine Gans/Enten/Lämmlein oder dergleichen Thierlein oder Gevögel verordnen/ damit wann der Wolff demselben zu eilen und ergreiffen will / der Deckel sich drehe und schnappe/und der Wolff in die Gruben falle.

Doch soll die Gruben mit dem Deckel wol bedeckt und verhalten seyn/damit der Wolff/ so ein arglistig Thier ist/ der Gruben nicht warnehme/ und wiederum hinter sich weiche/und ist dieser Weg leicht und sehr gemein.

Das LXIX. Capitel.

Auf was Weis und Gestalt man die Wolffs-Fallen richten und stellen soll.

Es ist sonderlich zu mercken / daß der Wolff/ wann er sich der Fallen nähert/den Strick/damit die Falle gerichtet ist/leichtlich vernimmt/und sich alsbald wiederum zuruck begiebt / und nimmermehr hinzu will / so lang und viel/bis der Jäger dem Strick den Geruch nimmt/welches geschehen mag mit Wolffs-Geloß/damit soll er den Strick gerings umher überschmieren/gleich wie ein Schuhmacher seinem Drat thut/und diß/wann der Jäger dem Wolff stellet.

Wann er aber einem Fuchs oder andern Thier stellen will / so muß er allezeit deß Fuchs oder desselbigen Thiers/dem er richten will/Geloß nehmen und damit handeln/wie er jetzt gehöret hat.

Jedoch ist nicht ohn/daß es etwas beschwerlich ist/allezeit von Thieren/als da ist der Wolff/der Fuchs/Dachs/Wisel und Marder/ihr Geloß/wann man ihnen nachstellen will/zu finden/ und soll derohalben der Jäger/ so den Thieren stellen will / den Tag zuvor gen Holtz/ es seyen Häu/ Hoch-Holtz/ Hecken oder Gestreuch / darinn er stellen will/gehen/und deß Wegs/da er vermeint/ daß der Wolff oder Thier über gehen wird/warnehmen und denselben vier Schuch weit/ auf vier Eck mit einer Hauen aufhauen und zu Meel und Staub machen/auf daß/wañ das Thier folgenden Abends denselben Weg angangen / er es an seinen Fährten durch Hülff und Mittel der zugerichteten Erden erkennen möge; gleicher Gestalt mag er auch noch an mehr andern Orten thun/und die Weg aufhauen und zurichten/damit wann das Thier gen Holtz

geht/

geht/ es ihm nicht fehlen möge/ daß er es durch seine Fahrt erkenne und nicht vergebens richte. Wann dann der Jäger also seine Sach zugerichtet/ so muß er sich/ und sonderlich zum Wolff/ nach einem Stück Luders versehen/ und dasselbig/ wie auch ob angeregt/ die Läng des Wegs oder Fuß-Pfads schleiffen lassen/ und wann er bis an das Ort kömt/ da er die Erden aufgehauen/ so soll er sechs oder sieben Stück vom Luder eines Ey groß darein werffen. So er aber zum Fuchs/ Dachs/ Wiesel oder Mader richten will/ so soll er nur die Abschnitzlein von Hennen und anderm/ so auf seiner Herren Teller überblieben/ nehmen/ und um die aufgehauene Erden herum legen/ oder Brod im Schmaltz rösten/ so kan es ihm nicht fehlen/ wann er hernacher Morgens frühe an selbiges Ort komt/ da das Thier genagt und gefressen/ er findet seines Geloß daselbst/ welches er aufheben/ und angeregten Strick mit umschmieren soll.

Das LXX. Capitel.

Wie man vom Wolff und dessen Jagt weydmännisch reden soll.

DEr Wolff heult/ hetzt gen und von Holtz/ wird geludert/ angeäst/ ihm mit dem Leit-Hund vorgesucht/ abgebrochen/ einkreist/ vorgegriffen/ verbrochen/ bestättet/ aufgesucht/ gehetzt/ gefangen/ erbissen/ erwürgt/ seine Haut abgestreifft. Sein Maul heist ein Gebiß/ und seine Füsse Klauen/ hat ein Läger/ Fahrt/ Gefährt/ Brunst/ Wölffin/ treibt und verknüpfft sich mit dem Wolffe.

Das LXXI. Capitel.

Von der Bären-Jagt/ und zwar wie man den Bären jagen soll.

DJe Bären werden mit besondern Namen unterschieden/ und weil diese Jagt in vielen Stücken mit der Schwein-Hatz sich vergleicht/ auch in unsern Teutschen Landen nicht getrieben wird/ als wollen wir die Beschreibung davon kurtz fassen/ und in die Enge ziehen.

Wann dann ein Jäger einen Bären jagen will/ so soll er ihn erstlich mit seinen Leit-Hunden eigentlich und fleissig vorsuchen/ dann sonst er/ wegen seiner vielfälligen Wechsel und Widergäng halben/ leichtlich entgehen wird. Wann man ihn ohne Hund ausspehen und finden will so soll man ihn vor den Vorhöltzern auf den Frucht-Feldern/ wann dieselbigen noch fein grün und safftig seynd/ da er auch um dieselbige Zeit gemeiniglich zu finden ist/ suchen. Er ist auch wann die Eicheln/ Obst und Weintrauben zeitig/ und an denen Orten wo sonst gute fette Weyden sind/ anzutreffen. Und damit er um so viel leichter gefangen werde/ so soll er zu seinen gewöhnlichen Jagt-Hunden auch Hirten-Hunde oder Schaaf-Rüden nehmen/ welche ihn dergestalt treiben/ ängsten und erzörnen mögen/ daß er wiederum zurück gen Holtz tretten muß: Wann er also das Vorholtz verlassen/ und wiederum gen Holtz kom-

Digitized by Google

men: Alsdann ist er mit besondern darzu gebräuchlichen Netzen/ Sailern/ Wehr-Tüchern und Feder-Zeug wol zu erlangen/ oder treiben und ängstigen ihn die Hund so sehr/ daß er nimmer weiter kan/ sondern alldar von ihnen überwältiget und niedergeworffen wird.

Der Bär ist wol nicht ein Hunds-Mörder/ wie das wilde Schwein/ aber gleichwol greifft/ zwingt und drücket er sie so hart/ daß man billich auf der Bären-Jagt schöne und gute Hetz-Hunde nicht so liederlich daran wagen soll.

Zur Bären-Jagt gehören auch gute Schützen und Bären-Fänger/ und darff sich nicht leichtlich einer allein an einen Bären machen/ sondern zween/ so einander guten Beystand thun mögen/ dieselbigen ehe und besser mächtig werden. Es kan zwar wol einer allein einen Bären angreiffen und bezwingen/ dafern er noch nicht beschädigt worden: So bald aber der Bär sich beschädigt und verwundet befindet/ alsdann mag sich ein jeder aufs beste vorsehen und bewahren.

Und ist der Bär vor der Bärin zu erkennen an den Brannten oder Tatzen. Dann der Bär hat viel rundere und viel grössere Tatzen und Fahrt/ dann die Bärin: Das ist aber zu verstehen/ wann der Bär noch jung ist/ dann so bald er über zwey Jahr kommen/ so hat ohne das ein jeder Bär grössere Brannten und Klauen/ bevorab an hindern Füssen/ die sonst keine Bärin zu haben pflegt. Dann die Bärin eine schmale und etwas länglichte Fahrt hat/ daher auch die Brannten und Fersen gespannter und kleiner seyn müssen.

Das LXXII. Capitel.

Wie man Bären fangen soll.

DJs Thier fähet man auf mancherley Weise/ dann die Polacken pflegen die Bären mit Drommeln/ Posaunen/ Hörnern und dergleichen starcken Schall zu betören/ daß man sie darnach leichtlich lebendig fangen kan/ wie Gesnerus in seinem Thier-Buch anzeiget. Wann auch gute starcke Hunde über ihm kommen/ und ihn bald nach der Kehlen springen/ so überwirfft er sich wol mit ihnen/ schlägt auch wol bisweilen mit den Blechhandschuhen um sich/ daß mancher Hund weg fleucht/ würget auch manchen gar zu todt/ oder thut ihnen sonsten grossen Schaden/ allein viel Hunde sind wol der Bären todt/ geschweige dann der Haasen/ da müssen ihn dann die Jäger bald stechen/ sonderlich unten am Bauch/ sonsten kommt man ihm nicht leichtlich durchs Leder.

Man kan ihn auch wol in einer Gruben/ und in den Netzen fahen/ wie die Wölff. Man kan sie auch wol schiessen/ und solches auf diese Weise: Tritt hinter einen Baum/ und schieß ihn mit einem Rohr auf den Kopff. Kanst du ihm nicht zum Kopff kommen/ so schieß ihn auf den Leib/ so laufft er ein wenig fort/ aber er bleibt nicht lang/ sondern komt bald wieder/ und will sehen/ was ihn da für eine grosse Mücke gestochen. Sollen dannenhero auf solchen Fall ihrer zween oder mehr beysammen seyn mit Büchsen und Spiessen/ daß einer dem andern im Nothfall entsetzen könne. So bald man ihn mit dem Rohr auf den Kopff schießt/ oder mit der

Axt

Art schlägt/so fällt er nieder und stirbt. Der gute Herr frist auch gern das Honig aus den Bäumen im Walde / und aus den Bien-Stöcken in den Gärten / wann er nur darzu kommen kan. Aber da nehme man nur das vordere Theil von einem Wagen/ und mache fornen an die Deichsel ein scharff spitzig Ding/und bestreich es mit Honig und mache ihm ein Hütte zwischen beyde Räder: Wann er nun kommt / und fornen dran leckt/so stosse ihm die Spitze vollends in den Hals hinein.

Das LXXIII. Capitel.

Wie man von den Bären und dessen Jagt weydmännisch reden soll.

1. Etliche werden genannt Ameisen-Bären/die essen kein Aas.
2. Etliche Rosse-Bären: die sind kleiner.
3. Etliche Schlachter / die Roß und Vieh niederreissen.
4. Der Bär brummt.
5. Der Bär hat Brannten oder Tatzen.
6. Der Bär geht gen-von und zu Lug. Das Lug ist seine Hölle / oder Wohnung/da er sich über Winter einlegt/isset nichts in seinem Lug / sauget an seinen Klauen.
7. Der Bär steigt / springt / erhöcht erhebt und niedert sich / fällt / schlägt/ trifft / hat schwere Brannten.
8. Der Bär sieht nicht wol.

Das LXIV. Capitel.

Wie man vom Luchs / Stein-Wildprät / Stein-Bock / von den Genisen und Rehen weydmännisch reden soll.

Der Luchs ist Katzen Art/ ist dem Wildprät schädlich/ setzet sich auf einen Baum / wann der Hirsch daher gehet/ springet er auf ihn zwischen dem Gehirn / hebt sich / und liegt ihm zwischen dem Gehirn / ob er gleich durch die Büsch laufft.

Der Luchs hat Klauen wie Waffen. Geht auf seinen Waffen / nicht Klauen/ wann er fahren will. Er fähet Kälber/Haasen/Schaaf/und was dergleichen. Der Luchs sauget das Blut aus zweyen / dreyen / und lässet es dann liegen. Der Luchs bäumt/das ist/steiget auf die hohen Höltzer. Der Luchs ist auch ein Wanderer/von einem Berg zu dem anderen / in hohen Gebirgen / und auf den Ebenen. In grossen Wäldern haben sie auch ihre Wohnung / aber nicht so gar edel vom Balg/ wie in den steinigten hohen Bergen / da sie gar schön gethiert.

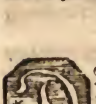
Das LXXV. Capitel.

Vom Stein-Wildprät und Stein-Bock.

Betreffend das Stein-Wildprät / das man nennet Capricornos: Die Geiß von solchem Wildprät wird ein Gubst-Thier genennet. Aber der Bock von solchem Stein-Wildprät wird erstlich genennet ein Stein-Kutz oder Schickle. So er aber etliche Knöpff aus seinem Gehirn überkommt/wird er genennt ein Schöck. Nachmals in seinem Alter wiederum ein Stein-Bock/also beschleusset er ein Steinbock zu seyn. Wird zu Herbstzeiten gejagt. Dieses Wildprät steiget und gehet so scharff/zu vergleichen/als ein Gems-Thier über einheimische Ziegen oder Geiß in den felsigen Gebürgen gehet/also scharff und höher geht ein Stein-Wild über ein Gems. Das Stein-Wildprät wohnet nicht bey den Leuten/suchet allein grosse Wildnüssen. Den Winter stellen sie sich zusammen/etwan unter ein felsig Loch. Die werden genennt Kützlein oder Schöcklein. Stein-Wildprät / wo es keine Weyde hat / isset seine eigene Losung und Loß wieder / und nimmts wieder zur Speis.

Das LXXVI. Capitel.

Von den Gemsen.



Die Natur der Gemsen ist / daß sie sich zusammen stellen / und wann sie nit weiter/als den letzten Sprung könten/ behalten sie ihnen einen bevor/ und in solch Oertlein/daß es sich wol behält/Gemsen geben einen Truck durch die Nasen/schreyen oder plähen nicht/plären oder wispeln wol/doch in der Noth nit. Zuletzt wo es nicht weiter kan/und es der Jäger von der Wand wil werffen/oder stechen/läst es die Träher fallen. Wo der Jäger das Thillmesser aufschifft/ und will es stechen/so treibt es sich selbst mit seinem eigenen Leiblein an das Messer hinan/alsdann ist es gefangen/und fällt hoch ab; die Haut bleibt gemeiniglich gar gantz unzerbrochen. Etliche Jäger trincken die Roht und Feist/von wegen des guten Kopffs für den Schwindel in grossen Scharffen und Klebergängen. Diese Thier schiest man nur mit Röhren. Es muß aber ein Jäger / der sie bekommen soll / wol klettern und steigen können / und zusehen/ daß er sich nicht zu sehr versteige/wie dem Käiser Maximilian dem ersten widerfuhr / wie man nicht ferne von Insbruck noch sehen kan.

Das LXXVII. Capitel.

Von den Rehen.

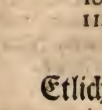
1. Das Männlein nennet man einen Bock.
2. Das Weiblein eine Geiß.
3. Die Jungen heissen Reh-Kützlein.
4. Das Reh schreyet.
5. Das Reh springt.

6. Das Reh wird gehetzt.
7. Das Reh fällt in ein Garn.
8. Das Reh wird gefangen.
9. Das Reh wird genickt/oder erwürgt/und nicht gestochen.
10. Das Reh hat ein Fell und keine Haut.
11. Das Reh wird zerwirckt.

Das LXXVIII. Capitel.

Etliche sonderbare Geheimniß und Kunst-Stücke/ so den Jägern / und deren Verwandten nöthig zu wissen.

1. Wann ein unsinniger Hund einen gebissen/ ob die Wunde schädlich und giftig.



Imm ein Bißlein Brods / tuncke es in die Wunde / giebs einer Hennen zu essen/isset sie es/und stirbet / so ist die Wunde schädlich und giftig. das soll dir ein Zeichen seyn / daß du die Wunde nicht consolidiren / sondern zum wenigsten 40. Tage offen behaltest.

2. Unter jungen Hündlein das Beste zu erwählen.

Das beste junge Hündlein ist / das zuletzt siehet / und das die Mutter zu erst in den Mund nimmt/und fortträgt in ein ander Nest.

3. Das ein Hund gern bey dir bleibe.

Nimm ein Stücklein Brods / und legs unter die Achseln / daß es an dem Ort wol beschwitzet werde / und giebs dem Hund zu essen. Oder / speye ihm offt in den Mund.

4. Daß ein Hund mit dir lauffe wohin du wilt.

Nimm die Matricem einer Hündin/wann sie geschnitten worden / und laß einen dran riechen. Item/wann du es bey dir trägst / so beist dich kein Hund. Man will sagen/wann man einem Hund einer Katzen Hertz zu fressen giebt / so soll er einem folgen wo er hin will.

Oder nimm der Netzlein eins / darinnen die Hündlein in Mutter-Leibe liegen / bind es in ein Tüchlein/und laß den Hund daran riechen.

5. Das die Hunde nicht thöricht werden.

Plinius schreibet / wann man einen Hund ein wenig Weiber-Milch zu trincken giebt/so soll er die Zeit seines Lebens nicht thöricht werden.

6. Füchse an einen gewissen Ort zu bringen.

Zu Euch einer Katzen das Fell ab/bestreich sie mit Honig / und brate sie beym Feuer/ und bespreng sie mit Pulver von jungen Fröschen / welche man allhie Krot-Keulen nennet/ zu Pulver gebrannt / binde sie darnach an einen Strick / schleiffe sie darnach

Digitized by Google

auf der Erden/bis auf den Ort/da du die Füchse haben wilt/ so folgen sie alsdann dieser Spur immer nach/und werden darnach gar leichtlich gefangen.

Oder schmiere die Sohlen an den Schuhen mit fettem Schweinen-Fleisch/etwa einer Spannen lang/das zuvor über dem Feuer geröstet worden/und wirff darneben/ da du gegangen/kleine Stücklein von einer gebratenen Schweins-leber/mit Honig bestrichen/und schlepp hernach eine todte Katz/wie jetzo gemeldet / wirff auch hin und wider ein Stücklein von einem Bickling/welchem die Füchse fleissig nachspüren. Item mach Kügelein von klein-zerstossenem Glas/ und zerhacktem Fleisch/ lege sie hin.

7. Wie man sie hernach umbringen soll.

Arnoldus de Villa nova spricht / wann man das Kraut Marcillum im Speck ludere und kresche/so könne man damit Wölffe und Füchse umbrengen. Die Churländer brauchen das Kraut Thora. Etliche nehmen auch hierzu das Kraut Consiliginem, oder Benedicten-Wurtzel/welche bey dem Æqvicolis und Marsis wächst/ da jetzt die Graffschafft Tagliacozzo und Alba der Ursiner und Columneser Herrschafften sind.

Ein anders.

Recipe nuces vinaceas (das sind Uvarum sarmenta, in quibus acini fuerunt. Tröster oder Trauben-Köner) Arseniana und Coloqvinta, Ana, pülvere sie menge es alles untereinander/ und thue das Pulver darunter / mache kleine Kügelein wie kleine Schnell-Kügelein/nimm darnach Pferds-Mist/und schütte etliche Häufflein ziemlich weit von einander/da du dich des Fuchses vermutheste / alsdann brat eine Katz beym Feuer/und lege die Kügelein bey den Mist / und schleiff die Katz von einem Häuffelein zu dem andern/so kommt der Reinicke auf die Spur/frisst er ein Kügelein/ so bleibt er bald dabey liegen.

Diß kan man auch zu Fahung aller andern Thier gebrauchen / die blind geboren sind. Von bittern Mandeln sterben auch die Füchse und Katzen. Man kan die Katz lang brauchen / wird nur wider gesenget. Man muß aber die Füchs-Bälg bald verkauffen/ dann die Haar fallen ihnen aus/ wann sie nicht flugs in die Beisse kommen.

Es haben die Füchse auch im Sommer gemeiniglich die Fuchssucht / daß ihnen die Haar ausfallen/derowegen sie zur selben Zeit nicht wol zu fangen. Item/wo man die Pudenda einer Füchsin hinstreicht/da finden sie die Füchse bald hin / und sind darnach wol zu fangen und zu bekommen.

8. Daß sich die Haasen an einem Ort versammlen.

Nimm Hermodactilon/Realgar/Zeitlosen und Pilsen-Kraut/mische es untereinander/thue das Blut von einem jungen Haasen darzu/ und vernehe es mit einander in einem Haasen-Balg / so versammlen sich die Haasen alle mit einander / so um denselben Ort sind / dazu. Etliche nehmen nur den Safft von Pilsen-Kraut / mit eines jungen Haasen-Blut vermischet/ und in ein Haasen-Fall genehet / und vergrabens gar seicht in die Erden.

9. Daß

9. Daß einem kein Wolff in seinen Hoff komme.

WAnn man einen Wolffs-Schwantz in einem Forwerge oder Meyerhoff vergräbet/ so darff sich kein Wolff hinein wagen / und wo derselbe in einem Haus aufgehenckt wird/ da kommen keine Fligen hin.

10. Wie man die Wölffe zusammen bringen und über einen Hauffen todt schlagen soll.

NJmm der kleinen Fischlein im Meer/ die man nennet Blemmos und Wölfflein/ zerstoß in einen Morsel / mache ein Feuer an dem Ort / da sich die Wölffe halten / und am allermeisten wann der Wind wehet / darnach nim einen Theil von den zerstossenen Fischen / und lege sie auf die Glut / nimm darnach den Safft von den Fischen und Lamm-Fleisch/ welches auch zerstossen ist/ mische es wol untereinander/ und legs zu den Fischen auf die Glut / und gehe davon. Wann dann der Geruch von dem Feuer aufgehet / so versammlen sich alle Wölffe / die in derselben Gegend sind/ wann sie dann von demselbigen Fleisch fressen/ so machet sie dasselbe / und der Gestanck vom Feuer so truncken/ daß sie niederfallen/ als schlieffen sie/ so kan man sie hernach seines Gefallens tödten. Was oben von Füchsen zu tödten geschrieben ist / solches ist den Wölffen eben so gesund.

11. Vor einem wilden Schwein sicher zu seyn.

SO hänge Krebsscheeren an den Hals/ sagt Democritus &c. Es ist auch zu mercken/ wann zwey wilde Schweine sich miteinander beissen/ und kommt ohngefehr ein Wolff darzu/ so werden sie eins/ und lauffen einmühtig dem Wolff nach.

12. Daß dir die wilden Thier auch sonst keinen Schaden thun.

NJmm Löwen-Schmaltz / schmiere damit den gantzen Leib / so magst du sicherlich gehen wohin du wilt/ ohn allen Schaden der wilden Thiere/ dann sobald sie dieses Schmaltz riechen/ fliehen sie hinweg. Derowegen so dir ein Wolff oder Bär begegnet/ so fliehe nicht/ auf daß er das Schmaltz rieche.

13. Daß einem die Hirschen bis in das Netze nachfolgen.

FAng in der Hirsch-Brunst eine Hindin/ schneide ihr die Pudenda ab/ bestreich die Schuh darmit/ so riechets der Hirsch/ und folget dir nach / wo du hingehest.

Es schreibt Barth. Anglicus vom Lipparo Lapide, wer den hat/ und darein sihet/ zu dem komt alles Wild / und sihet ihn an. So schreiben sonst die Naturkündiger vom Amethisten/ daß/ wann den die Jäger und Weyd-Leute bey sich tragen/ so sollen sie gut Glück zur Jagt/ und zum Streit haben.

14. Ein gut Jäger-Stück / daß sich viel Wildprät an einem Ort versammle.

NJmm Campffer/ Hirschwurtzel/ Liebstöckeln-Wurtzel/ Bircken-Aschen/ einen ungenetzten gebrandten Ziegel / die Affterbürde von einer tragenden Wilden/ alles gedörret / und klein gestossen / wälgere es in Erbis-Meel / mache feine Klöslein oder

Küch-

Digitized by Google

Küchlein daraus/ und lege sie an den Ort/ da das Wild seinen Gang hat/ sobald es dieser Küchlein eines genieſt/ so bleibt es da. Im Fall es aber gleich weg lieffe/ so kommt es doch wieder/ und bringt ander Wildprät mit sich.

15. Wann ein Habicht bezaubert ist.

NJm den Schwam von einem Myrthen-Baum/Weyhrauch/Asphaltum/Stech-Palmen/ legs in einen Ziegelscherben/ und beräuchere einen jeden Vogel damit/ so man zum Weydwerck brauchet. Oder/mache das Kraut Hahnen-Fuß oder gelbe Geiß-Blumen zu Pulver/ und gibs dem Vogel auf dem Fleisch zu fressen.

16. Wie man Endten und Vögel fangen soll.

NJm Tormentill/ und sied die in gutem Wein/ darnach sied Korn oder Gersten auch darein/ und wirffs auf den Vogel-Heerd/ und wanns die Vögel fressen/ werden sie gantz truncken und taub davon/ daß sie nicht mehr fliegen können/ alsdann kan man sie mit Händen fangen/ und ist am besten/ wann tieffer Schnee ist.

Item/ nimm Gersten/ streue sie an den Ort/ da die Vögel ihre Wohnung haben/ und körne sie darmit/ darnach nimm Gersten-Meel und Ochsen-Gall/ und Bilsen-Saamen/ mache ein Müslein daraus/ thue es auf ein Brettlein/ und wann es die Vögel fressen/ so werden sie so schwer/ daß sie nicht fliegen können. Item/ nimm Waitzen oder Gersten/ weiche sie in Weinhefen und Wünscherling-Safft/ und wirffs ihnen für.

17. Wilde Gäns leichtlich zu fangen.

NJmm Nieß-Wurtzel/ oder Semen Cicutæ, mit der Wurtzel/ legs Tag und Nacht ins Wasser mit Habern oder Korn/ oder anders/ so die Vögel fressen/ zu weichen/ darnach koche es alles mit einander/ bis daß die Körner das Wasser wol in sich gesoffen/ darnach lege es an ein Ort/ da die Vögel pflegen zu seyn/dann wann sie es essen/ so entschlaffen sie/ als wann sie voll Weins wären/ also/ daß man sie mit den Händen fangen kan. Mit dieser Kunst kan man auch andere Vögel/ die mit grossen Schaaren fliegen fahen.

Item/ man mag auch wol die Körner in Schwefel kochen/ so sterben sie alle/ welche davon essen. Wilt du aber/ daß sie nicht sterben/so gib ihnen von Stund an Baumöl zu trincken/ so kommen sie wieder auf.

18. Wie man die Garn oder Netz zum Jagen halten soll/ daß sie lang währen.

ALle Netze/ wann sie in Spiritum terebinthinæ, oder terpentinæ gelegt werden/ so verfaulen sie nimmermehr/ man muß sie auch nicht immer über einen Hauffen ligen lassen/ sonst verstocken und vermodern sie aufeinander. Item/ nimm eichene Rinden/ zerstoß und zermale sie klein/ und koche oder macerire die Netze darinnen/ so tauren sie gar lang/ und faulen nicht leichtlich. Dieses kan alles von den Fisch-Netzen oder Vogel-Netzen auch gesagt werden/ allein alle Netze müssen/ wann sie naß gewesen/ aufgehenckt/ und in der Lufft oder Sonnen getrücknet werden/ so tauren sie abermalen besser.

19. Von

19. Von den Hirschen / wann sie die Hörner abwerffen.

ES sind mancherley Hirschen / etliche sind Spieß-Hirschen / etl'.he Brand-Hirschen oder Bock-Hirschen / etliche Pferd-Hirschen / die zugleich einem Pferd und einem Hirsch ähnlich sind. Im April oder May / wann die Saat ein wenig herfür kommt / beginnen sie fett zu werden / und sich gar zu verjüngen / da werffen sie auch ihre Hörner ab / und zur selben Zeit verkriechen sie sich so lang / bis sie ihre Wehr und Waffen / als nemlich ihre Hörner wieder bekommen.

20. Daß ein Jäger gut Glück zum Jagen habe.

WJewol Glück und alle Güte allein von GOtt kommen / so schreiben doch sonsten die Naturkündiger vom Amethisten / wann den die Jäger und Weyd-Leute bey sich tragen / so sollen sie zur Jagt und zum Streit gut Glück haben / und Barth. Anglicus von Lippario Lapide, wer den hat / und darein sihet / zu dem kommt alles Wild / und sihet ihn an.

21. So das Wild nicht in die Netze will.

ETliche machen / wann gleich das Wild für die Netz kommt / daß es doch nicht hinein will / sondern prellet alles zurück / und lauffet wieder davon / aber dem pflegen sie wieder also abzuhelffen: Sie nehmen nur die Netze / und ziehen sie zwischen zweyen Eichen durch / und lassen sie stecken in den alten Oertern / da man sie zuvor hingesteckt hat.

22. Wie man des hohen Wilds in den Hayden warten / und dasselbige erhalten soll.

DAs hohe Wild muß das gantze Jahr durch Futter und Weyde genug haben / sonderlich des Winters / wann grosse Schnee gefallen / daß es wenig bekommen kan.

Wann die Winter sich zeitlich anfangen / und lang hinaus währen / daß grosse Nach-Winter kommen / auch sonsten harte Fröste haben / so erhungert das Wild / daß darnach die Hirschen im Frühlinge häuffig weg sterben / darum muß man ihnen des Winters Heu hinaus führen / daß sie sich erhalten können.

Man soll auch Stein-Saltz in die Wälder führen / und hin und her legen lassen / damit das Wild daran lecket / dann das ist ihnen gar gut und gesund / und schmäckt ihnen darnach das Essen und Trincken desto besser darauf / nehmen auch wol zu davon.

23. Wann das Wild am besten zu schiessen.

IN der Fasten und im Herbst ist das beste Wild-Schiessen / sonderlich des Geflügels / wilde Gäns / Endten / Schwanen / Kranich und dergleichen / dann zu der Zeit fliegen sie weg / und kommen wieder / darnach verbirget sichs im Frühling / legt Eyer und brütet / so bekommt mans selten zu Gesicht / wäre auch Schad / daß man sie alsdann schiessen solte.

Das LXXIX. Capitel.

Von etlichen Chur-Fürstlichen Sächsischen Jagt-Mandaten/

de Anno 1613. 1626. 1629. 1630. 1670.

Deß Büchsentragens/ Jagens und Hetzens halber/ sonderlich auch in Gehägen und Wild-Bahnen.

I.

VOn GOttes Gnaden Wir Johann Georg/ Hertzog zu Sachsen/ Gülich/ Cleve und Berg/ des Heiligen Römischen Reichs Ertz-Marschall und Chur-Fürst/ Landgraf in Thüringen/ Marggraf zu Meissen/ und Burggraf zu Magdeburg/ Graf zu der Marck und Ravensberg/ Herr zu Ravenstein/ vor uns und den Hoch-gebohrnen Fürsten/ unsern freundlichen lieben Brudern und Gevattern/ Herrn Augusten/ Hertzogen zu Sachsen/ Gülich/ Cleve und Berg/ ꝛc. ꝛc.

Entbieten allen und jeden Unsern und S.L. Grafen/ Herren/ denen von der Ritterschafft/ Ober-Haupt- und Amt-Leuten/ Amts-Verwaltern/ Schössern/ Befehlichshabern/ Bürgermeistern/ Richtern und Räthten der Städte/ und sonsten allen und jeden unsern und S.L. Unterthanen Erb- und Schutz-Verwandten/ unsern Gruß/ geneigten Willen/ und erinnern dieselben hiermit gnädigst/ welcher Gestalt hiebevorn ein von den Chur- und Fürsten zu Sachsen/ ꝛc. Unsern lieben Vorfahren/ Christlicher und seliger Gedächtniß zu unterschiedenen Zeiten ihrer Regierung/ durch öffentliche ergangene Mandata und Ausschreiben/ sonderlich auch die vordessen in Druck verfertigte und publicirte Lands-Ordnung/ offene Befehliche/ Gebot und Verbot geschehen/ wie es mit dem Hetzen/ Jagen/ Hünerfahen und andern Weydwerck in einem und den andern Fall soll gehalten werden/ und daß ein jeder des andern Grund und Boden/ bey der darinn benennten Straffe meiden/ und niemand unsere Wildführe und aufgerichtete Haasen-Gehege berühren/ auch absonderlich in alle Wege mit Ubung bemeldtes Weydwercks ehe nicht als auf Bartholomæi anfangen/ und auf Fastnacht wieder aufgehöret/ und ja hierbey den armen Leuten in nasser Zeit und sonsten ihre Saam-Felder nicht durchritten und verderbet werden sollen/ alles nach fernerm Innhalt obangezogener Lands-Ordnung. Wir werden aber jetzo berichtet/ daß solche Ordnungen bishero wenig in Acht genommen/ noch denselben Folge geleistet worden/ sondern sich etzliche von Adel und andere/ wie sichs ansehen lässet/ aus vorsetzlichem Ungehorsam solche in viel Wege zu überschreiten/ und insonderheit das Jagen/ Beitzen/ Hetzen und Weydwerck auch ausser der offenen Zeit ihres Gefallens zu treiben unterstehen/ und den Leuten mercklichen Schaden an ihren Feld-Früchten zufügen sollen.

Wann wir aber ob solchen Beginnen billich ein ungnädiges Mißfallen tragen/ und denen Dingen hinfüro in die Länge zuzusehen/ und es also ungeändert/ und unge-

ungestrafft hingehen zu lassen nicht gemeint seynd. Als haben wir die Nothdurfft zu seyn erachtet / oberwehnter unser löblicher Vorfahren wolgemeinete dißfalls ausgegangene Befehliche und Ordnungen durch ein offen Mandat zu verneuren und zu widerholen / thun solches auch hiemit / und begehren demnach vor uns und obgedachten unsern freundlichen lieben Brudern und Gevattern ernstlich / daß alle und jede unsere und S. L. Unterthanen / sie seyen von Adel oder sonsten / sich hinfüro mit Ubung des Weydwercks und Jagens / obangedeuteter Lands-Ordnung in allen Puncten / Clausuln und Artickuln gemäß bezeugen / ein jeglicher / ungeacht einiges Fürwendens / auf seiner und seiner Leute eigenthümlichen Gütern und Schöltzen bleiben / und sonderlich auch in erwehnter verbottener Zeit / als zwischen Fastnacht und Bartholomäi / so wol auf ihren eigenthümlichen / als auf eines andern Gütern / welche sie auch sonsten ohne das zu keiner Zeit zu berühren befugt seyn / sich des Jagens / Hetzens / Hünerfangens und andern Weydwerks gäntzlichen enthalten sollen / mit der ausdrücklichen Verwarnung / da einer oder der ander / wer der auch sey / hierüber brüchig befunden und angetroffen würde / daß wir den oder denselben / obangeregter massen / oder sonsten unnachläßig straffen lassen wollen.

Hierneben wollen wir auch alle und jede / weß Standes dieselben seyn mögen / ernstlichen ermahnet und ihnen gebotten haben / daß sie sich unserer Wildbahnen gäntzlichen enthalten / und weder vor sich / noch durch andere des Wildprätschiessens sich befleissigen sollen dann da jemands / wer der auch sey / dessen überführet würde / soll dasselbe / weil es täglichen / des geschehenen Verbots und vollstreckten Straffen ungeachtet / je mehr und mehr überhand nehmen will / gleich andern Diebstahlen geachtet / und darauf die verwürckte Straffe erkennet werden / wie dann ingleichen der jenige / so auf eines andern Befehl und Geheiß wissentlich in unsern Wälden und Gehegen geschossen / nichts weniger / ob er schon keinen sonderbaren Nutz davon gehabt / der verdienten Straff gewärtig seyn soll.

Befehlen demnach hierauf allen und jeden unsern Ober-Haupt- und Amtleuten / denen vom Adel / Jägermeistern / Schössern / Förstern / Reutenden und Fußknechten / daß sie solch unser Mandat in Acht nehmen / und hinfüro auf die Verbrechere fleissige Bestallung machen / und sie dißfalls in Erfahrung bringen / uns solches unsäumlichen berichten / an dem Geschicht unsere gefällige Meinung / zu Urkund mit unserm zu Ende ausgedruckten Cantzeley-Secret besigelt / und geben zu Dreßden den 9. Junii Anno 1613.

II.

VOn GOttes Gnaden / Wir Johnn Georg / Hertzog zu Sachen / Gülich / Cleve und Berg / des Heil. Römis. Reichs Ertz-Marschall und Churfürst / Landgraff in Thüringen / Marggraff zu Meissen / Burggraff zu Magdeburg / Graff zu der Marck und Ravensberg / Herr zu Ravenstein / ꝛc. Fügen allen und jeden unsern Prälaten / Graffen / Herren / denen von der Ritterschafft / Ober-Haupt- und Amtleuten / Verwaltern / Schössern Befehlichshabern / Bürgermeistern und Rahten der Städte / auch Richtern / und Schultheissen auf n Dörffern / und sonsten insgemein

mein allen unsern Unterthanen hiermit zu wissen. Nachdem unsere Vorfahren zu unterschiedenen Zeiten und Jahren/wie auch wir am 9. Junii des 1613. Jahrs ernste Mandata und Befelche ausgeben und publiciren lassen/ daß männiglich unserer Unterthanen/sie seyen vom Adel oder sonsten/des Büchsentragens/Losschiessens/Hetzen und Jagens/ in unsern Gehägen und Wildbahne bey denen darinnen gesetzten Straffen gäntzlich enthalten/ und niemand sich darinnen/ ausser reisende Leute/ und auf den gewöhnlichen Landstrassen/ sich betretten lassen solle: So hätten wir uns auch versehen/es würde sich allermänniglichen solchen unsern geliebten Vorfahren/ und unsern selbst-gethanen Verboten und Anordnungen zu gehorsamen schuldigst erachtet und bequemet haben/ müssen aber mit nicht wenigern Unwillen ungnädigsten Mißfallen erfahren/ daß nicht allein von dem Bürger und Bauersmann/ sondern auch von denen vom Adel/ bevorab in Thüringen/ darwider vielfältig gehandelt/ und die in angeregten Mandaten bemeldte Straffen/ weniger als nichts in Acht genommen werden/dahero wir geursacht/vorige sonderliche obberührte/ Anno. 1613. ausgegangen Mandata, in allen deroselben Jnhaltungen/ Clausulen und Meinungen anhero zu widerholen/ inmassen wir dieselben hiermit und Krafft diß wörtlichen repetirt und der gestalt erneuert haben wollen/daß niemand/ wer der auch sey/ sich hinförder mit Pirsch und andern Röhren/ wie die Namen haben mögen/ in unsern Wildbahnen/Gehöltzen und Gehägen/ ausser Wandersleute und der ordentlichen Landstrassen/im geringsten betreten lassen/viel weniger darinnen zu hetzen/ beitzen und jagen/sich unterstehen/sondern dessen allen sich gäntzlich enthalte und ausser mit dieser ausdrücklichen ernsten Verwarnung da sich hinfüro einer oder der ander/diesem unsern Mandat und Verordnung zu entgegen/mit Röhren/Hetzen/Jagen und Schiessen/ in unser Wildbahn/ Gehöltzen und Gehägen antreffen und betreten lassen wird/daß er nicht allein/ohne Ansehen der Person/alsbald in Verhafft genommen/ sondern auch an solche Orte/allda er dergleichen weiter nicht verüben könne/ geschafft werden solle.

Wie wir dann hiemit allen und jeden unsern Ober-Haupt- und Amtleuten/ denen vom Adel/Jägermeistern/ Ober- und Forstmeistern/ als Amts-Verwaltern/ Schössern/Fußknechten/und sonsten insgemein allen unsern Unterthanen ernstlich befehlen/ daß sie nicht allein für sich auf solche Verbrechere und verdächtige Personen/ genaue Kundschafft legen/ sondern auch ihren Unterthanen einbinden/ auf dieselben gute und fleissige Achtung zu geben/ und da deren einer oder mehr in unsern Wälden/ Gehöltzen/ Wildfuhren/ Gehägen/ oder sonsten auf unserm oder ihrem Grund und Boden/ auch in den Schencken ersehen/ betreten und angetroffen werden/ dieselben stracks zu hafften bringen/uns solches förderlichst zu erkennen geben/ und unsers Bescheids gewarten/jedoch sollen unsere Lehnleute/so ihre eigene niedere und hohe Jagten und Weydwerck haben/wann sie lange oder andere Röhre auf ihren eigenen Grund und Boden/da sie dessen befügt/ tragen würden/ungefährt: Desgleichen andere unter uns gesessene Stands-Personen/ Rath-Verwandten/ und begüterte Bürger/ wann sie auf deß Raths und ihren Gütern zu verrichten und zu thun haben/ item die

jenigen

jenigen / welche zu dem Gerichts Landfolgen und Musterungen gebraucht werden / wie auch Reisende und Wandersleute / zu Waagen / Roß und Fuß / wofern sie auf den ordentlichen und gewöhnlichen Landstrassen verbleiben / und davon in unsere Gehöltze / Wildbahnen / und Gehäge nicht abtretten / hierunter nicht gemeinet / sondern denselben auf jetzt-erzehlte masse / und zu ihrer Defension Röhre zu tragen nachgelassen seyn: Andere aber / die Jagens und Weydwercks nicht berechtiget / insonderheit Bauersleute / Hirten und Schäffer / sollen sich weder Pirsch / noch selbsten zündende Röhre und Büchsen zu tragen nicht allein in unsern Wälden / Gehöltzen und Wildfuhren / sondern auch auf unserer Unterthanen Gütern und Bezirck / obgesetzter massen unter was Schein gleich dasselbe fürgenommen werden wolte / hinführo gäntzlich enthalten / alles bey Vermeydung angedeuteter und anderer Straffen / so ohne Unterscheid der Personen unnachläßig vollenstreckt werden sollen. Das meinen wir ernstlich / zu Uhrkund mit unserm zu Ende aufgedruckten Secret besiegelt und geben zu Dreßden den 10. Martij. Anno. 1626.

III.

VOn GOttes Gnaden Wir Johann Georg / Hertzog zu Sachsen / Gülich / Cleve und Berg / des Heiligen Römischen Reichs Ertz-Marschall und Chur-Fürst / Landgraff in Thüringen / Marggraff zu Meissen / Burggraff zu Magdeburg / Graff zu der Marck und Ravensberg / Herr zu Ravenstein / ꝛc. Fügen allen und jeden unsern Prälaten / Graffen / Herren / denen von der Ritterschafft / Ober-Haupt- und Amtleuten / Verwaldern / Schössern / Befehlichshabern / Bürgermeister und Räthen der Städte / auch Richtern und Schultheissen auf den Dörffern / und sonsten insgemein allen unsern Unterthanen hiermit zu wissen: Nach dem unsere Vorfahren zu unterschiedenen Zeiten und Jahren / wie auch wir am 9. Junnij Anno. 1613. und am 10. Martii / Anno 1626. ernste Mandata und Befehliche ausgehen und publiciren lassen / daß männiglich unserer Unterthanen / sie seyen vom Adel oder sonsten / des Büchsentragens / Losschiessens / Hetzen und Jagens / in unsern Gehegen und Wildbahne / bey denen darinn gesetzten Straffen / gäntzlich enthalten / und niemand sich darinnen / ausser reisender Leute / und auf den gewöhnlichen Land-Strassen betretten lassen sollte / so hätten wir uns auch versehen / es würde sich jedermänniglich solchen unsern geliebten Vorfahren / und unsern selbst-gethanen Verboten und Anordnungen zu gehorsamen schuldigst erachtet und bequemet haben / müssen aber mit nicht wenigen Unwillen und ungnädigsten Mißfallen erfahren / daß nicht allein von den Bürger- und Bauers-Mann / sondern auch von denen vom Adel / bevorab in Thüringen / darwider vielfältig gehandelt / und die in angeregten Mandaten benennte Straffen / weniger als nichts in Acht genommen worden / dahero wir geursachet / vorige obberührte Anno 1613. ausgegangene Mandata, in allen deroselben Innhaltungen / Clausuln und Meinungen anhero zu widerholen / inmassen wir dieselbe hiemit und Krafft dieses wörtlichen repetiret / und der gestalt erneuert haben wollen / daß niemand / wer der auch seye / sich hinförder mit Pirsch- und andern Röhren /

wie die Namen haben mögen/in unsern Wildbahnen/Gehöltzen und Gehegen/ausser Wandersleuten und der ordentlichen Landstrassen/im Geringsten betreten lassen/viel weniger darinnen zu hetzen/beitzen und jagen/sich unterstehen/sondern dessen allen sich gäntzlich enthalten und äussern soll.

Wir werden auch berichtet/ daß von vielen unserer Unterthanen in verbotener Zeit/ so bald nur das Feld ein wenig geräumet/ also vierzehen/ auch wol mehr Tage vor Bartholomäi/ zum Jagen der Anfang gemachet/ und dadurch/ bevorab in Kuppeljagten/ alles weggehetzet werde/ welches weil es unserm Ausschreiben und Lands-Ordnung schnur-stracks zuwider/ wir hiermit nochmaln zu allen Uberfluß wollen verbotten haben/ würde nun jemand in solcher verbotener Zeit von seinen Nachbaren darüber ergriffen/ der ihn ziehen sehen/ und solches nicht angezeiget/ käme aber über kurtz oder lang am Tag/ so sollen beyde Theil mit ansehnlicher Straffe (sintemal sie sich die gesetzten hundert Gülden nicht abhalten lassen) willkührlich belegt werden/ und demnach vornehmlich in Thüringen unserm Haasen-Gehege nicht weniger Schade zu wächset/durch diejenigen/so auf die Kuppel-Jagten ziehen/ und unterwegs/ was sie nur antreffen/ in Gehegen zu hetzen pflegen/ als wollen wir denen/ so in ermeldten Gehelzen angesessen/ Wind-Hunde zu halten keines Weges verstatten/ sondern sollen auch hierüber bey ihren Unterthanen die ernste Verordnung thun/ inmassen wir ein solches durchaus in unserm Chur-Fürstenthum und Landen zu halten/ hiermit anbefehlen/daß sie keine Hunde mit sich auf die Felder nehmen/ sondern denselben Klöppel fünff viertel Elen lang anhängen/ und derer allem zu Bewahrung ihrer Heerde und Häuser gebrauchen/ da aber unsere Hege-Reuter die Hunde in Feldern antreffen würden/ so sollen sie in die Dörffer jagen/ und wem sie zuständig gewisse Erkundigung einziehen/ damit die Ubertretter durch unsere Schösser/ darunter sie gehörig/ mit gebührlicher Straffe/ von welcher eine Helffte uns zuberechnen/ die andere dem Hege-Reuter/ so sie ertappet gefolget werden soll/ angesehen und unnachlässig beleget werden. Gleicher Weise verwüsten unsere Gehege die heimliche Schützen/ welche sowol mit Pirsch-Büchsen/ als Pistolen/ in unsere Gehege freventlich reiten/ die Haasen schiessen/ in Säcke stecken/ und mit sich darvon führen/ solches auch abzuschaffen/ thun wir hiemit allen und jeden Ober-Haupt/und Amtleuten/denen von Adel/Jägermeistern/Amts-Verwaltern/ Schössern/Jägern und Fuß-Knechten/und sonst insgemein allen unsern Unterthanen ernstlich befehlen/ daß sie nicht allein vor sich auf solche Verbrechere und verdächtige Personen genaue Kundschafft legen/ sondern auch ihren Unterthanen einbinden/ auf dieselbe gute und fleissige Achtung zu geben/ sie keines Weges weder zu hausen noch zu herbergen/noch andern Unterhalt zu machen/ sondern da derer einer oder mehr in unsern Wälden/ Gehöltzen/ Wildfuhren/Gehegen oder sonsten auf unserem oder ihrem Grund und Boden/auch in den Schencken ersehen und angetroffen würden/dieselben strack zu Haffren bringen/ uns solches förderlichst zu erkennen geben/ und unsers Bescheids erwarten.

Viel weniger sollen ihnen die Wirthe solche gestohlene Haasen zu verzehren nach-

nachlassen/ dann im Fall einer oder der ander / sonderlich unserer vereydeten Unterthanen/ solches gewust/ und nicht angezeiget/ die sollen ebener massen willkührlich/ auch nach Befindung am Leibe / oder sonst ansehentlich bestraffet werden / und weil nicht geringer Argwohn / daß auch wol etliche Hege-Reuter / um solch unziemlich Hetzen und Schiessen Wissenschafft tragen / und entweder aus einem eigenen Nutz/ oder indem sie den Truck ergeben/ disfalls durch die Finger sehen / als sollen sie bey Vermeidung unser höchsten Ungnade es abschaffen / und darvon abstehen / hergegen aber ihnen / wann sie oder andere unsere Unterthanen solche Schützen und Hetzer namhafft machen/ wider deroselben Bedrohung und aller Gewalt gebührlicher Schutz gehalten / auch etwas von der Verbrecher Straffen abgefolget werden / jedoch sollen unsere Lehen-Leute / so ihre eigene nieder oder hohe Jagten und Weydwerck haben / an ihrer Pollen, ingleichen wann sie lange oder andere Röhre auf ihren eigenen Grund und Boden / da sie dessen befugt / tragen würden / ungefähret / auch andere unter uns gesessene Stands-Personen / Raths-Verwandte und begüterte Bürger/ wann sie auf des Rathes und ihren Gütern zu thun haben / Item/ die jenigen / welche zu den Gerichts-Landfolgen und Musterungen gebrauchet werden/ wie auch Reisende und Wanders-Leute zu Wagen / Roß und Fuß / wofern sie auf den ordentlichen und gewöhnlichen Land-Strassen verbleiben / und in unsere Gehöltze/ Wild-Bahnen und Gehege nicht abtretten/ hierunter nicht gemeinet / sondern denselben auf jetzt-erzählte massen / und zu ihrer Defension Röhre zu tragen / nachgelassen seyn / andere aber/ die Jagens und Weydewercks nicht berechtiget / insonderheit Bauers-Leute/ Hirten und Schäfer/ sollen sich weder Pirsch- noch selbst-zündende Röhre oder Büchsen zu tragen/ nicht allein in unsern Wälden/ Gehöltzen und Wildfuhren / sondern auch auf unserer Unterthanen Gütern und Bezirck/ obgesetzter massen/ unter was Schein gleich dasselbe fürgenommen werden wolte/ hinfüro gäntzlich enthalten/ alles bey Vermeydung angedeuter und anderer Straffen/ so ohne Unterscheid der Personen unnachläßig vollenstreckt werden sollen / das meinen wir ernstlich/ zu Uhrkundt mit Unsern zu Ende aufgedruckten Secret besiegelt / und geben zu Dresden den 8. April Anno 1629.

IV.

VOn GOttes Gnaden/ Wir Johann Georg/ Hertzog zu Sachsen/ Gülich/ Cleve und Berg/ des Heiligen Römischen Reichs Ertz-Marschall und Churfürst/ Landgraf in Thüringen/ Marggraf zu Meissen / Burggraf zu Magdeburg/ Graf zur Marck und Ravensberg/ Herr zu Ravenstein / ꝛc. Fügen allen und jeden unsern Prælaten/ Grafen / Herren / denen von der Ritterschafft / Ober-Haupt- und Ampt-Leuten/ Verwaltern/ Schössern/ Befehlichshabern/ Bürgermeistern und Räthen der Städte / auch Richtern und Schultheissen auf den Dorffern/ und sonsten insgemein allen unsern Unterthanen hiermit zu wissen. Nachdem unsere Vorfahren zu unterschiedenen Zeiten und Jahren/ wie auch wir am 9. Jun. des 1613. Jahrs / auch noch neulichst am 10. Mart. Anno 1626. ernste Mandata

und

und Befehliche ausgehen und publiciren lassen/daß männiglich unserer Unterthanen/ sie seyen vom Adel oder sonsten/ des Büchsentragens/ Loßschiessens/ Hetzens und Jagens/in unsern Gehegen und Wild-Bahnen/bey denen darinnen gesetzten Straffen/ gäntzlich enthalten/und niemand sich darinnen ausser reisender Leute/und auf den gewöhnlichen Land-Straffen/ betretten lassen solle: So hätten wir uns auch versehen/ es würde sich allermänniglichen solcher unserer geliebten Vorfahren/ und unserer selbst-gethanen Verboten und Anordnungen zu gehorsamen schuldigst erachtet und bequemet haben/ müssen aber mit nicht wenigem Unwillen/ und ungnädigsten Mißfallen erfahren/ daß nicht allein von dem Bürger und Bauers-Mann/ sondern auch von denen von Adel/ bevorab in der Schkeditzer-Aue/ darwider vielfältig gehandelt/ dann an unterschiedlichen Orten/ roth und schwartz Wildprät/ so geschossen gewesen/todt gefunden worden/und die in angeregten Mandaten benennte Straffen/ weniger als nichts in Acht genommen werden/ dahero wir geursachet/vorige/sonderlich obberührte Anno 1613. ausgegangene Mandata, in allen deroselben Innhaltungen/ Clausulen und Meinungen anhero zu wiederholen/ inmassen wir dieselben hiermit und Krafft dis wörtlichen anhero repetirt und dergestalt erneuert haben wollen/ daß niemand/wer der auch sey/hinförder mit Pirsch-und andern Röhren/wie die Namen haben mögen/ in unsern Wild-Bahnen/ Gehöltzen und Gehegen/ ausser Wanders-Leute und der ordentlichen Land-Strassen/ im geringsten betretten lassen/ viel weniger darinnen zu hetzen/ beitzen und jagen sich unterstehen/ sondern dessen allen sich gäntzlich enthalte und äusere/ mit dieser ausdrücklichen ernsten Verwarnung/ da sich hinfüro einer oder der ander diesem unsern Mandat und Verordnung zu entgegen mit Röhren/ Hetzen/ Jagen oder Schiessen/ in unser Wildbahn/ Gehöltzen und Gehegen antreffen und betretten lassen wird/ daß er nicht allein/ ohne Ansehen der Person/ alsbald in Verhafft genommen/ sondern auch auf solche Orte/ allda er dergleichen weiter nicht verüben können geschaffet werden solle.

Wie wir dann hiemit allen und jeden unsern Ober-Haupt-und Amt-Leuten/ denen von Adel/Jägermeistern/ Ober-und Forstmeistern/ Amts-Verwaltern/Schössern/ Jägern/ Fußknechten/ und sonst insgemein allen unsern Unterthanen ernstlich befehlen/daß sie nicht allein vor sich auf solche Verbrecher und verdächtige Personen genaue Kundtschafft legen/ sondern auch ihren Unterthanen einbinden/ auf dieselben gute und fleissige Achtung zu geben/ und da deren einer oder mehr in unsern Wälden/ Gehöltzen/ Wildfuhren/ Gehegen/ oder sonst auf unsern oder ihren Grund und Boden/auch in den Schenken ersehen/betretten und angetroffen werden/dieselben strackes zu haafften bringen/ und solches förderlichst zu erkennen geben/ und unsers Bescheids erwarten/ jedoch sollen unsere Lehen-Leute/so ihre eigene niedere und hohe Jagten und Weydwerck haben/ wann sie lange oder andere Rohre auf ihren eigenen Grund und Boden/da sie dessen befugt tragen würden/ungefährt: Deßgleichen andere unter uns gesessene Stands-Personen/Rahts-Verwandte und begütterte Bürger/wann sie auf des Rahts und ihren Gütern zu verrichten und zu thun haben/Item/die jenigen/welche zu den Gerichts-Landfolgen und Musterungen gebrauchet werden/ wie auch Reisende

sende und Wandersleute/ zu Wagen/ Roß und Fuß/ wofern sie auf der ordentlichen und gewöhnlichen Landstrassen verbleiben/ und darvon in unsere Wildbahnen und Gehege nicht abtretten/ hierunter nicht gemeinet/ sondern denselben auf jetzt erzählte Masse/ und zu ihrer Defension Röhre zu tragen erlaubet seyn. Andere aber/ die Jagens und Weydwercks nicht berechtiget/ insonderheit Bauersleute/ Hirten und Schäfer/ sollen sich weder Pirsch-noch selbst-zündende Rohr und Büchsen zu tragen/ nicht allein in unsern Wäldern/ Gehöltzen und Wildfuhren/ sondern auch auf unserer Unterthanen Gütern und Bezirck/ obgesetzter massen/ unter was Schein gleich dasselbe fürgenommen werden solte/ hinfüro gäntzlich enthalten/ alles/ bey Vermeidung angedeuteter und anderer Straffen/ so ohne Unterscheid der Personen/ unnachläßig vollenstreckt werden sollen. Das meinen Wir ernstlich/ zu Urkund mit unserm zu Ende abgedruckten Secret besiegelt/ den 12. Decembr. Anno 1630.

V.

Jagt-Mandat von Anno 1670.

Verbot des Büchsen-schüssens/ Jagens und Hetzens in Wildbahnen/ Item Klöpplung der Hunde.

WIr GOttes Gnaden/ Wir Johann Georg der Andere/ Herzog zu Sachsen/ Gülich/ Cleve und Berg/ des Heil. Röm. Reichs Ertz-Marschall und Chur-Fürst/ Landgraf in Thüringen/ Marggraf zu Meissen/ auch Ober- und Nieder-Laußnitz/ Burggraf zu Magdeburg/ Graf zu der Marck und Ravensberg/ Herr zu Ravenstein/ &c. Fügen allen und jeden unsern Prælaten/ Grafen/ Herren/ denen von der Ritterschafft/ Ober-Haupt- und Amt-Leuten/ Schössern und Verwaltern/ Befehlichshabern/ Bürgermeistern und Räthen der Städte/ auch Richtern und Schultheissen auf den Dörffern/ und sonsten insgemein allen Unterthanen hiemit zu wissen.

Nachdeme unsere löbliche Vorfahren/ Christ-milder Gedächtnis/ zu unterschiedenen Zeiten und Jahren/ sonderlich auch unser Hochgeehrter Herr Vater und Gevatter/ Churfürst Johann Georg der Erste/ Höchst-seligen Andenkens/ An. 1649. und 1650. als auch Wir An. 1659. unterschiedene ernste Mandat abgehen und publiciren lassen/ daß unsere Unterthanen/ sie seyen gleich vom Adel/ Bürger oder Bauren/ auch sonsten niemand nicht/ alleine des Büchsentragens und Platzens in unsern Gehegen/ Wildbahne und andern verbottenen Orten/ sich gäntzlich enthalten/ sondern auch die von Adel/ Räthe/ Bürgere in Städten für sich und ihren Schäfern/ auch Unterthanen/ und insgemein alle unsere Unterthanen daran seyn sollen/ daß denen Hunden Klöppel fünff Viertel der Elen lang angehänget/ die Hund und Rüden zu nichts anders/ dann Bewahrung ihrer Heerde und Haus-Friedens zu gebrauchen/ innen behalten/ und ausserhalb der Dorff-Zäune/ in die Wildbahne nicht gelassen werden sollen.

Wann Wir uns dañ nun versehen/ es würde sich allermänniglich solcher gethanen Verbotten und Anordnungen zu gehorsamen/ schuldigst erachtet/ auch alle unsere Befehlichshabere und Amt-Leute mit mehrerm Ernst/ als geschehen/ darüber gehalten/

und die Verbrechere zur gebührenden Straffe gezogen haben. So müssen wir aber doch mit nicht wenigen und ungnädigen Mißfallen von unterschiedlichen Orten erfahren / daß nicht alleine von dem Burger- und Bauers-Mann / sondern von denen von Adel/ und den Ihrigen/ darwider vielfältig gehandelt/ und bey voriger Kriegs-Unruhe/ als itziger Zeit / so wol das Büchsentragen und Schiessen also in Mißbrauch gerahten/ daß man mit Pirsch und andern Röhren/ in unsern Gehöltzen/ Wildbahnen/ Gehegen und sonsten zu Felde sich Tages und Nachts ungescheuet mit verbotenen Plätzen/ Schreckschüssen/ als auch durch die frey- und ledig lauffende Hunde mit Abhetzen und Jagen / sich die Abtreibung des Wildprät gebrauchet / und unserer Wildbahne dardurch Schaden und Nachtheil verursachet; und obschon an eines Theils Orten man sich gestellet mit Klöppelung der Hunde Gehorsam zu leisten / so seynd es doch Hölzerlein kaum einer Spannen lang gewesen / mit welchem sie dem Wildprät gleichwol schädlich/ oder man hat nur auf n Schein den Hunden des Tages die Klöppel angehänget/ des Nachts aber solche wieder abgenommen/ und selbige alsdann mit sich zu Felde lauffen lassen/ welchen wir ferner nachzusehen nicht gemeinet / sondern diese und dergleichen verübte Insolentien gäntzlich abgestellet wissen wollen.

Dahero wir verursachet werden / alle vorige hierüber ausgegangene Mandata hiemit anderweit zu wiederholen/ und zu verneuern/ dergestalt/ daß niemand/ wer der auch sey/ sich hinfürder mit Pirsch- und andern Röhren/ wie die Namen haben mögen/ so Tages als Nachts in unsern Wildbahnen / Gehöltzen und Gehegen (ausser Wanders-Leute/ sofern dieselben in der ordentlichen Land-Strassen verbleiben) im geringsten betretten lassen / viel weniger / mit ledig-lauffenden und ungeklöppelten Hunden/ in berührten unsern Wildbahnen und Gehegen zu hetzen und zu jagen sich enthalten und äussern solte. Mit dieser ausdrücklichen und Ernst-Verwarnung/ da sich hinfüro einer oder der andere diesem unsern Mandat zu entgegen / mit Röhren/ Hetzen/ Jagen/ Schiessen/ oder nachtheiligen Schröckschiessen in unserer Wildbahne oder Gehägen antreffen lassen wird / daß er nicht alleine ohne Ansehung der Person alsobald in Verhafft genommen/ auch an solche Orte / allda er dergleichen nicht verüben könne/ geschaffet werden solle/ die jeniae aber insgesamt auf dem Lande und in Städten/ welche Hunde halten / denselben Klöppel fünff Viertel der Elen lang/ und der Runde nach eine Viertel der Elen dicke anhängen/ selbige innen behalten/ ausserhalb ihrer Behausung der Dorff-Zäune in die Wildbahn und Gehägen nicht ledig lauffen lassen. Auch sollen alle Fleischhauer und Schäfer ihre Rüden an Stricken und Ketten leiten und führen/ alles bey Straffe eines silbern Schockes/ von einem jeden / so offt er hierinnen ungehorsam und widersetzig sich bezeigen / und dessen Hund oder Rüde ledig befunden und ergriffen werden solte/ oder nach Befindung anderer ernsten Straffe.

Hierüber müssen Wir mit sonderbarer ungnädigster Befremdung vernehmen/ daß etliche / sonderlich im Ertzgebürgischen Creis Angesessene / denen von unsern Christ-seeligen Herren Vorfahren/ wie auch unsern Hochgeehrten Herren Vatern und Gevattern Höchst-seeligsten Andenckens / die Mittel-Jagten auf Wiederruffen

gnädigst

gnädigst eingeraumet/und die Jagt-Dienste worunter er auch immediatè die Wildprāts-Fuhren zu verstehen/zu leisten schuldig/ massen dann dißfalls sonderbare Contracte aufgerichtet bis anhero/bey Abführung deß vor unsere Hoff-Küche geschossenen Wildprāts sich dermassen säumig und nachlässig erwiesen/ also/ daß etliche gefossene Hirschen und Wildprät muthwillig erstincken und verderben müssen.

Als ist hiemit unser ernster Will und Befehl/ da einer oder der ander/ wer der auch sey in dergleichen mit Fortschaffung des Wildprāts einige Saumsal verspüren oder sonsten in verbotener Zeit sich der Jagten oder Schiessens gebrauchen/und darüber betreten würde/ denenselben solche gnädigst verliehene Jagten gäntzlich wieder eingezogen/und nach Befindung bestraffet werden/ingleichen sollen die vom Adel/auch unserere Amts-Unterthanen/ und alle die jenigen/ denen von unsern Land-Jäger Ober-Forst-und Wildmeistern/Krafft vorheriger ergangener gnädigsten Befehle/ihre Felder zu verhecken nachgelassen/ solche in gewöhnliche Höhe/ (und also/ daß das Wildprät sich nicht darinnen spiessen und beschädigen kan) nicht alleine aufführen/ sondern auch nach Bartholomäi/ und wann die Hirsch auf die Brunst tretten/ so wol wann wir mit der Hirsch-Feist/oder andern Jagten etwas fürzunehmen gnädigst bedacht/und von unsern Jäger-Ober-Forst-und Waldmeistern ihnen hievon Andeutung geschicht/ alsobald und unweigerlich nieder zu legen verbunden seyn/ damit dem Wildprät hierdurch seine Gänge offen gelassen werden.

Alldieweil wir über dieses auch zu unsern höchsten Mißfallen war befunden/welcher Gestalt Frühlings-Zeit/ durch Anzündung des alten auf Feldern und Wiesen überbliebenen Grases/unserm und der Unterthanen Gehöltzen öffters grosser Schade zugezogen und verursachet wird/ Gestalt verwichene Jahre noch in unterschiedenen Aemtern/Torgau/Annaberg/Dieben und Senfftenberg/ alljusehr erfolget/wir aber diesem hoch-gefährlichen Begienen/um deß daraus entspringenden grossen Schadens willen/ in allen Aemtern unsers Chur-Fürstenthums gäntzlich abgeholffen wissen wollen.

So ergehet gleichfalls unser ernster Befehl hiermit/ daß keiner der Unterthanen/ wer der auch sey/bey Vermeidung harter/und nach Befindung Leibes-Straffe/ dergleichen alt Gras oder Heydekraut vor sich/absonderlich an solchen Orten/welche denen Wäldern benachbart/abzusengen sich unterfange/ sondern da auf seinen Feldern oder Wiesen dergleichen befindlich/und er solches dem Ort zum besten absengen wolte/ soll er zuvorhero diß sein Vorhaben dem nächst-angesessenen Förster oder Forstknecht/ der es dann auch um Nachrichtung willen den Ober-und andern Forstmeistern/unter dessen Revier solche Güter gehören/ alsobalden zu wissen machen/ ansagen/ und es in seinem Beysеyn alsdann anstecken/auch so lange neben dem Forstknecht darbey verbleiben/bis das Feuer hinwieder gelöschet und gäntzlich gedämpfft worden/ allermassen dann unsere Ober-und Unter-Förster/ reitende und andere Knechte hierdurch befehlicht werden/wann bey ihnen sich dessenthalber angemeldet wird/daß sie sodann mit den Leuten eines gewissen Tages sich vergleichen/ und der Anzündung ohne Entgelt und einiger Gebührniß/ bis zum Ende beywohnen sollen. Befehlen demnach hier-

mit allen und jeden Ober-Haupt- und Amtleuten / denen von Adel Jägermeistern/ Ober-Forst und Wild-Meistern / Amts-Verwaltern / Schössern / auch Ober- und Unter-Förstern/und sonsten insgemein allen unsern Unterthanen nochmals ernstlich/ daß sie Krafft dieses offenen/und befundener Nothdurfft nach zum andernmal ausgelassenen Patents oder Mandats/vor sich und die ihrigen/auf solche Verbrechere und verdächtige Personen/so vorher gesetzten Fällen zuwider handeln/fleissige Achtung geben / und da deren einer oder mehr in unsern Gehöltzen/ Wildfuhren/ Gehegen/ oder sonst auf unserm oder ihren Grund und Boden / auch in denen Schencken mit Büchsentragen/unnöthig verbotenen Schiessen/Platzen und Anzündung des Heydekrauts ersehen/betreten und angetroffen werden/dieselben zur Hafft bringen/uns solches förderlichst unterthänigst zu erkennen geben / und darauf unsers Bescheids gewarten. Jedoch sollen unsere Lehenleute / so ihre eigene hohe und niedere Jagten und Weydwerck haben / wann sie auf ihrem eigenen Grund und Boden / da sie dessen befugt/ Röhre tragen würden / ungefährt / desgleichen auch Reisende zu Wagen / Roß und Fuß / wofern sie auf denen ordentlichen Strassen verbleiben / und unsern Gehöltzen und Gehegen schädlich/hierunter nicht gemeinet seyn/und sollen auch insonderheit unsere Amtleute/Amts-Verwaltere/Schössere und Gerichten/denen unsern Forst- und Jagt-Bestellten/wider alle solche berührte Verbrechere/wann sie selbe anzeigen werden/jedesmal hülffliche Handreichung thun/dieselben mit mehrerm Ernst/als bishero geschehen/zu der dictirten Straffe anhalten/und solche in unsere Rent-Cammer verrechnen/oder nach Befindung des Verbrechens / nebenst denen Forst- und Jagt-Bedienten/uns hiervon unterthänigsten Bericht einschicken.

Damit sich auch förderhin niemand der Unwissenheit halber entschuldige / soll dieses Mandat in unterschiedlichen Exemplarien in allen unsern und unserer Lehen-Leute / Aemtern / Flecken und Dörffern denen Unterthanen publiciret / und jährlich zweymal/als auf den Montag nach Andraen-Tag öffentlich an jeden Ort ihrer Gerichtbarkeit / auf den Rahthäusern oder vor den Gemeinden ablesen lassen / auch zum Uberfluß an alle unsere Amt-Jagt- und Forst-ingleichen Rahthäuser / Dorff-Gerichten und Schencken zu männiglichen Nachricht affiatren und anschlagen/und also von jederman darüber stät/steiff/vest und unverbrüchlich gehalten werden.

Alles bey Vermeidung angedeuteter und anderer Straffe / so ohne Unterscheid der Personen unnachläßig vollstreckt werden sollen. Andeme geschicht unser eigentlicher Will und ernstliche Meynung/zu Urkund mit unserm zu End aufgedruchten Jagt-Secret besiegelt / und geben zu Dresden den 25. Julij, Anno 1670.

Des

Ein Edles Pferd man liebt
Und sich im Reiten übt
Viel Geld man davor gibt.

Deß
Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst-
und
Wunder-Buchs
Zwölffter Theil/
Von
Pfleg- und Wartung der Pferde.

Wie man nemlich ein gut Pferd erkennen/ der Stutterey abwarten/ und wie man heylsame Artzneyen für mancherley Zufälle und Kranckheiten der Pferde zubereiten solle.

Das I. Capitel.

Von der Complexion und Natur der Pferde.

DJe vier Elementen/ davon wir Menschen und alle Thiere leben/ sind mit einander wunderbarlich vermenget/ daß auch in solcher Vermischung allezeit eines des ander übertrifft/ auf daß die Creaturen desselben geniessen/und davon leben können dann wann eines allein wäre/ so könte keine Creatur leben oder aufkommen; Dieweil aber ein Element in einem Pferd (wie auch in den Menschen) die andern übertrifft/ so folget/ daß sie auch unterschiedliche Humores oder Complexiones an sich haben/ von welchen sie Sanguinisch/ Colerisch/ Phlegmatisch/ Melancholisch genannt werden. Gleicher Gestalt ist es auch mit den vier Eigenschafften/ da ist keine Creatur der Thier auf der Erden/ das derselben eine allein hat; auch keines/ das sie alle viere dermassen miteinander temperirt hätte/ daß keine der andern vorgienge; und ob wol sie alle viere in einem Leibe sind/ so übertrifft doch alleweg eine die andern drey. Aus dieser Vermehrung und Abnehmung der Elementen und Eigenschafften in den Pferden/ kommt her der grosse Unterscheid der Farben/ daß allezeit eine Farbe dunckler oder lichter ist/ als die andere/ nach dem ein Element und dessen Eigenschafft wenig oder viel in einem Pferd ist/als zum Exempel; Wann gleich zwan-

tzig oder mehr braune Pferde beysammen sind / so werden sie doch von Farben unterschiedlich / und keines wie das ander durchaus gestaltet seyn / und sind doch allzumal braune Pferde / dann je lichter ein Pferd an der Farbe ist / je Cholerischer und hitziger ist es auch / dann es vergleicht sich desto mehr dem Element des Feuers / dargegen je dunckler ein Pferd von Farben ist / je mehr es sich dem Element der Erden vergleichet / und hat die Eigenschafft der Melancholey / und wann in den dunckeln Farben weisse Haar mit eingesprenget sind / wie in den Zobeln / desto mehr Phlegmata sie auch haben welche die Cholerische und Melancholische Eigenschafft tempetirt / wie dann solche ein gesprengte weisse Haar von etlichen gelobet und viel darauf gehalten wird / nicht allein an den Braunen / sondern auch an den dunckeln Füchsen und Rappen / derohalben die Pferde gleich so wol aus den vier Elementen natürlicher Weise ihre Ankunfft / als andere Creaturen / dann welches Element in einem Pferde die andern übertrifft desselben Eigenschafft hat es auch / und ist darnach genaturet. Und gleichwie desselben Pferds Eigenschafft sich mit demselben Element vergleichet / also vergleichen sich auch desselben Pferds Farbe mit desselben Elements Eigenschafft / und vergleichen sich dieser Gestalt diese drey Stücke / dasselbe Element / das in einem Pferde fürzeugt / die Eigenschafft und die Farbe / die haben alle drey miteinander eine Natur / wie aus folgenden deutlich zu ersehen ist.

Das II. Capitel.

Wie die innerlichen Eigenschafften der Pferde samt den vier Elementen / aus den äusserlichen Farben zu erkennen.

Element	Innerliche Eigenschafft.	Aeusserliche Gestalt.	Natur.
Lufft	Sanguinisch / warm und feucht.	Kastanienbraun oder Apffelgrau.	Geschickt.
Feuer	Cholerisch / hitzig und trocken.	Liecht-Braun oder Füchse.	Zornig und hitzig.
Wasser	Phlegmatisch / feucht und kalt.	Weiß oder lichtfahl.	Werich.
Erde	Melancholisch / kalt und trocken.	Rapp oder schwartzbraun.	Ungeschickt.

Die Pferde sind auch gemeiniglich unterschiedlicher Natur und Complexion / nach der Länder Art / darinnen sie fallen und erzogen werden / welches die jenigen wol in Acht nehmen sollen / so sie abrichten und zäumen wollen / daß sie erkennen / ob sie hitzig zornig / sittsam oder faul sind / auf daß sie ein jedes nach seiner Complexion / Na-

tur

tur und Eigenschafft zu reiten und zu zäumen wissen/ dann sonst werden sie mehr verderben/ als gut machen/ wann sie dieselben wider ihre Natur zu anderm Thun zwingen wollen/ darzu sie nicht geartet oder qualificirt sind/ und ist wol wahr/ daß auf allerley Manier gute Pferde gefunden werden/ nichts desto weniger rede ich nach Gelegenheit und Erfahrung/ so man gewöhnlich in den Complexionen findet.

Das III. Capitel.

Vom Unterschied/ der Farben an den Pferden/ und zwar erstlich von der braunen Farbe.

Diese Farbe hat ihren Ursprung aus dem Element der Lufft/ und zum Theil des Feuers/ davon sie mehrentheils Sanguinischer Eigenschafft sind/ und haben insgemein nachfolgende Natur an sich/ daß sie freudig/ keck und kühn sind/ weil sie dem Element der Lufft am meisten zugeeignet sind/ dann sie sind hurtig und geschwind/ lauffen bald/ sind gelernig und arbeitsam/ doch/ wie obgemeldt/ nachdem die Elementen in ihnen vermenget sind/ und eines die andern übertrifft/ daher aller Unterscheid der Farben kommt/ daß sie unterschiedlich liechter oder dunckler sind/ daraus folget auch der grosse Unterscheid der braunen Farbe/ als Lichtbraun/ Goldgelb/ Kirschenbraun/ Castanienbraun/ Dunckelbraun und Schwartzbraun.

Liechtbraun/ diese Farbe hat auch viel unterschiedliche Species/ dieweil eine liechter oder dunckler ist als die andere/ es ist aber gemeiniglich eine matte und weiche Farbe/ ob sie schon einer hitzigen Natur sind/ und Anfangs sich starck erzeigen/ hat es doch in die Länge keinen Bestand mit ihnen.

Goldgelb oder Goldbraun/ sind an der Farbe wie das Gold/ daher sie auch also genennet werden/ haben ein fein Ansehen/ wann sie mit schönen schwartzen Sammeten oder gestickten Zeugen geschmücket werden/ sind aber hitzige/ zornige/ und darneben matte Pferde/ dann sie können nicht lang dauren.

Kirschbraun/ diese Farbe/ so ein wenig röhtlicht/ sihet natürlich wie die Kirschen/ wann sie nicht gar zeitig oder reiff sind/ von denen sie auch den Namen haben/ sind aber hitzig und Cholerische Pferde.

Castanienbraun/ ist die allerbeste unter allen Farben/ welche nicht anders sihet/ als die rechten Castanien/ wann sie wol zeitig sind/ daher sie auch den Namen haben.

Dunckelbraun/ deren sind zweyerley/ die einen sind gespiegelt wie die Apffelgrauen/ also daß man die Spiegel fein unterschiedlich sehen kan aus der andern Farbe/ die etwas dunckler ist/ sonderlich wann ein Pferd feist ist. Die andern sind um die Schenckel hinten beym Geschröt/ und den vordern Füssen/ auch in den Lancken/ um das Maul und Augen/ liechtbraun/ welches denn fast gut/ eines Theils sind fahlecht/ die werden aber nicht für gut/ sondern für faule matte Pferde gehalten/ wiewol sie etliche für gut achten.

Schwartz-

Schwartzbraun/ sind diese/ so gar schwartz/ daß man sie vor den Rappen nicht wol erkennen mag/ allein an den oberzählten äusern Theilen sind sie ein wenig liechtbraun/ oder fahlicht/ sind gemeiniglich gar hitzig und Cholerische Pferde.

Das IV. Capitel.

Von der grauen Farbe der Pferde.

Diese Farbe ist Phlegmatischer feuchter Eigenschafft/ welche von den Elementen des Wassers ihren Ursprung hat/ und je liechter sie ist/ je mehr Phlegma sie hat/ je mehr sie sich aber auf die Farbe ziehet/ je mehr Choleram und Melancholiam sie hat/ dis ist eine gar gute Farbe/ und gibt gleichfalls viel freudige rösche Pferde darunter/ dann sie sind ihrer Natur nach viel thätiger und sittsamer/ als die braunen/ und bey weitem nicht so hitzig/ das macht die Phlegmatische Constitution/ wie wol viel und mancherley Grauen sind/ als weiß Stichelhärige oder Hechtgraue/ Fliegentriefend/ Apffelgrau/ Schwartzschimmel und Rothschimmel.

Der weissen Pferde sind zweyerley/ die einen sind durchaus gar weiß/ die andern sind wol auch weiß/ haben doch schwartze Hufe/ die dritte sind um das Maul/ Augen und Geschröt gemeiniglich schwartz/ doch einer mehr als der ander: Für alten Zeiten/ hat man viel auf die gar weissen Pferde gehalten. Wann die Heyden ihren Abgöttern Pferde zugeeignet/ haben sie vermeinet/ daß es weisse Pferde seyn müsten/ daß dieselbe Farbe bedeutet Reinigkeit/ Glück und Sanfftmuht/ welche die Menschen nach ihrem Verstande den Göttern haben erzeigen wollen. Solche Pferde werden noch zur Zeit von den grossen Herren hoch gehalten/ dann sie geben ein schön Ansehen/ sonderlich wann sie mit schönen Zeugen/ von rother/ gelber/ blauer/ schwartzer/ grüner oder dergleichen Farben geschmücket werden. Die weissen Pferde werden insonderheit hoch gehalten/ wann sie schöne grosse schwartze Geschröt haben/ und daß sie sonst am Leibe kleine schwartze Flecken/ die an der Haut/ und nicht an den Haaren sind/ hinter dem Sattel hinaus haben/ dann solche Zeichen findet man gar selten an diesen Pferden/ wie dann diese Farbe nicht für der besten/ aber für der schönsten eine gehalten wird/ dieweil sie so zart/ daß man ihnen schier alle Adern sehen mag/ es sey dann/ daß sie/ wie gemeldet/ die schwartzen Zeichen haben/ sonsten ist es nicht wol möglich/ und sind allein Pferde/ die nur zum Pracht dienen.

Stichelhaarige/ oder Hechtgraue/ deren sind mancherley/ und ist kein Unterscheid unter ihnen/ als daß immer einer liechter und dunckler/ und an den Schenckeln schwärtzer ist als der ander/ haben gemeiniglich böse Augen/ in Ungarn gibt es dieser Farbe an den Pferden sehr viel/ die so unterschiedlich/ daß sie nicht wol zu beschreiben sind.

Der Fliegentrieffen sind zweyerley/ die eine mit rothen oder braunen/ die andern mit schwartzen Tüpffelein besprenget; Diese Farbe erzeiget sich nicht bald in der Jugend/ sondern nimmt erst mit dem Alter je mehr und mehr zu/ aber die mit

roth

oth betröpfft/will man nicht so gut halten/ als die mit schwartzen/und ist doch eine so wol als die andere eine dauerhaffte Farbe/ als unter allen Farben seyn mag.

Der Apfelgrauen sind vielerley / allezeit eine liechter oder dunckler als die andere/ nach eines jeden Pferdes Eigenschafft / und gleich wie die Apffelgraue die beste ist unter den grauen insgemein / also ist auch unter den Apffelgrauen wiederum die este Farbe/ je mehr sie sich auf Himmelblau zeigt/und die runden Spiegel über den antzen Leib hat / diese werden für gar herrliche ausbündige Pferde gehalten / dann nan findet deren nicht viel/ und ist wol zu mercken/ daß alle graue Pferde/ je länger ie leben/ je weisser sie werden.

Der Schwartzschimmel ist nur einerley / doch immer einer liechter als der nder; Diese Farbe ist also geschaffen / wann ein Pferd an ihme selber schwartz ist/ und darein schimmlich/ diese mögen sonsten wol weisse Zeichen haben/ als nemlichen n den Füssen und Stirnen/ sind offtermals gar gute Pferde.

Der Rothschimmel sind auch zweyerley/die eine haben dunckele oder schwartzraune Ende/ in dem sind sie von den Schwartzschimmeln unterschieden/ ist eine gute Farbe/ aber dem Gesichte etwas gefährlich; die andern haben gar rothe Ende / und ind sonsten auch schimmlicht/ diese sind weiche und matte Pferde.

Das V. Capitel.

Von den Füchsen.

Die dritte Hauptfarbe sind die Füchse. Diese Farbe sind Cholerischer und hitziger Eigenschafft die von dem Element des Feuers und der Lufft ihren Ursprung hat. Dieser Farben sind vielerley / als Liechtfüchse / Rothfüchse/ Rechtfüchse/ Schweißfüchse oder Dunckelfüchse. Dieweil nun diese Farbe aus gemeldten Elementen herkommt / so haben auch die Pferde solche Farbe / derselben zweyen Elementen Eigenschafft/ dann es sind gemeiniglich Cholerische hitzige Pferde/ geschwind/ rösch / freudig und insgemein gute Springer / und ist wol zu mercken / daß man die Pferde insonderheit für allen andern mit Sanfftmuht und Gedult/ ohne einige Gewalt muß abrichten / man würde sie sonst nur noch hitziger/ und zuletzt gar verwirrt machen.

Die Liechtfüchse sind zweyerley / die eine mit weissen Mähnen / Schopff und Schwantz / und sonst über den gantzen Leib gar roth. Der andern Liechtfüchse sind auch vielerley / je einer liechter oder dunckler als der andere; Das ist nun eine gemeine Farbe; Und obwol diese Füchse alle insgemein hitzig/ freudig und zornig sind/ so währet doch ihr Muth nicht lange/ dann es sind weiche Pferde / verzagen bald an der Arbeit / und ist gleich um sie gestaltet / wie ein Feuer vom Stroh / das zählings brennet/ und bald wieder erlischet/ darum soll man desto gemacher und sittsamer im Abrichten mit ihnen umgehen.

Rothfüchse / diese Farbe sihet schier / als wann man einen Liechtfuchs mit einer Türckischen rothen Farbe / die wol auf gelbe zielet / gefärbet hät-

te. Diese Farbe ist nicht gemein / dann man findet sie selten / und hat ein schön Ansehen.

Rechtfüchse / diese ist eine gemeine Farbe / und etwas dunckler / als die Liecht-Füchse / davon jetzt Meldung geschehen. Diese Art ist überaus gemein / dann es haben fast alle Bauren-Pferde diese Farbe.

Schweißfüchse oder Dunckelfüchse / deren sind auch viererley / je eine dunckler als die andere / und ist wol zu mercken / je dunckler die Farbe ist / je besser sie ist / also wird diese dunckle Farbe nicht allein unter den Füchsen / sondern auch sonsten insgemein unter allen Farben für der besten eine gehalten / man findet sie aber selten / die rechte Schweißfüchse sind.

Das VI. Capitel.

Von den Rappen.

DIese Farbe ist Melancholischer Eigenschafft / die ihren Ursprung vom Element der Erden hat / daher die schwartze Pferde auch insgemein darnach genaturet sind / sind doch darneben zorniger Art ; Dann Melancholia heisset nichts anders / als eine schwartze Galle oder Zorn / weil man sagt : der Zorn kommt aus der Gallen / derohalben sind sie gemeiniglich schwermühtig / träg / faul / und doch darneben / wann sie anfangen zornig zu werden / lassen sie sich nicht so bald stillen / als andere Pferde / sie sind auch offtermals untreu und eigensinnig. Diese Pferde wann man sie nicht in steter Ubung hält / so vergessen sie bald / was man ihnen von einem Tag zum andern mit grosser Mühe und Arbeit gelernet ; Wiewol auch viel guter Pferde unter dieser Farbe gefunden werden. Es ist aber zu wissen / daß diese Farbe gleich so wol unterschiedlich ist / wie die andern / als Aschen- oder Mäusfarbe / lichtschwartz und kohlschwartz / dann es ist je eine lichter oder dunckler als die ander.

Die Mausfarbe ist gar eine heßliche Farbe / und nichts werth / dann die Pferde dieser Farbe haben eben die Natur und Eigenschafften wie die Mäuse / dann sie sind gemeinglich melancholische / scheue / matte und verzagte Pferde.

Die Lichtschwartze ist auch eine gemeine Farbe / und gleichfalls wenig darvon zu halten / dann sie ist nicht viel besser / als die Mausfarbe / und je mehr sie von der schwartzen Farbe nachlässet / und lichter ist / je mehr sie sich der Aschenfarbe vergleicher / als die ihr am ähnlichsten.

Die Kohlschwartze ist gar eine harte Farbe / sonderlich wann etwann weisse Zeichen dabey sind. Viel Leute werden gefunden / die von Natur ein Abscheuen an dieser Farbe haben / und vermeinen sie haben kein Glück darzu / und obwol solches an ihm selbst ein lauterer Aberglaub ist / so ist es doch nicht gar ohne / daß einer mehr Glück zu einer Farbe hat / als zu der andern. Es ist auch zu mercken / daß die schwartzen Pferde gemeiniglich schreckig sind / und ist das die Ursach / weil sie kurtz von Gesicht / und so ihnen etwas begegnet / dessen sie jählings und unversehens gewahr werden / schauen

chauen oder stutzen sie gar leicht dafür; ist derohalben vonnöthen/wann einer Pferde dieser Farbe kauffen will / daß er insonderheit gute Achtung auf die Augen habe / daß sie schön Castanienbraun sind/so wird er befinden/daß solche Pferde nicht scheu sind / so sie aber schwartze dunckele Augen haben / und am Apffel herum einen braunen Ring/so ist zu besorgen/ daß sie nicht allein scheu seyen / sondern auch mit der Zeit gar blind werden.

Das VII. Captiel.

Von den Schecken.

Die Schecken werden darum also genennet/weil sie die vier obbeschriebenen Haupt-Farben durcheinander vermenget haben / dann man findet Schwartz und Weiß/Braun und Weiß/auch Rothschimlicht und Weiß/ in Summa allerley Farben/ so an den Pferden zu finden und mit Weiß vermischet sind/dieselben kan man offtmals schon durch nachfolgende Mittel zu wegen bringen/zu der Zeit/wann man die Stutten beschellen lässet/soll man ihnen ein scheckicht Pferd wol abmahlen lassen/was Farben man will; und wann die Stutten von dem Beschceller besprungen sind / soll man ihnen solch Contrafät fürstellen / wann sie dann diß Gemähl für sich sehen/so bilden sie sich dasselbe dermassen ein/ daß bisweilen auch die Jungen/davon scheckicht werden. Etliche schreiben nur von einem Tuche/das von allerley Farben gemahlet seye. Weil dann/wie gemeldet/ die Farbe eine Anzeigung eines Pferds Eigenschafft ist/so folget daraus/daß die Schecken viel eines bessern Temperaments und Eigenschafft seyen/als die andern Pferde/ und sollen darum für besser gehalten werden / sonderlich wann sie die Farben dermassen untereinander vermenget haben/daß der einen nicht mehr ist als der andern; so ist auch die Temperatur/um so viel desto besser; Aber dieweil nicht bald ein Scheck mag gefunden werden/der nicht eine Farb mehr habe als der andern/so soll man wissen/ daß ein Scheck eben die Eigenschafft hat / wie die Farbe ausweiset/welcher er am meisten hat / doch wird dieselbe mit den andern temperiret. Es sind aber ihrer viel/die scheckichte Pferde halten/ich halte sie aber für gute Pferde/wann sie nachfolgende Zeichen haben/nemlich daß die Farben durcheinander gesprenget seyn/zween oder drey weisse Füsse/schwartze Hufe/ein gantz schwartz Geschröt / schwartze grosse Augen. Aber die Schecken / so grosse Flecken haben/wie die Kühe / und einer lichten Farb sind/ist nicht ohne / daß sie einen Waagen besser zieren/als einen Reuter.

Es ist sonst noch eine Farbe/so man insgemein Licht-Fahl nennet / die mag man unter die Licht-Füchse rechnen/dann es ist keine Haupt-Farbe von ihnen zu machen / und sind zum Theil gute Noth leidende Pferde / wann sie schwartze Ende haben / als nemlich einen schwartzen Strich nach der Länge über den Rücken / schwartze Füsse / Ohren-Maul/Schöpff/Mähn und Schwantz/die andern aber/ so weisse Ende / und eine gelbe Farbe haben/wie der Löhm/die werden für faule / matte Pferde/und nicht besser als die Maus-Farben geachtet.

Das VIII. Captiel.

Von den weissen Zeichen der Farben.

MAn möchte wol sagen/daß viel Pferde gefunden werden/die eine böse Farbe haben/und mit dem weissen Zeichen am Kopff und Füssen übel bezeichnet sind/ die dannoch gut/ und daß solche Pferde darum nicht zu scheuen oder zu verachten wären/das ist von den Pferden gemeinet/ so schon allbereit dermassen abgerichtet und erwachsen sind/wie sie seyn sollen/und nicht mehr als durch Kranckheiten oder sonst Unglück verderben können. Wann ich aber ein jung Pferd kauffen solte/und auffstellen/da das übel bezeichnete/so wol als das gute beyeinander stünden/und niemand wissen kan/ welches noch mit der Zeit möchte das beste werden/ sondern alles beym Glück und Gerath/wol stehet/ allda wolte ich meines Theils allezeit Achtung geben auf die guten Zeichen/einem andern/ der sich derselben nicht achtet/die Bösen lassen/und alsdann zu seiner Zeit wol sehen/ welcher es am besten getroffen hätte. Dann darum heisset mans gute oder böse Zeichen/ weil man durch die lange Erfahrenheit so viel gelernet/daß man weis/ das die Pferde gemeiniglich/dem Zeichen nach/gut oder bös/wol oder übel gerathen. Und ob wol keine Regel so gewiß/die auch nicht etwan fehlen möchte/also auch zu Zeiten ein übelgezeichnet Pferd wol gerathen kan/ so geschicht es doch selten/ und gleichwie zwo oder drey Schwalben keinen Sommer machen/also auch zwo oder drey übelgezeichnete Pferde so etwan aus vielen bisweilen wol gerathen/ man soll aber darum die alten Regeln und Observationes nicht verachten.

Es haben auch die Zeichen diese Wirckung/ wann gleich ein Pferd so schön/von Leist/Farbe und Gestalt/ auch darneben so gut ist/als man es wünschen könte; wann es böse Zeichen an ihm hat/ so hat man alsobald einen Abscheu daran/ und wird von den verständigen Reutern gesaget/ dieses ist ein schönes Pferd/ wann es nur diß oder das Zeichen nicht hätte; So es aber wol bezeichnet ist/so wird es auch vollkömmlich gelobet.

Die Ursach aber/ warum die weissen Zeichen an den Pferden gelobet worden/ ist diese/ daß solche Zeichen die andern Eigenschafften/ als die Choleram und Melancholiam dergestalt temperiren mit ihren Phlegmatischen Qualitäten/ welche von der weissen Farbe herkommt/damit die Pferde nicht zu hitzig oder zornig/ und auch nit zu Melancholisch seyen/ dann es wird im Werck befunden/ daß fürnemlich die Pferde/ was Farbe sie immer sind/so keine weisse Zeichen haben/widerspenstige/ untreue/ zornige/scheue/wilde und unglückliche Pferde seyen/und soll sich ein jeder für dergleichen dollen und unsinnigen Bestien wol hüten/insonderheit ein Kriegsmann/dem ein zornig hitzig Pferd gar nicht taugt. Gleichwie aber ein Pferd nicht wird für gut gehalten/ wann es gar kein weisses Zeichen hat/ also halte ichs auch nicht für gut/ wann es gar zu viel Weis hat/als nemlich eine grosse weisse Blassen/ und hohe weisse Füsse/ sonderlich

derlich wann die Hufe auch weiß sind/und das Pferd an ihm selbst einer liechten/weichen/ matten Farbe ist / und das doch kein Scheck ist / aus Ursachen / daß die grossen weissen Blassen eine Anzeigung giebet / eines feuchten kalten Hirns / daher dieselben Pferde den Kranckheiten/die von einem feuchten kalten Hirn herkommen/sehr geneigt dann sie sind gemeiniglich eines groben Verstandes und darneben faul und schwerlich zaumrecht zu machen.

Eben eine solche Gestalt hat es auch mit den Füssen/dann die hohen weissen Füsse sind den kalten feuchten Füssen / als Rappen / Gallen/ Strupffen/und dergleichen Gebrechen vielmehr zugeeignet / als die schwartzen; so weiß man auch wol / daß die weissen Hufe/so gewöhnlich an den weissen Füssen sind/ nimmermehr so hart und starck sind/ als die schwartzen / derohalben die Pferde / so mit viel Weiß bezeichnet werden/ für weiche/ matte und unarbeitsame Pferde gehalten; und obwol unter diesen keines gut/als nemlich gar kein Weisses / oder zu viel Weiß / so wäre mir doch allezeit ein Pferd lieber/das zuviel Weiß/dann gar keines hätte/darum ist in allen Sachen nicht zu viel noch zu wenig das Beste/wann mans nur allezeit also haben könte.

Das IX. Capitel.

Von den Blassen.

ERstlich was die weissen Zeichen an der Stirn anbelanget/so man Blassen nennet/sind diese die Besten/die wol oberhalb den Augen angefangen/und zwischen denselben herab gehen/und sich allgemach verlieren in eine Spitze ohngefehr einer Hand breit / etwes weniger oder mehr / unter den Augen aufhören/doch daß die Augen nicht berühren.

Fürs andere / wann eine Blasse nicht breit ist / sondern fein schmahl / als wann mit einem Linial gezogen wäre/die von oben herab gehet/ und eine Hand breit über der Nasen aufhöret / das ist ein schön und gutes Zeichen: Diese jetzt-erzehlte zwo Blassen sind die Besten unter allen / und wann ein Pferd deren eine hat / wird es in Niderheit für allen andern vortrefflich gelobet/wann es gleich an den Füssen kein weisses Zeichen hat.

Zum dritten / findet man auch Blassen an den Pferden / die von oben herab biß auf das Maul gehen / die nicht breit sind / diese werden auch für gut gehalten / doch sind sie den jetztgemeldten zweyen nicht gleich / dieweil sie das Maul nicht berühren.

Zum vierdten/ so werden Blassen gefunden / die breit sind / daß das Maul samt der Stirn weiß ist/ob sie wol von etlichen für ein gut Zeichen gehalten werden / so findet sich es doch gemeiniglich/wann einem Pferde das Maul auch weiß ist / daß sie selten wol zu zäumen sind.

Zum Fünfften/wann ein Pferd an der Stirn einen runden Stern hat/ohngefehr eines Thalers groß / gröſſer oder kleiner / und sonsten gar kein Zeichen mehr hat diese Pferde sind hitziger Natur/und haben gemeiniglich einen widerwilligen eigensinnigen

Kopff; Wann sich aber gemeldter Stern ein wenig in die Länge ziehet / so ist es ein schön und gut Zeichen.

Zum sechsten/wann eine Blasse getheilet ist/daß sie oberhalb den Augen anfähet und gehet unter den Augen ein wenig herab/höret alsdann auf / und zähet nochmals oberhalb den Naslöchern wieder an / und gehet bis auf das Maul herab / also daß zwo unterschiedliche Blassen sind / das ist ein unglückhafftig und böses Zeichen / und sind gemeiniglich solche Pferde hartmäulig/es sey dann/daß es an den hintern lincken Fuß ein wenig Weiß hatte / welches den Mangel der Blassen (wie etliche wollen) helffen solle.

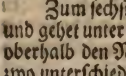
Zum siebenden/so findet man auch viel schlimmer oder krummer Blassen die auf der rechten oder lincken Seiten herab gehen/ über und neben dem Maul oder Nasen/ diese haben den Namen in der Tath/dann sie nicht allein schlimm/sondern auch böses Mauls sind.

Zum achten/findet man grosse breite Blassen / und bisweilen desselben Pferds-Farbe mit eingesprenget / deren sind so viel und mancherley / daß einem nicht wol möglich / solche alle zu malen / viel weniger zu beschreiben. Die Bedeutung derer Blassen ist/ daß sie ein Pferd heßlich verstellen / und sind gemeldte Pferde insgemein hitzig/störrisch und eigensinnig/ dann der Kopff ist das erste Stück oder Glied/so man an einem Pferd pflegt zu besehen oder zu urtheilen / wann dann derselbe mit einer so heßlichen Farbe befleckt / so verstellet er das gantze Pferd / wie schön es sonsten auch seyn mag.

Zum neundten / findet man auch viel Pferde / die unter den Augen herab einen gantz weissen Kopff und Maul haben/als wann sie Milch getruncken hätten/das ist/ so tieff als ein Pferd das Maul in das Wasser stösset / wann es trincket so hoch ist das Maul und der Kopff weiß. Dieses sind wol zarte/aber harte Mäuler/und gar schwerlich zu zäumen; dann wegen ihrer Zärte / werden sie bald Wund/und je härter Biß man ihnen anleget / je ärger es ist / und desto mehr Schaden man ihen thut / dann sie müssen nur mit gelinden Bissen gezäumet werden. Ich halte es nicht für eine geringe Kunst/ein solches Pferd wol zu zäumen.

Das X. Capitel.

Von den weissen Füssen / und weissen Zeichen am Leibe.



Erstlich ist das beste weisse Zeichen an den Füssen / der hintere lincke Fuß/ daß er nicht hoch weiß seye; dann diß ist an den weissen Füssen die fürnehmste Regel/je weniger die Füsse weiß sind / je besser und schöner es ist/ und hergegen je höher sie weiß sind/je heßlicher und schlimmer es ist.

Zum 2. die hintern zween Füsse weiß/werden bey etlichen hoch geachtet insonderheit wann ein Pferd für der Stirn eine kleine Blasse oder Stern hat.

Zum 3. wann ein Pferd drey weisse Füsse hat / einen fornen/ und zween hinten; diese Pferde achtet man insonderheit für glückhafftig/ sonderlich wann die Farbe dunckel/und die Füsse (wie offt gemeldet) nicht hoch weiß sind.

Zum

Zum vierdten / wann ein Pferd den vördern rechten Fuß allein weiß hat / und sonst keinen mehr / das wird hurtig und thätig / dann es hat einen guten Verstand / ist aber gemeiniglich unglückhafftig.

Zum fünfften / wann es aber den lincken vörder Fuß allein weiß hat / so ist es nicht hoch zu achten.

Zum sechsten / wann ein Pferd den lincken Fuß vornen / und den lincken hinten weiß hat / dieses Zeichen / ob es wol nicht bös / wird es doch bey vielen nicht hoch geachtet.

Zum siebenden / wann der rechte Fuß vornen / und der rechte hinten weiß ist / so ist auf dasselbe nicht viel zu halten / doch ist das itzgemeldte besser dann dieses.

Zum achten / wann die Füsse alle vier weiß sind / so findet man ihrer viel / die an diesen Zeichen ein groß Abscheu haben / und sagen / nach dem gemeinen Sprichwort: Vier weisse Köten / lassen den Reuter in Nöthen / dann es sind gemeiniglich matte und faule Pferde / und so viel desto ärger / wann die Füsse hoch / und die Hüfe auch weiß sind. Wann aber diß Zeichen an den rechten Rappen / Dunckelfüchsen / Schwartzbraunen / und an den gar Dunckelfarben gefunden wird / so ist es besser / als an den Liechtfarben / dann an den dunckeln Farben wird dadurch die Cholera und Melancholia temperirt / aber an den liechten Farben / sonderlich an den jenigen / die ohne das schwacher Complexion sind / wann gar zu viel Weiß darzu kommt / ist es wol zu scheuen / dann sie werden dardurch noch schwächer.

Zum neundten / wann ein Pferd die vördern zween Füsse weiß hat / so ist es gar unglückhafftig; Und obschon der rechte oder lincke Fuß hinten auch darzu weiß wäre / so benimmt es ihm doch den Mangel nicht gar.

Zum zehenden / wann hinten der rechte Fuß allein weiß ist / so ist es gar ein böses Zeichen / also / daß ein redlicher Mann dafür soll gewarnet seyn / sich auf dem Pferd in einer Action finden zu lassen.

Zum eilfften / wann ein Pferd über zwerg Weis hat / als den rechten Fuß vornen / und den lincken hinden / so hält man sie auch für gefährlich.

Zum zwölfften / gleichfalls wann der lincke Fuß vornen / und der rechte hinten weiß / ist es fast diese Meynung / dann sie sind etwas gefährlicher / als die jetzt-gemeldten; Man findet ihrer viel / die solche letzte Zeichen gar gerne haben / ich halte aber eines so gut als das ander / nemlich von dem rechten Fuß vornen / und den lincken hinten / oder dem liucken vornen / und dem rechten hinten / ist meines Erachtens ein Ding; Von diesen letzten zweyen Zeichen ist eine natürliche Ursache / warum sie gefährlich seyen / als nemlich: Dieweil die Pferde in Mutterleib die weissen Füsse beyeinander haben / und wann sie nun erwachsen und lauffen sollen / so gibts die Natur / daß diese Glieder gerne wieder zusammen kommen / wie sie in Mutterleibe beysammen gelegen. Sind nun die Füsse im Mutterleibe die Zwerg übereinander gelegen / so sind sie dem Fallen auch sehr geneigt / und so einer Achtung gibet / so wird er befinden / daß sie im Trab und Gallopiren die Füsse / sonderlich fornen / Creutz-weis über einander werffen / und sind fürwar wol zu scheuen / dann meinem Bedüncken nach / sind

sie

sie viel gefährlicher / als die andern unglückhafften Zeichen / davon bishero gehandelt worden / dieweil keiner seines Lebens auf ihnen sicher ist / wie dann solche Pferde / die sich schrencken / ohne das wol zu meiden sind / wann sie gleich keine weisse Zeichen haben.

Schließlich ist von diesen Zeichen zu mercken / daß man bisweilen an dem Saum herum kleine schwartze Flecken findet / etwan eines Pfennings / Dreyers oder Groschens groß / kleiner oder gröſſer / die offtmals über sich in das weisse Haar hinauf gehen / also gehen sie auch unter sich in den Huf / und machen lange schwartze Striche durch den weissen Fuß hinab / daß er scheckig wird. Diese Flecken / wann sie an einem Fusse sind / der sonst wegen des weissen Zeichens bös ist / so ist derselbe Fuß desto ärger; Wann sie aber an einem glückhafftigen Fuß sind / so ist es desto besser.

Es begibt sich auch / daß offtermals Bräune / Füchse und schwartze Pferde gefunden / die etliche weisse Tüpffelein haben in der Grosse einer Erbsen / gröſſ- oder kleiner / von denen urtheilen etliche / wann dieselben an einem Pferde von dem Sattel gegen dem Kopff hin sind / so sollen sie nicht gut seyn / so sie aber hinter dem Sattel gegen dem Schwantz hinaus sind / so soll es nicht ein gut Zeichen seyn / sonderlich an den schwartzen und dunckten Farben.

Das XI. Capitel.

Wie ein Pferd von allen Gliedern am Leibe gestaltet seyn solle / und zwar erstlich von des Pferds Maul.

WAnn einer ein Pferd besichtigen oder kauffen will / so pfleget er vor allen Dingen erst den Kopff zu besehen / sonderlich das Maul / wie jung oder alt es ist / und was für weisse Zeichen oder Blassen es hat.

So viel nun das Maul an einem Pferd anlanget / ist dasselbige gleichwie das Ruder an einem Schiff; wie man solches mit dem Ruder auf die rechte oder lincke Hand wenden kan / also kan man auch ein Pferd mit dem Zaum / den es im Maul hat / hin und her wenden / wohin man will / stille halten oder lauffen lassen / dann sonst müste einer reiten / wo das Pferd selbst / und nicht wo er hin wolte / derohalben ist sehr viel am Maul gelegen / daß es von Natur also geschaffen und gestaltet sey / daß ein Pferd leichtlich und wol könne gezäumet werden / dann wann das Maul von Natur übel proportioniret ist / so ist ein solch Pferd auch nicht wol zu zäumen / und ob es schon bisweilen durch grossen Fleiß und Geschicklichkeit eines guten Bereiters gezäumet wird / daß es thut was es thun soll / so ist doch darneben die Gefahr / wann es zu einer Action kommen solte / und man ihme zu viel Arbeit auflegt / daß es seine natürliche Unart wieder an sich nehme / und der guten Unterweisung vergessen möchte.

Was nun die Gestalt des Mauls belanget / ist nothwendig zu wissen / ob das Maul breit / tieff oder seicht / dick / oder trocken / oder aber feucht und gut seye / dieweil dann in diesem (wie in andern Dingen mehr) zu viel oder zu wenig nicht gut ist / also sind die grossen / tieffen und weiten Mäuler auch / wiewol sie von vielen gelo-

bet

bet werden/ gleichwie die kleinen satten und dicken Mäuler auch nicht gut sind/ dann wann sie tieff und so hoch gespalten/ so schielen dieselbigen Pferde alle die Kienreiff über sich/ die man ihnen mag anlegen; dann sobald ihnen das Kienreiff aus seiner ordentlichen Stelle ist/ so helffen die Stangen und Mundstücke nicht viel/ wie hart oder geschwind sie sind; Wiewol man den Kienreiffen etwas helffen kan/ daß sie an ihrem gebührlichen Ort bleiben/ und sind gleichwol diese hohe Mäuler besser/ als die seichten/ engen und dicken/ dann solcher Mäuler sind gemeiniglich trocken und hart/ haben auch insgemein Schwielen/ oder Frösch im Maul/ welche sie unter die Mundstück auf die Biller oder Kiefen zu legen wissen/ daß sie nach keinem Biß fragen/ es sey so scharff oder hart als es immer wolle/ und ist dis gar eine böse Art von Pferden/ darfür sich einer wol hüten soll/ dann sie sind gefährlich. Wann aber ein Pferd ein mittelmässig Maul/ und feine zarte dünne Lefftzen hat/ so ist es eine Anzeigung/ daß solch Maul feucht/ gut/ zart/ und mit einem schlechten geringen Gebiß zu zäumen ist/ bleibet auch beständig/ und darff sich keiner besorgen/ daß es mit ihm ausreiff: Dann dis ist die rechte Kunst des Zäumens/ daß einer mit schlechten geringen Bissen zäumet/ darzu aber die Natur oder Gestalt des Mauls einem helffen muß. Daß aber ein Pferd ein feuchtes Maul haben solle/ geschicht darum/ daß man dabey erkennen kan/ daß ihme das Mundstück angenehm/ und daß es gutes Mauls seye.

Man kan auch aus dem Schaum des Mauls erkennen/ ob ein Pferd gesund ist/ oder nicht: Dann so es keinen Faum oder Schaum/ sondern gar ein dürr trocken Maul hat/ so ist es ein gewisses Zeichen/ daß es einen Mangel im Leibe hat/ sonderlich an der Leber/ daß es verwahrloset/ wann mans zu sehr überritten oder erhitzet hat/ und in der Hitze ist getränckt worden; dann unnatürliche Hitze verzehret und trocknet aus die natürliche Feuchtigkeit/ davon alle Thier und Menschen leben müssen. Und obschon ein Pferd einen Schaum machet/ wann derselbe dünn und flüssig ist/ und hat eine bleiche Farbe/ so bedeutet es ein böses Temperament des Kopffs und Hirns/ daß solche Pferde nicht bey rechter Gesundheit sind; wañ aber der Schaum schön weiß und dick ist/ daß er einem Pferd an den Lefftzen hänget/ so ist es ein gewisses Zeichen/ daß solche Pferde frisch und gesund im Leibe sind.

Die Lefftzen sollen zart/ dünn/ und nicht mit Schwüllen oder Fröschen behafftet seyn/ sondern auswerts stehen; dis hilfft auch viel/ daß man ein Pferd desto besser zäumen kan; dann wann ein Pferd hartmäulig ist/ so sind offtermahls die Lefftzen ein Ursach daran; wann sie so dick und unartig sind/ so gibt ein Pferd desto weniger auf das Mund-Stück.

Die Hacken-Zähne/ damit sie das Mund-Stück nicht irren/ sollen gerad seyn/ und eines Fingers weit von den untersten Zähnen stehen/ und je niedriger sie stehen/ je besser es ist; So sie aber einwarts stehen/ sind sie gefährlich/ sonderlich wann ein Pferd schmale Kienbacken hat/ möchte es ihm selbst die Zunge verletzen. Man findet etliche/ die sie den Pferden lassen ausziehen/ oder abstossen/ welches auch gefährlich ist/ und wann herngch ein Pferd befindet/ daß man die Stette anführet/

da die Hacken gestanden sind/ so grellt es/ oder bäumet sich/ daß mans hernach mit dem Kopff selten wider stät machen kan. Es ist viel besser/ man lasse ihnen gemeldte Hacken stehen/ und feile sie ein wenig ab/ wann sie einwarts stehen/ damit sie nicht so scharff sind/ dann daß man sie ausziehe. Die Lefftzen sollen auch nicht an die Hacken-Zähne rühren; dann so sie die berühren/ werden sie gemeiniglich verletzet/ wann einer den Zaum an sich ziehet/ in solchen Fällen hilfft es viel/ wann das Bieß etwas höher über die Hacken hänget/ als sichs gebühret; Wiewol ein Pferd das Bieß weniger fürchtet/ als wenn es niedrig hänget; Die Hacken-Zähne/ so etwas niedrig stehen/ sind nicht so gefährlich/ dann wann sich ein Pferd mit den Lefftzen wehret/ schneidet es sich darein/ insonderheit wann die Lefftzen groß und dick sind.

Das XII. Capitel.

Von der Zungen/ Kien/ Naslöchern und Kienbacken eines Pferds.

DJe Zunge solle nicht zu lang seyn/ daß sie einem Pferde nicht aus dem Maul hänge/ für welchen Mangel keine bessere Kunst ist/ als daß man sie abschneide; Dann so ein Pferd dis Laster an sich hat/ lässet es ihme dasselbe anderer Gestalt nicht wehren; und ob man ihme schon mit einem Bieß oder Mundstück hilfft/ so währet es doch nicht lange/ dann so bald es desselben Bisses oder Mundstücks gewohnet/ so fähet es seine alte Unart wieder an. Sie soll auch nicht zu kurtz seyn/ damit ein Pferd am Essen nicht verhindert wird; auch nicht zu dick/ dann so sie zu dick ist/ so ist es eine Anzeigung/ daß solche Pferd hartmaulig sind/ sie soll auch nicht zu dünne seyn/ und ist in diesem das Mittel am besten.

Der Ort/ da das Kienreiff liget/ soll gar zart seyn/ die Haut soll gar gleich auf dem Bein ligen/ so empfindet ein Pferd des Kienreiffs desto besser/ und lässet sich desto leichter halten/ und regiren/ welches aber nicht geschicht/ wann der Ort fleischig und feist ist/ dann ein Pferd zu zwingen/ hilfft das Kienreiff wol so viel/ wo nicht mehr/ als das Mund-Stück.

Die Nasen-Löcher sollen weit und aufgeblasen seyn/ damit die Pferde desto mehr Lufft und Athem haben können; dann die aufgeblasene weite Nas-Löcher bedeuten/ daß dieselben Pferde hitzig/ freudig und behertzt sind/ sonderlich wann sie inwendig roth sind/ und guten Athem haben/ und im Tummeln schnarchen oder brausen/ wie man derselben Pferde wol findet/ die solches zu thun pflegen/ und so einer ihre Art und Eigenschafft nicht weiß/ der soll vielleicht meinen/ es geschehe darum/ daß sie Mangel an Athem hätten/ welches aber nicht ist/ sondern es geschicht aus grossem Muht und Hertzen/ aber die kleinen und engen Nasen-Löcher bedeuten dagegen das Widerspiel. In der Wallachey/ und bey etlichen andern Völckern/ ist der Gebrauch/ daß sie ihren Pferden wol einer Hand breit die Nasen-Löcher aufschneiden/ damit sie desto mehr Athem haben mögen.

Die

Die Kien-Backen sollen gegen dem Halse schmal und nicht breit seyn / dann wann sie breit und dick sind/gleichwie an den Ochsen / so kan ein Pferd mit dem Kopff nicht herzu kommen/dann die Kienbacken drucken und stecken es im Halse/und ist nicht wol möglich/daß sich solche Pferde wol im Zaum schicken können/ sondern sie müssen hartmäulig seyn/es sey dann/daß ihnen die Hälse lang und dünne seyn / daß sie in die Kienbacken gehen / daß die Pferde mit dem Maul zu der Brust kommen können/ das findet man aber selten / daß gemeiniglich / wann die Köpffe groß und dick / so sind die Hälse auch dick und starck; Derohalben werden die Kienbacken gelobet / die da schmal sind / dann dieselben Pferde können die Köpffe wol herbey und in der Höhe tragen / und mit dem Maul zur Brust kommen / schicken sich auch fein artig in den Zaum; dieweil dann die Natur und Erfahrenheit giebt/daß wann ein Pferd mit dem Kopff herbey gebracht wird (deswegen man den Cavezzon/Nas-Band/und was dergleichen Hülffen mehr sind/zu den jungen Pferden brauchet) so ist es mit einem jeden schlechten Gebißlein / ja auch mit einem kleinem Schnütlein zu zäumen; wann es aber im Halse stecket / das Maul und den Hals gerad für sich strecket / so wird mirs einer wol ungezäumet lassen.

Das XIII. Capitel.

Von den Augen eines Pferds.

Aus den Augen kan man viel judiciren / ja mehr als aus keinem andern Glied des gantzen Leibes / dieweil kein subtiler Glied weder an den Menschen oder Thieren ist / als die Augen / dann sie werden unter allen Gliedern in Mutterleib am letzten formiret / und sind hergegen auch die ersten die da sterben. Die Augen sind die alleredelsten und fürnehmsten Gliedmassen an Menschen und Thieren / weil alle Creaturen ihre Nahrung damit suchen / und ihre Nothdurff darmit sehen können/daß sie sonst ohne dieselben verderben müsten. Man pfleget zu sagen / daß die Augen des Gemüthes Fenster sind / dadurch man alle Herrlichkeit der Welt sehen mag; Zu dem kan man nicht allein der Pferde / sondern auch der Menschen Eigenschafft und innerlich Gemüt aus den Augen erkennen / samt den guten und bösen Qualitäten des gantzen Leibes/nemlich ob ein Pferd gesund oder nit/ und zu was Kranckheit es genaturt ist; dann wann ein Pferd böse und trübe Augen hat/was will man anders davon urtheilen / als daß es ein faul / träg / schwermüthig und ungesund Pferd ist/das viel besser und ungesunder Feuchtigkeit bey sich hat; dagegen/wann ein Pferd frölliche/helle/lichte Augen hat / was will man anders daraus abnehmen/als daß es gesunder und guter Complexion ist/derohalben so sind dieses die besten Augen/die ein gut Temperament haben/daß sie nit zu hitzig noch zu kalt / auch nicht zufeucht noch zu trocken sind; dann es kan nicht fehlen / wie die Augen temperirt sind/also ist auch das Gehirn: dann das Gesicht kommt davon her/und gleichwie das Gehirn temperirt ist/also ist auch der gantze Leib. Was aber die Form der Augen belanget / ist dieser Unterscheid zu mercken / ob sie groß oder klein / lang oder

hoch/ zwerch oder tieff im Kopffe/ oder wol herfür stehen sollen; dann so die Augen groß und wol herfür stehen/ so ist es eine Anzeigung eines guten Temperaments/ und daß solche Pferde frölich/ beherzt/ starck/ freudig und gesund sind/ und haben der bösen Eigenschafften und Humores nicht viel bey sich; sind aber die Augen klein/ so bedeutet es das Widerspiel; und ob man wol von den Menschen sagt/ daß sie mit den grossen Augen übel/ und hergegen die mit den kleinen wol sehen/ so ist doch in den Pferden das Widerspiel/ wann ein Pferd überlängte/ oder gar hohe Augen hat/ werden sie beyde nicht für gut gehalten/ dann sie sind heßlich/ und verstellen ein Pferd sehr.

Man findet auch an den Pferden Augen/ so man Säu-Augen nennet/ die sind klein/ und stehen schlemms/ wie den Säuen/ davon sie auch den Namen haben/ diese sind gar nichts werth; also auch die jenigen/ so man Ziegen- oder Geiß-Augen nennet/ dieselben Pferde/ die dergleichen Augen haben/ sind wider spänstig und tollern gern; man findet viel Pferde/ denen die Augen tieff im Kopffe stehen/ das ist ein böses Zeichen/ dann sie seynd kurtz vom Gesicht/ und eines bösen ungesunden Temperaments; sind melancholische/ schwermüthige/ träge und faule Pferde/ kommen gemeiniglich von alten Beschellern; und das ist also von der Form der Augen gesagt/ folget nun derselben Unterscheid und Farbe.

Erstlich/ so viel die Farbe der Augen belanget/ sind diß die allerbesten/ die schön licht/ Castanien-braun/ klar und lauter sind/ also daß sich einer darinnen sehen mag/ gleichwie in einem Spiegel; und so sie schon bisweilen klein sind/ ist doch daran nicht viel gelegen/ wann sie nur Castanien-braun hell und lauter sind.

Zum andern/ findet man graue Augen/ die ein wenig braun um den Apffel/ sind gleichwie an den Katzen/ die hält man auch für gut. Die Pferde/ so dergleichen Augen haben/ sind freudig/ sie sollen bey der Nacht und auf dem Schnee wol sehen können.

Zum dritten/ findet man schwartze Augen/ deren vielerley/ immer etliche dunckler als die andern/ davon ich aber keine bessere Regel geben kan/ als allein je schwätzer und dunckler sie sind/ je ärger sie sind/ und sonderlich wann sie um den Aug-Apffel einen weissen Ring haben/ gleichwie eine Wolcke/ dafür sich ein jeder wol hüten/ mag/ dann sie werden gerne blind; je klärer und lichter die Augen sind/ je besser sie auch sind/ das wird nimmermehr fehlen.

Zum vierten/ die Glas- oder Bürgel-Augen sind auch nicht gut/ obwol dieselben Pferde die Tugend an sich haben/ daß sie hurtig werden/ wann man sie abrichtet; diese Farbe ist in deme von der obern unterschieden/ dieweil sie viel weisser sind.

Zum fünfften/ die Pferde/ so viel Weisses um den Augapffel haben/ sind ungetreu und eines bösen Temperaments.

Zum sechsten/ findet man etliche Pferde/ die zweyerley Augen haben/ als nemlich/ das schwartz oder braun/ das ander grau oder ein Glas-Auge/ solches ist kein gutes Zeichen/ dann die Pferde sehn ein Ding nicht einmal wie das ander/ daher sie gemeiniglich scheu sind.

Das XIV. Capitel.

Von der Stirn / Kopff und Ohren.

DJe Stirn soll breit und hoch seyn / dann sie bedeutet die Stärcke. Die Gleichniß wird genommen von dem Ochsen / die haben breite Stirnen / und sind starck im Kopff / die Höhe aber bedeutet die Freudigkeit / die Gleichnis wird von den Löwen genommen / die haben hohe Sternen / sind freudig und unerschrocken. Es haben die Stirnen viel Bedeutungen / so wol in den unvernünfftigen Thieren / als in den Menschen; es wird einer befinden / wann er Achtung darauf giebt / daß die Pferde / so schmahle / lange und gebogene Stirnen haben / die man sonsten Schaaf- oder Haasen-Kopff nennet / schreckige und verzagte Pferde sind / dann die schlagen den Haasen und Schaaffen nach / die auch dergleichen Stirnen haben / und von Natur furchtsame Thiere sind. Man findet auch wol Pferde die haben eingebogene Stirnen / also daß ihnen das Maul und die Nasen-Löcher um ein gut Theil für der Stirn herfür gehet; diese Pferde sind freudig und behertzt / und doch darneben auch zornig / dann sie sehen wie die Bracken und murrenden Hunde.

Der Kopff soll an einem Pferde klein und dürr seyn / fürnehmlich / dieweil eines gantzen Pferdes Schöne am Kopff gelegen ist / daß es denselben aufrecht und in der Höhe trage; das Untertheil des Kopffs / so von den Augen herab gehet bis auf die Nasen-Löcher / soll rund / nach der Gestalt des Leibes / und dürre seyn / daß man gleichsam alle Adern und Beine sehen oder zehlen mag / dann dasselbe ist ein Zeichen eines guten frischen / frölichen und gesunden Kopffs / welchem der gantze Leib nachschlägt; wann aber der Kopff viel Fleisch hat / und die Mäuse / (das sind die Adern auf der Nasen) feist und groß sind / so bedeutet es das Widerspiel / also / daß solche Pferde einen schweren Kopff und einen groben Sinn haben / und daß der gantze Leib / faul / träg und nichtig ist / werden auch gerne blind / und ist alle Mühe / Kost und Arbeit an ihnen verloren / so man an sie wendet. Es soll auch dieser Theil des Kopffs nicht geboge seyn / wie an den Schaaffen / davon oben gemeldet / sondern fein grad herab seyn / bis auf die Nasen.

Die Ohren sollen aufrecht kurtz und spitzig seyn / das bedeutet ein frölich / freu- und hurtig Pferd; wann sie aufrecht sind / bedeuten sie Frölichkeit; daß sie spitzig sind / die Freudigkeit; daß sie kurtz sind / die Hurtigkeit; diß Gleichniß wird genommen von den Füchsen / welches ein lustiges und aufmerckſames Thier ist / und gleicher Gestalt auch spitzige Ohren hat / wann ein Pferd zwischen beyden Ohren nicht breit / sondern fein schmal ist / und die Ohren nahe beyeinander stehen / und daß es an demselben Orte nicht viel Fleisch hat / sondern die Haut fein dünn und zart / und das Bein / so es daselbst zwischen den Ohren hat / spitzig ist; dieses ist ein gewisses Zeichen / daß ein solch Pferd sehr rösch ist / dagegen aber / wann ein Pferd lange oder hangende Ohren hat / so ist es ein Zeichen / das es träg / faul / und melancholisch / das gar kein Auffmercken auf nichts hat / (wie dann auch solches Aristoteles von den Menschen sagt /

die grosse Ohren haben) zu dem sind sie verzagt und furchtsam/ schlagen den Eseln und Haasen nach/ die haben auch hangende Ohren/ dieweil sie derselbigen Thier Art und Eigenschafft an sich haben/ welches beyde verzagte und melancholische Thiere sind/ dieweil man aus der Bewegung oder Wechselung der Ohren eines Pferdes Gemüt wol erkennen kan.

Das XV. Capitel.

Vom Schopff/ Mähn und Schwantz.

SO viel den Schopff/ Mähn und Schwantz belanget/ sind vielerley Meynungen davon; eines Theils wollen/ daß selbige gar dick und lang seyn sollen; andere wollen das Widerspiel. Es geben auch etliche für/ daß die Haar starck/ grob/ spitzig und etwas kraus seyn sollen/ deren Meynung bin ich keiner; denn so die Mähn und Schöpff dick sind/ so ist auch der Hals/ darauf die Mähn wächst/ gemeiniglich dick und feucht/ sonst könnten so viel Haar darauf nit wachsen. Daß aber die dicken und feuchten Hälse nicht gut sind/ sondern in vielen Dingen schädlich/ wird hernach gemeldet werden; hergegen solte der Schopff und die Mähn kurtz seyn/ so würde es ein Pferd auch sehr verstellen und schänden/ dann ob wol die Schöne des Schwantzes und der Mähn einem Pferd an der Güte nichts geben oder nehmen kan/ so zieren sie doch das Pferd/ wie das Haar eine schöne Jungfrau. Daß aber ein Pferd starcke/ spitzige und krause Haar haben soll/ das kan ich wol nachgeben an den Kleppern und dergleichen Pferden die man zu täglicher Arbeit braucht/ dann es ist eine gewisse Anzeigung/ daß sie harte/ arbeitsame und dauerhaffte Pferde sind. Dieweil aber allhier nicht von schlechten und groben Pferden/ sondern von ausbündigen guten Pferden gehandelt wird/ kan ich an denselben solch grobe und unartige Haare nicht loben/ dann es ist eine Anzeigung/ daß solche Pferde eines groben Temperaments seyn müssen.

Was den Schopff belanget/ soll derselbe lang und dünn seyn/ dann es giebt einem Pferd eine schöne Zier/ aus der Ursach: wann ein Pferd einen schönen dürren Kopff hat/ so kan man denselben desto besser sehen; wann er aber dick und kraus ist/ so verdecket und verdunckelt ein solcher Schopff den schönen Kopff/ daß man ihn nicht sehen kan/ und wird dadurch der schönste Theil am gantzen Pferd verstellet.

Die Haare an der Mähne/ Schopff und Schwantz sollen nicht spitzig oder kraus seyn/ sondern fein lang und zart/ dann dasselbe bedeutet/ daß solche Pferde einer guten Complexion sind; die Mähn soll auf der rechten Seiten herab hangen; wiewol bey uns der Gebrauch ist/ daß man die Mähn auf die lincke Seiten zeucht/ so doch andere Völcker das Widerspiel gebrauchen/ es stehet aber bey eines jeden Gefallen. Der Schwantz soll viel Haar haben/ und lang seyn bis auf die Fessel/ dann weil dasselbe Glied das äusserste am Pferd ist/ so ist nicht viel daran gelegen/ ob es schon an demselben Orte etwas Feuchtigkeit hat/ um der Haar willen/ dieweil es den Augen allda so viel nicht schaden kan/ wie vornen am Kopff; wann aber einem bedüncket/ daß es zu viel Haar im Schwantz habe/ mag man ihm etliche wenige Glie-

der

der von der Rüeb des Schwantzes lassen abhauen / dardurch wird der Schwantz desto dünner / welches den Augen gut ist / und machet ein Pferd starck im Rücken. Es soll auch ein Pferd den Schwantz fein stät tragen / und nicht damit umwedeln / sonderlich wo mans tummelt oder lauffen lässet / so soll es den Schwantz zwischen die Füsse ziehen; dis bedeutet / daß es starck im Rücken ist / es stehet sonst auch gar heßlich / wann es mit dem Schwantz also scharmützelt / wiewol man ihnen solches durch dis Mittel wehren kan / wann man ihnen die grosse Ader / so in der Rüebe des Schwantzes herunter gehet / entzwey sticht / also / daß er die Rüebe nicht mehr rühren kan / das ist eine gewisse Kunst für solche Wedeln / wiewol etliche vermeynen / daß solche Pferde hernach nicht mehr schwimmen können.

Das XVI. Capitel.

Von dem Hals und der Brüst.

DEr Hals an einem Pferd soll nicht zu kurtz noch zu lang seyn / sondern eine mittelmässige Länge haben / nach der Proportion des Leibes; oben am Kopff soll er dünn seyn / unten am Wiederruß und an der Brust soll er starck seyn / und soll vornen von der Brust an / gerad über sich gehen gegem Kopff / wie an einem Hanen / deßgleichen soll er fein in die Höhe gebogen seyn / und sich allgemach hinauf verlieren / bis daß er wieder an den Kopff stösset / wie an einem Schwanen / von deme sie auch Schwanen-Hälse genennet werden.

Das Obertheil des Halses / darauf die Mähn wächset / soll spitzig und scharff seyn / dann der Hals soll am gemeldtem Ort nicht viel Fleisch haben / wie denn das Widerspiel an den Speckhälsen zu sehen / sondern es soll mager und darzu dünn seyn / dann wo der Hals dünn / spitzig / und oben nicht mit so viel Fleisch beladen / so kan das Pferd den Kopff und Hals fein über sich in die Höhe tragen / welches an einem Pferd eine schöne Zier und mit Lust anzusehen ist. Man darff ihm auch den Kopff nicht im Zaum oder in der Hand tragen / und wann schon bisweilen ein Mangel an den Kienbacken ist / so wird doch solcher mit diesen dünnen und zarten Hälsen verbessert / dagegen wann ein Pferd oben am Halse viel Fleisch hat / so kan es weder mit dem Hals / noch mit dem Kopffe über sich in die Höhe kommen / sondern es muß mit Gewalt unter sich bleiben / und sind solche dicke Hälse dem Gesicht sehr schädlich / dann sie haben viel Feuchtigkeiten / die meistentheils zum Kopff und Gesicht kommen.

Das Untertheil des Halses soll starck und fast rund seyn / weil ein Pferd mit dem Hals und Kopff nicht auf allen Seiten umgauckeln kan / wie die Türckischen Pferde mit ihren dünnen langen Hälsen zu thun pflegen / daß offtmahls einer des Angesichts auf ihnen nicht sicher ist / dann ein Pferd soll den Hals und Kopff fein stät tragen / wie die Spanischen und Neapolitanischen zu thun pflegen / dieses sind gemeiniglich hurtige Pferde / dann nach dem Halse muß sich der gantze Leib regiren / dergestalt / wann man ein Pferd mit dem Zaum auff die eine oder andere Seiten wenden will / so muß der gantze Leib hernach folgen / welchen man alsdann mit einem

nem schlechten Spornstreich helffen kan / daß er hurtig herum kömmt. So aber ein Pferd im Wenden mit dem Kopff und Hals nachgibt/ so ists unmöglich/ daß es mit dem Leibe sobald kan hernach kommen/ oder eine rechte Volta machen.

Die Brust soll breit seyn/ damit die Füsse oben in der Brust auch wol weit voneinander stehen/ daraus folget / daß die Füsse unten auf der Erden auch weit voneinander stehen/ welches dann nicht allein schön / sondern auch einem Pferde gut ist/ können sich nicht streichen/ und sind ihre Schenckel im Gehen und Lauffen desto gewisser/ darff auch einer nicht sorgen / daß sie die Füsse schräncken und mit ihnen fallen / sondern es darffs einer frey mit verhängten Zaum ohne alle Gefahr lauffen lassen. Ist aber ein Pferd in der Brust eng/ so bedeutet es gleich das Widerspiel/ daß keine Stärcke vorhanden ist / streichen sich mit den vördern Füssen / oder aber werffen die Füsse sonst übereinander/ wie an solchen Pferden zu sehen ist.

Die Brust soll nicht mit viel Fleisch beladen seyn/ sondern daß man die Musculos fein deutlich daran sehen kan/ dann die Pferde/ so um die Brust sehr fleischig/ sind gemeiniglich fornen auch schwer/ und haben schweren Athem / und legen sich hefftig in den Zaum/ suchen die Hülffe darinnen / daß sie sich vornen erhalten mögen / solche Pferde sind zum fürsich Fallen sehr geneigt/ zu dem Ziehen sind sie trefflich gut/ dann sie begehren nur für sich/ legen sich starck an das Kommet oder Stehlen.

Das XVII. Capitel.

Vom Buch / Rücken / Creutz / Bauch und Geschröt.

Die Büge soll breit und nicht starck seyn/ und sich indeme mit der Brust vergleichen/ sie sollen auch wol fleischig seyn / dann solches bedeutet eine grosse Stärcke/ sonst würde es gar seltzam sehen/ wann die Brust weit und groß/ und hergegen die Buch-Blätter mager und klein wären / von dem Bug an/ bis auf die vördern Knye/ und hinten hinab/ bis auf die hintern Knye/ da soll ein Pferd viel Fleisch haben / dann solches ist nicht allein eine schöne Zier / sondern/ es ist auch eine Anzeigung/ einer grossen Stärcke.

Der Rücken an einem Pferd soll nicht tieff seyn / dann dieselben Pferde haben keine Stärcke darinn/ es ist hoch vonnöthen / daß ein Pferd starck im Rücken seye/ dieweil es allen Last auf dem Rücken tragen muß. Er soll auch nicht hoch gebogen seyn/ wie an den Eseln / dann obschon dieselben Rücken starck / so sind sie doch gar heßlich/ und ligt der Sattel nimmermehr wol darauf/ ist gleich/ als wann einer auf einem Cameel sässe. Derohalben soll der Rücken/ wie er an dem Wiederrist anfähet/ eine feine satte Tieffe haben bis hinten/ da er aufhöret/ und das Creutz anfähet/ dann auf solchen Pferden ligen die Sättel gar wol/ und bleiben auch fein also ligen/ lauffen nicht herfür auf den Wiederrist / auch nicht hinter sich / welches sonderlich einen Reuter wol zieret.

Der

Der Rücken oder Leib soll nicht lang seyn / sondern fein kurtz/ das macht den Rucken starck wann er kurtz-leibig ist/ daß er mit dem Sattel fast gar bedecket wird; Das Widerspiel aber ist/ wann ein Pferd einen langen Rücken hat/daß ihrer zween oder drey hinter einander darauf sitzen möchten/solche Pferde sind nicht starck im Rücken/ ist auch davon nicht viel zu halten/ der Wiederrist soll wol hoch seyn/damit der Sattel dem Pferd nicht auf den Hals sincke.

Nach dem Rücken fähet das Creutz an/und der gantze Höbel hinaus bis auf den Schwantz. Das Creutz soll breit und starck seyn/aus denen Ursachen/wie oben von der Brust gemeldet worden/ dann wann das Creutz oder Schloß-Bein oben breit/ und unten weit von einander stehet / so muß nothwendig daraus erfolgen/ daß unten die Füsse auch weit voneinander stehen / damit sie sich nicht streichen können / dann wann ein Pferd mit den hintern Füssen weit stehet oder gehet / so ist es auch desto stärcker und gewisser / und kan sich so leichtlich nicht schräncken / wie oben von den weissen Zeichen gemeldet ; dann es ist nicht genug / daß ein Pferd auf den vördern Füssen starck sey / sondern es braucht seine Stärcke auf den hintern Füssen gleich so wol als vornen/ dann es sihet sehr übel/ wann ein Pferd eine Brust hat / und ist viel Pferdes fürn Mann/ und dagegen hinten schmal/ Hitzarschig/wie mans pflegt zu nennen / sondern es sollen alle Glieder am gantzen Leibe ihre rechte Proportion haben/ und nichts Monstrosisch daran seyn; derohalben so soll der Höbel oder Creutz hinten fein breit und rund seyn / und mit der Brust überein stimmen / und soll in der Mitte nach der Länge einen schönen Canal oder Rinnen bis auf die Rüebe hinaus haben/ die Arschbacken sollen auch fein breit und nicht spitzig seyn.

Der Bauch soll nicht aufgeschürtzt noch in den Lancken leer seyn / dann dasselbe ist ein gewisses Zeichen/ daß solche Pferde nicht gesund im Leibe/ sondern sind gemeiniglich angewachsen / oder müssen sonst einen Mangel an der Lungen Leber oder inwendig im Leibe haben ; dann solches ist eine Anzeigung eines matten/faulen/trägen/ nichtigen Pferdes/das keine Arbeit vermag/und keinen Athem hat/sondern in der Arbeit bald Kraffts-los und erliget wird; Derohalben soll der Bauch eine feine mittelmässige Grösse haben/ nicht zuhangend/oder zuviel aufgeschürtzt/sondern also gestaltet seyn/daß er mit der Proportion des Rückens/ Brust und Creutz übereinstimmet. Die Ribben sollen breit/ lang und starck seyn; Diß ist auch ein gewisses Zeichen einer grossen Stärcke/daß wie die Ribben sind/also muß nothwendig der gantze Rückgrad auch seyn/ welcher dann/ wie gemeldet/ eine grosse Stärcke erfordert.

Das Geschröt soll klein/ schwartz / gleich und wol aufgeschürtzet seyn / in allen Farben der Pferde; es bedeutet/ daß solche Pferde gesund/ starck und rösch sind/und sind dieselben Pferde sonderlich gut zum Beschellen ; so aber das Geschröt groß und hangend ist / so bedeutet es das Widerspiel / daß solche Pferde träg / faul und ungesund sind ; das Glied oder der Schafft soll auch kurtz und schwartz seyn.

Das XVIII. Capitel.

Von den Wartzen/ so die Pferde an den Beinen haben/ Item von den Kräten oder Kegeln.

DJe Wartzen/ so die Pferde oberhalb an den vördern Füssen/ und an den hintern/ unterhalb des Knyes oder Elenbogens haben/ ist zu mercken/ je kleiner sie sind/ je besser es ist; Man findet auch wol Pferde/die sie an den hintern Füssen gar nicht/ und an den vördern gar klein haben; das ist so viel desto besser/ dann es ist gewiß: Je kleiner solche Wartzen sind/ je gesunder trockner Schenckel dieselben Pferde haben/ sind auch dauerhafft und arbeitsam/ dann gut zu erachten/ daß solches Gewächs allein aus Feuchtigkeit herkommen muß/ und je gröſſer sie an einem Fusse wachsen/ je feuchter derselbe Fuß seyn muß.

Die Kröten oder Kegel fahen an/wo das Schienbein aufhöret/und gehen bis auf den Saum oder Huf hinab/ die sollen niedrig und kurtz bey einander/ und nicht lang oder hoch seyn/wie an den Türckischen und andern subtilen Pferden zu sehen ist/daß/ je subtiler ein Pferd ist/ je höher die Köten oder Kegel sind. Diese hochkötige Pferde sind wol zu scheuen/ weil sie dem Einreichen und Fallen sehr geneigt sind/ sonderlich im Lauffen/ und so viel desto mehr/ wann die Kröten nicht gerad aufstehen/ sondern sich sencken; wann sie aber gerad aufstehen/ haben sie den Mangel/ daß sie gemeiniglich gerne gnicken/ oder für sich über die Köten schiessen/ hinten so wol als vornen/ wann aber die Köten oder Kegel kurtz sind/ so haben die Pferde eine grosse Stärcke darinnen/ werden nicht bald müde/ dann das Geäder wird nicht so hart erstrecket/ als in den hohen Köten; zudem haben die kurtz-gekötoten Pferde diese Tugend an sich/ daß sie sehr wol und sicher lauffen/ und beharren lang in demselben/ dann sie werden in dem Geäder nicht so bald müde.

Das XIX. Capitel.

Von den Füssen und Hufen.

MAn findet etliche Reuter/ die viel darauf halten/ wann ein Pferd an den Schenckeln wol rauch und behangen sey; es ist nicht ohne/daß gemeiniglich solche Pferde arbeitsam sind/und gibt ihnen auch eine feine Zier/ voraus wann sie wol traben. Mir gefällt aber solches nicht/daß meinen Bedüncken nach/ist es nicht wol möglich/ daß an einem Ort/ da viel Haar wächset/ nicht feucht und flüssig sey; zudem wann man mit solchen Pferden über Land reiset/ und bisweilen das Gesind müd wird/und den gemeinen Gebrauch nach unfleissig ist/ sonderlich wann es die Länge währet/und man sie der Gebühr nach nicht fleissig wartet/ die Schenckel rein und sauber hält/ dieweil sich der Koht gar zu sehr darein legt/ so man sie denn ins Wasser reutet/ so bleiben ihnen die Füsse offt eine gantze Nacht naß/ also daß sie nicht ruhen können/ wann man sie nicht mit sonderbaren Fleiß trocknet. Ob nun solches einem Pferde gut ist/ kan ein jeder leichtlich erachten/ dann unter allen

len Thieren ist kaum eines zu finden/das die Trockne lieber hat/ und dagegen die nassen und feuchten Oerter mehr scheuet / als die Pferde. Man soll auch den Pferden die Haar nicht ausrauffen / dann dadurch werden die Flüsse noch mehr in die Schenckel gezogen/derohalben so gefallen mir die glatten Schenckel / wie sie die Spanischen und Neapolitanischen Pferde haben/besser/die kan man leichtlich mit reinem Stroh / oder einem Streichtuch / darzu mit schlechter Mühe dermassen säubern und abtrocknen/daß mans gar in kein Wasser reiten darff / damit man die Pferde (wann sie warm sind) mehr verderbet als gut machet.

Die Huf sollen hoch und nicht hohl seyn / auch nicht schmal / wie an den Eseln/ sondern fein breit und rund / weil den hohlen schmahlen Hufen gern der Kern oder das Leben schwindet / und sind den Horn-Klüfften geneigt / sonderlich wann sie nicht wol mit täglichen Einschlagen und Horn-Salbe gewartet werden. Sie sollen auch nicht Reiff oder Ringlein nach der Breite um den Huff herum haben / sondern die Federn sollen oben von dem Saum nach der Länge herab gehen; dann was also in der Breite herum gehet / das springet leichtlich hinweg / wann es ein wenig Noth leiden muß/ dann es hat gar keine Stärcke; Was aber von oben herab gehet / das ist vest und starck/kan mehr ohne Eisen als die andern mit Eisen vertragen/dann es ist viel an den Hufen gelegen / es sey ein Pferd so schön und gut / als man es immer wünschen oder mahlen möchte; wann es böse Hufen hat / so ist alles verlohren / dann auf den Füssen und Hufen muß es gehen / und so dieselben nichts taugen / so kan es auch nicht fortkommen.

Die weissen Hufe (wie oben gemeldet) sind selten gut/ sondern sind viel zarter und mürber als die schwartzen. Man findet auch wol gescheckte Hufe / die haben lange schwartze Striche in einem Weissen / oder aber lange weisse Striche in einem schwartzen Hufe/ die will man auch nicht für gut halten / es sey dann/ daß sie an einem weissen Fusse sind/der ohne das in einem guten Zeichen ist/ doch sind sie besser / als die gar weissen/ dann die Pferde / so dergleichen Hufe haben/ sind ihrer Schenckel ungewiß/und stossen gerne.

Man findet auch viel Pferde/ die voll und satthufig sind/ welches auch ein grosser Mangel ist/dann wann der Weg bös/können sie nicht fortkommen / werden bald hinckend / dann die Steine und die Härte verletzt ihnen die Strahlen / derhalben so werden die schwartzen Hufe / so fast Aschenfarbe sind / für die besten gehalten / dann die Strahlen stehen in denselben Hufen in der Höhe / daß sie die Steine und Scharffen nicht wol erreichen können.

Der Saum/so zwischen dem Horn und Fleisch um den Fuß oder Huf geht/soll subtil und nicht feist seyn / auch ziemlich wol haarig/ damit sie die Haut für Kälte und dergleichen Zufällen bewahren können.

Diß ist also von den Füssen / wie sie am Leibe oben anfahen / bis herab auf die Erden/insgemein zu mercken / daß sie nicht hoch seyn sollen/sondern kurtz und niedrig / nach der Proportion des Leibes / dann die hohlbeinigte Pferde sind fürwahr sehr gefährlich im Lauffen so wol/ als im Gehen/ gaucklen mit den langen Beinen durchein-

ander/tretten so bald neben/als in den Weg/ oder sich selbst; solches machet/ daß sie keine Stärcke in den Füssen haben/können sie derohalben auch nicht führen. Welchem nun sein Leib lieb ist/der mag sich für dergleichen Pferden wol hüten.

Das XX. Capitel.

Von den Wirbeln.

DJe Wirbel stehen den Pferden an unterschiedlichen Orten/ als zwischen den Ohren/am Halse bey der Mähn/ und in der Seiten/&c. Darauf etliche grosse Achtung geben/ und vermeinen/ wann schon ein Pferd mit unglückhafften weisen Zeichen bezeignet ist/daß solche Mängel durch die Wirbel hingenommen werden; aber für meine Person achte ich derer nit viel/ sie haben dieselben oder nit/dieweil solche Wirbel eigentlich herkommen/ entweder aus überflüssiger Hitze/oder aber aus überflüssiger Kälte. Wann sie von übriger Hitze kommen/ so stehen solche Haar über sich; kommen sie aber von zu viel Kälte/ so stehen die Haar unter sich. Dieweil solche Wirbel aus keinem rechten Temperament herkommen/ so kan ich nicht gedencken/warum man ihnen so viel Tugend könnte zumessen/ dieweil der Grund und Ursprung an ihme selbst nicht gut ist/ derohalben ich destoweniger auf diß Zeichen halte. Etliche wollen/ daß solche Wirbel nur die August- und Herbst-Füllen haben/weßwegen sie gut seyn sollen; das kan ich aber bey mir nicht erachten/ dann je früher ein Füllen im Jahr gefüllet/je besser es ist/ doch daß es so früh auch nit sey/daß Mangel an der Weyde ist; wann ein Füllen so spät im Hebst füllet/so kan es nicht vollkommen wachsen/dieweil der Mutter daß Gras mangelt/es sey dann/daß sie mit Habern und Linsen-Futter wol gefüttert werden.

Das XXI. Capitel.

Von der Grösse und Tugend eines Pferds/ so man zum Krieg brauchen will.

DJe Pferd/so man zum Krieg brauchen will/müssen vielerley Tugenden haben/nicht allein was dem Leib/sondern auch fürnehmlich was das Gemüht belanget/dann so sie nur einen Mangel oder Untugend an sich haben/ es sey am Leib oder Gemüht/ so ist zu besorgen/ daß sie ihren Herrn in Gefahr bringen möchten/und wol zu der Zeit/wann die Noth am grösten ist.

So viel den Leib anbelangt/soll ein Pferd/das man zu Krieg brauchen will einer ziemlichen Grösse seyn/dann die gar grossen schweren Pferde/die rauch behangen/ gemeiniglich den Mangel habe/daß sie faul/träg/melancholisch und ungelenck sind/ vermögen keine Arbeit/lauffen selten wol/und sind fast zu allen Actionen ungeschickt/ und wann einer im Harnisch oder Küraß davon steigt/kan er ohne einen Vortheil oder Gehülffen/den er nicht allezeit haben kan/nicht wol wieder darauf kommen.

Ist ein Pferd klein/ so taugt es auch nicht/ dann es kan in den tieffen Wegen

nicht

nicht fortkommen / wie ingleichen auch / wann man durch ein tieff oder starck Wasser reiten soll / so bleibt er dahinten / oder das Wasser treibt es samt dem Reuter gar hinweg; kommt man dann in ein Gedränge / so ist einer mit samt dem Pferd leichtlich darnieder geritten. Derohalben ist dahin zu schlüssen / daß ein Pferd / das man zu Kriegs-Sachen gebrauchen will / einer ziemlichen Grösse und Stärcke sey / und allezeit besser / daß es zu groß als zu klein sey. So viel seine Qualitäten belanget / soll es starck im Rücken/vest auf den Schencklen/und gute Füsse haben / daß es Berg auf und ab/so wol und gewis lauffe/als auf der Ebene; Es soll auch gutes Ganges/ und ausbündig rösch seyn / und in seinem Lauff lang beharren / über Gräben / Zäune/ Stöck und Blöck (wie man pflegt zu sagen) springen/ es soll auch hältig/ thätig/und auf beyden Seiten/ à tera tera, hurtig/wendig/geschwind und zaum-recht seyn; zu dem soll es auch wol schwimmen können/und innwendig im Leibe gar gesund seyn/damit ihme sein Futter wol gedeyet/welches nicht geschicht/wann es im Leib einen Mangel hat/sondern daß mans mit einem schlechten Futter/bey guten vollen Leib erhalten kan / wann es gleich nicht alle Tage sein ordinari Futter hat / daß es darum nicht bald verfalle / und krafft-los werde. Es soll auch auswendig am Leibe Glied-gantz und ohne Mängel seyn / von der Farbe / Weissen und andern guten Zeichen / wie oben gemeldet.

Die Tugend betreffend/da soll es gleich so wol/ja vielmehr ohn allen Tadel und Mangel seyn/dann es soll behertzt und freudig seyn / weder Feuer noch Wasser fürchten/weder Berg noch Thal scheuen weder für Waffen noch Geschütz sich entsetzen; es soll auch nicht stättig widerspänstig/ noch ungetreu seyn/ sich bey Tag und Nacht gerne lassen wischen/sattelu/zäumen/beschlagen/auf-und absitzen. Es soll auch kommun seyn/nicht allein gegen den Menschen weder beissen noch schlagen/sondern auch gegen andern Pferden dergleichen sich nicht erzeigen / dann es ist nicht allein heßlich und verdrießlich/wann sie also rumoren/ sondern auch gefährlich / so wol für den der darauf sitzt/ als für andere Leute / die auch bey einer Action seyn müssen; und müste einer sonst mehr Achtung auf das Pferd/als auf sich selbst geben/wie es jeglicher wol trachten kan/dann wann ein Pferd nichts anders thut/als Schnarchen/ Toben und Springen/wie kan einer sein Schwerdt / Rohr / oder Spies gegen seinen Feind gebrauchen/geschweige wann er einen Harnisch oder Küraß an hat / derohalben soll ein Pferd / das man zu Kriegs-Sachen und dergleichen Action gebrauchen will/ sittsam und gegen dem Feind freudig seyn/und sich gleich so wol gegen demselben wehren/ als der jenige/der auf ihme sitzet.

Das XXII. Capitel.

Von Ungestalt / Mangel und Laster der Pferde.

DJe Ungestalt des Leibes ist/wann ein Pferd heßlich/welches gleichwol einem Pferd an der Güte nicht allezeit schadet / dann es kan ein Pferd wol heßlich / und doch dabey gut seyn. Wer nun will wissen oder erkennen/ was heßlich und ungestalt an einen Pferde ist / dem weiß ich keine bessere

Probe zu geben / dann daß er für sich nehme obgemeldte Stücke / von den weisen und andern Zeichen der Pferde; allda wird er / meines Erachtens finden / wie ein schön Pferd von allen Gliedern am gantzen Leib soll gestaltet seyn / nichts ausgenommen. Jetzund nehme er für sich die Ungestalt / daß er dieselbe auch erkenne; dann ein schön Pferd soll haben einen dürren Kopff/kleine spitzige Ohren/die nahe beyeinander stehen einen feinen/ dünnen/ langen gehangenen Hals. Nun nehme einer das Widerspiel: Ein heßlich Pferd hat einen feisten dicken und langen Kopff/lange und weit voneinander hangende Ohren / wie die Esel/einen dicken Speck-Hals / und alsofort durch alle Glieder des gantzen Leibes/allezeit das Widerspiel/so hat er eine gewisse Richtschnur wie zu erkennen/was heßlich an einem Pferd ist.

Die Mängel des Leibes sind die Kranckheiten / deren zweyerley gefunden werden. Erstlich die Erb-Kranckheit / das sind solche Gebrechen / die einem Pferd von Natur / oder von seinen Eltern angeboren werden / welche nicht / oder gar selten / zu curiren sind / als da ist ein böses Gesicht / Speckhälsig / ein schwerer böser Athem/ spatt satt oder vollhnstig/ stupffhuffig/ flüssige Schenckel/ und andere dergleichen Kranckheiten mehr; dann so ein Beschaller mit Mangel behafftet/ so mag einer wol gedencken / daß die Jungen / so von demselben kommen / nicht viel besser werden.

Die andern Kranckheiten des Leibes sind die jenigen / denen alle Pferde insgemein unterworffen / und die sie alle Stunden bekommen können / wie gesund sie auch sind.

Die Untugend und Laster / so eines Theils Pferde an sich haben / sind auch viel und mancherley / die nicht wol alle zu beschreiben sind / ich will nur die vornehmsten erzehlen.

Erstlich / halte ich diß für ein grosses Laster / wann ein Pferd scheu / furchtsam / schreckig und verzagt ist / dann diese Stück sind gemeiniglich alle beyeinander / kommen auch aus einem Ursprung / und sind diese Mängel sonderlich wol zu meiden / und zwar was das Kriegs-Wesen anbelanget / da einer auf einem solchen Pferde schon geschlagen ist / ehe er zum Feind kommet / und wann einer darauf nur über Land soll reiten/ (anderer Sachen zu geschweigen) so stehet er alle Augendlick in Gefahr Leibes und Lebens / daß es nicht mit ihm über einen Berg ab / oder über eine Brücken in ein Wasser / Morast oder Graben / und was dergleichen Gefährlichkeiten mehr sind / springe.

Zweytens/wann ein Pferd nit hältig ist. Dieser Mangel ist also beschaffen/daß ich selbst nicht weiß/den Unterscheid anzuzeigen/zwischen diesem und jenen/dann wann einer auf einem solchen Pferd sitzet/ so kan er nicht wissen/ wie lang er leben möge / und ihn sein Pferd so bald unter die Feinde/ als unter die Freunde trage/ oder ihm selbst in andere Wege den Hals breche.

Drittens/ist das Bäumen auch ein grosser und gefährlicher Mangel / und sind dieser Pferde wol zu finden/die sich gar hoch aufthun / daß einem unmöglich ist / darauf zu bleiben / sondern muß davon fallen / mit höchster Gefahr seines Leibes und Lebens/

bens/ und muß darzu noch gewärtig seyn/ daß das Pferd auf ihn falle/ und ihn zu einem Krüppel mache/ oder den Leib gar entzwey schlage.

Vierdtens/ wann ein Pferd kollert/ welches auch ein grosser gefährlicher Mangel ist/ und der unsinnigen Weise nicht gar unähnlich; doch ist dieser Unterschied zwischen ihnen/ daß ein unsinnig Pferd unsinnig bleibt/ bis es verraset; Ich habe nie gehört/ daß eines wieder zu recht gekommen/ welches einmal unsinnig oder toll worden ist. Das Kollern aber/ darvon ich allhier rede/ ist ein ander Ding/ solches kommet einem Pferd gehling an/ daß es toll und unsinnig wird. Wann es nun ausgekollert/ und dieselbige Schwermühtigkeit fürüber/ so wird es alsdann wieder sittsam und fromm/ als wann ihme nichts gewesen wäre. Die Böhmischen und Ungarischen Pferde sind dieser Seuche vielmehr unterworffen/ als andere Pferde; die Ursach kan ich nicht wissen. Etliche sagen/ es wachse ein Kraut in gemeldten Landen/ wann dasselbe die Füllen essen/ so sey es ein Ursach dieser Kranckheit. Ich weiß aber davon anders nichts zu urtheilen/ als daß es ein grosser Mangel an einem Pferd ist/ sonderlich in Krieges-Sachen/ dann es ist einer seines Lebens nicht sicher auf ihnen. Man findet deren etliche/ die sich in alle Höhe aufthun/ springen hin und wieder auf alle Seiten/ schlagen von sich/ und fallen einem nach den Schenckeln/ und so sie die nicht erwischen/ beissen sie sich selbst in die Brust oder andere Oerter/ da sie sich erlangen können/ und thun nicht anders/ als wie ein toll unsinnig Vieh; solches geschicht gemeiniglich/ wann man sich dessen am wenigsten besorget. Diesem Mangel hilfft man bisweilen/ wann man ihnen die Koller-Ader schlägt/ zwischen den Ohren/ oder wann man ihnen ein gespalten Holtz in die Nasen stecket/ und die Ader darinnen entzwey reisset/ durch welches Mittel viel Blut von ihm kommet/ darvon die Kranckheit ihren Ursprung hat. Es hat aber kein Bestand um sie/ obschon die Kranckheit etwas darvon gemildert wird/ ist doch fürwahr nichts bessers/ als daß man sie bey Zeiten weg thue.

Fünfftens/ wann ein Pferd leichtlich schlägt/ so wol nach den Menschen/ als nach andern Pferden/ welches auch kein schlechter Mangel ist/ dann weder Vieh noch Menschen bey einem solchen Schelmen sicher ist; dergleichen Pferde sind auch in Kriegs-Sachen oder andern Actionen gar nicht zu gebrauchen/ können in keiner Ordnung weder im Reiten/ noch im Halten Ruhe haben/ machen nur Unordnung und Zertrennung unter einem Hauffen.

Sechstens/ wann ein Pferd untreu ist und beisset. Dieser Mangel ist dem Schlagen fast anhängig/ dann gemeiniglich die Pferde/ so gerne schlagen/ beissen auch gern; dis ist sonderlich ein bös und gefährlichs Laster für die jenigen/ so sie warten müssen. Dieses ist noch das Aergste/ je älter ein Pferd wird/ je mehr dis Laster zunimmt/ und haben noch darzu das Schnarchen oder Brüllen auch an sich/ das ist zumahl ein unleidlich heßlich Ding/ wann sie ein anders Pferd nur von fern sehen/ oder vernehmen/ so fahen sie an zu scharren und zu schnarchen/ schlagen hinten und vornen von sich/ als wann sie toll wären/ und ist gewiß/ daß alle diese Schnarcher

verzagte / lose und nichtige Pferde sind / haben viel Rumors / und ist weiter nichts hinter ihnen.

Siebendens / wann ein Pferd stätig ist. Und obwol dieser Mangel nicht gefährlich zum Leben / wie die obgemeldten / so geb ich doch einem jeden zu bedencken / was es für eine Kurtzweil seye / wann einer muß sitzen bleiben auf einen solchen Gesellen / sonderlich vor vielen Leuten / daß er weder hinter sich / noch für sich kommen kan / sondern muß also warten / bis einem solchen losen Hund der Laun beraget. Oder aber / wann er ja fortkommen will / so muß er absteigen / und ihn zu Fuß an der Hand führen / bis er wieder Lust zu gehen hat. Man findet auch wol dergleichen Pferde / die noch darzu beissen / und sich nicht führen / auch nicht wollen wider aufsitzen lassen. Wann nun einer in einem Scharmützel auf dergleichen Pferd sässe / und käme ihme seine stätige Weise an / wie vermeinet man / daß seiner solte gewartet werden?

Achtens / wann sich ein Pferd in die Wasser und Kotlachen niderleget; welches dem Leben auch nicht so gar gefährlich / aber doch eine schlechte Kurtzweil ist / sonderlich wann einer wol bekleidet / und etwann noch für Leute reiten muß / und sich zuvor in einer Kotlachen umgewältet / wie ein Schwein; oder so etwann einer einen schweren Harnisch anhätte / und also in ein Wasser käme / das ziemlich tieff wäre / und sich ein Pferd mit ihme niderlegte / der müste fürwar auch kein schlechtes Unheil ausstehen.

Neuntens / findet man auch viel Pferde / die zu Winters-Zeiten durch kein fliessend oder offen Wasser gehen wollen / wie seicht oder schmahl es auch seyn mag. Was das alsdann / wann es grimmig kalt / und einer also allein für ein Wasser kommet / da er in kein Dorff oder zu Leuten gelangen kan / für eine Kurtzweil seye / gebe ich einem jeden selbst zu erkennen.

Zehendens / wann ein Pferd Sporn-flüchtig ist. Solches geschicht auf zweyerley Weise: Erstlich widerfähret solches wol einem guten und edlen Pferd / das sonst keine Untugend an ihm hat / wann man ohn alle Ursach und widerwärtiger Weise die Pferde dermassen zerhauet / sonderlich mit den scharffen Spornen / wie sie etliche zu führen pflegen / daß die Räder nicht umgehen / davon die Pferde so irr und furchtsam werden / daß sie nicht wissen / wo sie vor Aengsten bleiben sollen / dann offtmals diejenigen / so darauf sitzen / allein aus Gewohnheit / und für die lange Weile mit den Spornen in sie hauen / und wissen doch selbst nicht / warum sie es thun / wie soltens dann die Pferde wissen und verstehen / was man damit meinet / oder was sie thun sollen; also ist sich nicht zuverwunderen / wann schon ein Pferd flüchtig wird / das sonst edler guter Art ist. Wer aber sein Pferd gut und Zaum-recht will behalten / und sich dessen im Fall der Noth gebrauchen / der soll ihme keinen Spornstreich geben / es thue ihm dann hoch vonnöthen.

Ausser diesem findet man etliche Pferde / die sind von Natur so eckel / daß sie keine Sporen leiden wollen / und so man ihnen etwann einen Spornstreich gibt / so verlieren sie alle Gedult / thun nicht anders / als wolten sie aus der Haut fahren:

und ob man sie schon so weit bringet/ daß sie nicht viel mehr so ungeduldig davon sind/ so bleiben sie doch so furchtsam und schreckig/ daß wann man ihnen mit den Sporen helffen will/ daß sie sich auf die eine oder andere Seite herum werffen/ und wann sie nur des Fusses empfinden/ ob man sie schon mit dem Sporn nicht anrühret/ so vermeinen sie doch/ demselben zu entfliehen/ und fahen alsdann solche Unordnung an/ daß man sie mit grosser Mühe und Gefahr kaum wieder stillen kan.

Hergegen findet man auch Pferde die gar keine Sporen fürchten/ geben auch nichts darauf/ ist gleich/ als wann einer in ein Holtz steche/ so unempfindlich sind sie; das ist auch ein sehr grosses Laster/ und wol zu glauben/ daß solche Pferde zu nichts gut sind/ als für einen Wagen.

Eilfftens/ achte ich das auch für einen grossen Mangel oder Laster/ wann sich ein Pferd nicht sattelen und zäumen lässet. Was das für eine Kurtzweil ist/ wann man in einem Lermen oder Tumult eilend und bald soll fertig werden/ mag ein jeder selbst bedencken.

Zwölfftens/ wann ein Pferd nicht will auffsitzen lassen/ achte ich auch für der gröbsten Untugend und Laster eines/ es sey im Frieden oder Krieg/ so taugt es nicht/ sonderlich wann einer offt absteigen muß/ und nicht allezeit Vortheil und Gehülffen haben kan/ wann er wieder auffsitzen will/ darüber mancher in Gefahr seines Leibes und Lebens kommt.

Das XXIII. Capitel.

Von den Pferden unterschiedlicher Lands-Art/ als: Türckischen/ Persischen/ Arabischen/ ꝛc.

ES ist nicht wol möglich/ alle die Pferde zu beschreiben oder zu erzählen/ so in allen Königreichen und Provintzien fallen/ will derohalben nur von etlichen Meldung thun/ so man für die besten und fürnehmsten hält/ deren zum Theil zu uns gebracht/ auch zum Theil bey uns fallen und gezogen werden.

Was die Türckischen Pferde belanget/ werden unter solchen Namen eine grosse Menge begriffen/ als nemlich alle die jenigen/ so in denen Landen fallen/ die dem Türcken unterworffen sind/ die heissen wir allesamt Türckische Pferde. Was nun die gemeinen Türckischen Pferde belanget/ so findet man böse und gute durcheinander/ und so einer ein gut Pferd antrifft/ so findet er dagegen zwantzig und noch mehr/ so krumm und lahm/ mit Gallen/ Spatten und dergleichen Sachen dermassen behafftet/ daß sie eines schlechten Geldes werth/ und sind die guten Pferde bey den Türcken gleich so seltzam als bey uns. In unserer Lands-Art sind einem die Türckischen Pferde nicht viel nütz/ sind für grosse Herren zu einer Zierde und zum Wettlauffen/ sie können die Kälte und Schnee/ die rauhe Lüffte/ und tieffe böse Wege nicht vertragen. Wann sie reisen/ lauffen ihnen die Füsse und das Geäder auf/ und wann solches geschicht/ so thun sie einen Anstoß nach dem andern/ daß sich einer alle Augenblick besorgen muß/ er lige mit ihnen über einem Hauffen. Sie bleiben

auch in die Länge selten gut bey uns / das machet / daß man die Weide / wie sie es gewohnet / bey uns nicht haben kan; So sind sie auch gemeiniglich hartmäulig; ob aber solches von Natur / oder aus Gewohnheit ihres langen Lauffes / oder wegen der Schwäche und Stärcke des Rückens herkommet / kan ich nicht wissen.

Die Pferde / so in Persien fallen / und obwol dasselbe Land dem Türcken nicht / sondern dem Sophy gehörig / so werden sie doch bey uns unter die Türckischen Pferde gerechnet / weil sie durch die Türckey / oder sonst durch Mittel der Türcken zu uns kommen. Dis sind trefflich gute Pferde / dergleichen in allen Orientalischen Landen nicht gefunden werden / sind selten verschnitten / darum sie zum Krieg desto höher und besser geachtet werden. Es kommen deren aber gar wenig / auch gar selten zu uns / und wer ein solch Pferd bekommt / der mags ihme wol lassen lieb seyn / dann sie sind rösch / freudig / starck / arbeitsam / und haben alle Tugenden / die ein Kriegs-Roß haben solle / nur daß sie im Stall etwas untreu sind. Und gleichwie die Teutschen den Türckischen / Spanischen / Neapolitanischen und dergleichen ausländischen Pferden nachtrachten / also trachten die Türcken diesen Pferden auch selbsten nach.

Die Arabischen und Armenischen Pferde / welche mit einander gräntzen / und fast einander gleichen / sind gar gute Pferde / kommen gleichfalls gar selten zu uns / und werden von den Türckischen Herren in grossen Ehren gehalten. Diese Pferde findet man bey den gemeinen Türckischen Kriegs-Leuten gar selten / müssen nur durch grosse Gunst bekommen werden. Sie sind nicht so starck als die Persianischen / aber viel adelicher und bessers Mauls / insonderheit lauffen sie wol / und sind ihrer Schenckel gewisser / als kein Türckisches Pferd / sind gar fromm und sanfftmühtig / lassen sich nicht so bald erzürnen / als die Persianischen.

Die Mohrischen Pferde / so aus Africa in Italien übergeführet werden / von dannen etliche / wiewol wenige / hernach zu uns kommen / sind fast klein / jedoch arbeitsam und dauerhafft / mögen viel leiden / sind sehr rösch / und beharren lang in ihrem Lauff / sind gar köstlich-gute Pferde / und so sie die Grösse hätten / wie die Neapolitanischen / könte ihm einer nicht wol bessere Pferde zum Krieg wünschen. Es haben auch die Alten viel auf diese Pferde gehalten / und hat sich gantz Africa ihrer gerühmt / also wann sie dasselbe Land abmahlen oder bedeuten wollen / haben sie ein ledig Pferd gemahlet / dadurch sie Africam haben zu verstehen gegeben. Fürnemlich aber sind sie behertzt und freudig / darum sie auch von den Türcken selbst (welche alle ihre Sachen nur mit Geschwindigkeit gebrauchen) in grossem Werth gehalten. Diese Pferde werden auch insonderheit gelobet / daß sie gar-gelernig und den Menschen getreu seyen.

Der Hispanischen Pferde sind zweyerley / die ersten nennet man Genetten / dieses sind gar adeliche Pferde / nicht fast hoch / aber von Brust und Creutz / auch sonst von allen Gliedern / wol proportioniret / von Kopff und Hals fein aufrecht / dermassen / daß man fast kein Pferd schöner mahlen könnte / lauffen über die Massen wol / mögen sich mit den Mohrischen Pferden / so aus Africa kommen / wol vergleichen

gleichen / allein daß sie höher und viel stärcker untersetzt sind / wie sie dann von den Mohrischen Pferden herkommen sollen / dann man sagt / daß vor Zeiten/ehe Käiser Carl der V. für Algier gezogen/man in Spanien gar schöne starcke Pferde gezogen habe/(wie dann noch heutiges Tages in Hispanien geklagt wird / daß in demselben Zuge der Kern von den rechten Spannischen Pferden geblieben seye) nachmals hat man angefangen mit den Mohrischen Pferden zu beschellen / davon die Pferde also bastartirt/und hernach etwas kleiner worden/als sie zuvor gewesen.

Die andern heisset man Villanos/das sind starcke und ziemlich grosse Pferde/ sind gleichwol nicht so zart noch so schön/als die Genetten/daher sie Villanos / und nit darum/daß sie Bauren-Pferde sind/genennet werden/ aber zum Krieg und zu der Arbeit sind sie viel besser als die Genetten/kurtz von den Spannischen Pferden zu schliessen/so sind sie insgemein fast gut zum Krieg/starck/freudig/treu/trösch/und eines guten Mauls. An was Ort und Enden aber die besten Pferde in Spannien gezogen werden/hält man die/so in Andalusia Xeres/für die schönsten/und die so in den Gebürgen Martas Jaen fallen/für die besten.

Nach den Hispanischen Pferden folgen die Italiänischen/ deren sind auch gar viel und mancherley Sorten / vornehmlich die Neapolitanischen / die haben nicht allein bey den ausländischen Nationen / sondern in Italien selbst das Lob / daß sie besser seyn sollen als die andern / so sonst hin und wider in Italien fallen / weil diese Neapolitanischen Pferde mehrentheils an gebürgichten Orten fallen und erzogen werden; dem sey nun wie ihm wolle / so haben sie den Ruhm bekommen / daß sie gut seyen. Aber die Warheit zu melden/ so giebt es insgemein auch viel lose Schelmen unter ihnen / und wann man nicht so grosse Arbeit und Fleiß im Abrichten auf sie wendet/wie man thun muß/so würde der Ruhm so groß nicht seyn. Dieser Neapolitanischen Pferde aber sind dreyerley / als erstlich die Corseri / 2. Die Genetten/ und 3. die/so man da due Selle nennet. So viel die Corseri belanget / sind sie gar hohe grosse Pferde / die werden mehrentheils von den Küriſſirern gebrauchet / und kommen meistens aus des Königs Gestütt ; und weil sie sonst zu andern Sachen so gar unbrauchbar sind / wegen ihrer Grösse / so hat man bishero ihrer nicht viel geachtet / sind fast abgangen / allein in des Königs Gestütte sind sie noch erhalten worden; so man diese Pferde zum Tummeln abrichtet/werden sie gewaltig / dann es ist nicht wol glaublich/was grosse Stärcke sie haben. Sonsten werden sie jetziger Zeit meistentheils in Italien in den Carreten gebrauchet. Die andern heisset man Genetten / weil sie von Spanischer Art herkommen / wie sie dann auch den Spanischen gar ähnlich / also / daß man sie schier nicht wol voneinander unterscheiden kan; sind fürwahr vermögsame/köstliche gute Pferde / und stärcker als die Spanischen / werden auch darinn im Lande mehr und höher geachtet / als die andern Pferde / so daselbst umher fallen. Die dritten nennet man da due Selle/sind feine/starcke/ mittelmässige Pferde/deren auch viel in Apruzzo und anderer Orten mehr / so nicht aus des Königs Gestütt/sondern von andern Fürsten/ Graffen/ Herren/ und vom Adel erzogen / und mit eines jeden Herrn Brand / dem das Gestütt zugehört / bezeichnet wer-

Digitized by Google

den. Die Neapolitanische Pferde haben gemeiniglich hitzige störrige Köpffe / sind insgemein gute Kriegs-Rosse. Man muß ihnen aber die Zeit gönnen zum Abrichten und sie zu ihren Jahren kommen lassen/ bis sie ihr Alter wol erreichen / so thun sie alsdann was sie sollen. Die Neapolitanischen Bereiter nennen sie noch Füllen/ wann sie schon 6. oder 7. Jahr alt sind / dann sie sind von Natur spate Pferde/ werden aber hernach um so viel desto besser und älter.

Nach dem Neapolitanischen haben den Ruff die Mantuanischen Pferde/darunter findet man auch allerley Sorten/ als Curtir / Türcken/ Genetten und Barbarn. Diese Pferde sind fast schön und zart/ und werden insonderheit gelobet/ daß sie gelehrig und gehorsam seyen; dann weil sie in einem solchen ebnen satten Lande fallen und erzogen werden/so haben sie die Stärcke nicht/wie die Neapolitaner/welche fast durchaus an gebürgigen Orten fallen / darum sind sie auch nicht so widerspänstig oder eigensinnig/sondern gedultiger und sittsamer.

In Teutschland giebt es hin und wider wol so schöne vermögsame und gute Pferde/als bey frembden Nationen/sonderlich an denen Orten/da man Fleiß anwendet / dann es ist männiglich bewust/ daß wenig Pferde aus Hispanien / Italien/ und Franckreich /in Deutschland gebracht / dagegen aber aus Deutschland jährlich bey grosser Anzahl an gemeldte und andere Oerter mehr geführet und verkauffet werden. Zu dem giebts auch die tägliche Erfahrung / daß unsere Pferde viel mehr Arbeit und Ungemach vertragen können / wann sie schon nicht so fleissig gewaschen und gewartet werden wie die Ausländischen / haben auch viel bessere Füsse/ und sind zum täglichen Gebrauch sehr vermögsam und dauerhafft / wann man ihnen anfänglich nur die Zeit lässet / bis daß sie 6. oder 7. Jahr erreichen / damit sie zu Stärck und Kräfften kommen.

Die Friesen-oder Gröninger-Hengste / welche gemeiniglich rauch und zottig von Schenckeln sind/werden für starcke/vermögsame Pferde gehalten/haben das Lob unter allen Niederländischen Pferden/ sonderlich die jenigen / so einer mittelmässigen Grösse / und nur um die Fässeln der Köten behangen und rauch sind / wie dann die Grönniger-Hengste insgemein untersetzte platte Pferde sind.

Nach diesen folgen die Holländischen-und Flämmischen-Pferde / welche etwas stärcker sind/als die jetzt-gemeldten Friesen. Die Flämmischen sind gemeiniglich schön/ werden aber für weiche Pferde gehalten/ sind fast einer Complexion/ doch achte ich die Holländischen für besser / welche auch in grosse Anzahl gezogen werden. Und sind diese jetzt-gemeldte Niederländische Hengste insgemein gehorsame/ willige/ gelehrige und fromme Pferde. Man findet darunter viel / die einen trefflich-guten Lauff oder Carriere an sich haben; und wann man diese Pferde recht zureitet / und sittsam mit ihnen umgehet / bis sie das sechste oder siebende Jahr erreichen/ so können sie bey andern Pferden / die man gleich aus fernen Landen bringet / mit allem Thun wol bestehen.

Ausser diesen obgemeldten Pferden/werden auch hoch gerühmet die Moscowitischen Pferde/so sie Bachmat nennen/welches auch kurtz-und untersetzte Pferde sind

und

und unten an den Füssen ein wenig behangen/sind spitzig von Creutz / und haben lange schmale Hälse / und kleine Köpffe / lauffen überaus lang und wol in die Haare / sind ausbündige gute Zelter darunter / und so vermögsam / daß man dergleichen Pferde kaum findet/dann es giebts die Erfahrung / daß diese Völcker offtmals in kurtzer Zeit einen unglaublich-weiten Weg reisen.

Das XXIV. Capitel.

Von den Walachen oder verschnittenen Pferden.

SO man ein Pferd wolte schneiden/das schon etliche Jahr alt wäre / ist davon gar nichts zu halten / daß mans hernach zum Reiten solte gebrauchen dann solche Pferde verlieren nicht allein allen Muth und Hertz / sondern auch die Stärcke / im Wagen möchten sie vielleicht noch zu gebrauchen seyn. Aber auf dieses Schneiden ist viel zu halten / wann man sie bey der Milch schneidet/das ist weil sie jung sind/und noch saugen/damit wachsen sie neben den Müttern auf/und werden nicht so schön/noch so krafft-los/sonderlich wann man sie zu ihrem rechten Alter kommen lässet/und nit also jung anreitet/wie insgemein geschicht / dann es ist nicht allezeit deß Schneidens Schuld/daß ein Pferd scheu ist/sondern weil man im Anreiten nicht recht mit ihnen umgehet / wann es nicht bald alles thun will/wie ein geritten Pferd von acht oder neun Jahren/so schlägt man es weidlich um den Kopff/ davon wird es nicht zahm / sondern viel wilder / und werden dieser Gestalt viel guter Pferde zeitlich verderbt/so man sie wol erstarcken lässet/und recht mit ihnen umgehet / auch etwann in einer Action oder einem Zuge ein- oder zweymal gebrauchet hat / daß sie der Arbeit und des Tumults gewohnen/so sind sie auch nicht so scheu/thun alsdann was sie sollen/gleich so wol als die gantzen Pferde.

Die Spanier können nicht leiden/wann ihre Pferde viel schreyen und wild sind/ sondern wollen/daß sie gar fromm und sittsam seyen / darum lassen sie dieselben klemmen und nicht auswerffen/also daß ihnen die Adern/so aus dem Leib herab in das Geschröt gehen / mit einem höltzernen Instrument abgedrucket werden / dadurch ihnen die Geylen vergehet / und scheinet also ein Pferd gantz seyn / das doch an ihm selbst castriret ist.

Es ist aber zu mercken/daß man den geschnittenen Pferden nicht soll zu Ader lassen / dann weil sie durch das Verschneiden nicht wenig von der natürlichen Wärme verlohren haben/so ist leicht zu erachten/ daß sie so viel Blut nicht machen können als die gantzen; darum ist nicht gut/ noch mehr Blut von ihnen zu lassen/ man würde ihnen dardurch noch mehr Krafft entziehen/dieweil sie ohne das nicht so Blutreich sind/ als die gantzen/ welches man Augenscheinlich an ihren Adern siehet / daß sie gar subtil sind.

Wie man aber ein Pferd verschneiden oder klemmen soll / wissen die jenigen / die solches brauchen/und sollte es billig ein jeder Hufschmied können / und ist ohne Noth solches allhier in speciè zu vermelden. Das Auffwerffen oder Klemmen können

gemeiniglich die Bauren / dieweil sie die Stiere oder Ochsen auch also klemmen. So aber einer ein jung oder alt Pferd viel verschneiden oder klemmen / soll er solches thun/wann das Wetter nicht zu kals oder zu warm/das ist bey uns zu Frühlings-Zeiten/im April/oder Majo/und Herbst-Zeiten im September oder October. Es ist auch zu mercken / daß diß Verschneiden oder Klemmen geschehen soll im Abnehmen des Monden / und daß keine kalte rauhe Lufft gehe / dann die Winde und Kälte den Pferden/wie auch allen andern Thieren im Verschneiden sehr schaden; derohalben soll man sie in einem warmen Stall haben / und mit einer Kotzen wol zudecken. Wie man sie sonst mit Futter und Trincken / auch mit Ausgehen und Heplen warten solle / das ist männiglich bewust / derohalben unnöthig / allhier viel davon zu schreiben.

Das XXV. Capitel.

Vom Alter der Pferde.

DAs Alter der Pferde ist fürnemlich an den Zähnen zu erkennen/wiewol die geringen Pferde derselben gleich so viel haben / als die guten; dann ein Pferd (wie es der Augenschein giebt) hat 40. Zähne / ein Mauleſel aber hat nur 36. Die Füllen werden mit den Zähnen geboren/und bringen sie von Mutter-Leibe mit sich/welches sonst an wenig Thieren zu geschehen pfleget. Zu förderst im Maul haben sie 12. nemlich 6. unten und 6. oben/die werden genennet die vördern Zähne / aus welchen man das Alter der Pferde erkennen kan. Zum andern haben sie auch Zähne/die man Hacken oder Hunds-Zähne zu nennen pfleget. Zum dritten sind die Mal- oder Backen-Zähne / so von etlichen Stock-Zähne genennet werden / mit denen geschicht das Keuen / und ist zu mercken / daß ein jung Füllen seine Zähne alle behält/bis in das dritte Jahre/und wann sie ihme ausfallen/ so wachsen sie wieder.

Der erste Schub / wann die Füllen dritthalb Jahr alt werden / alsdann schieben sie die vier mittlern und grössesten Zähne / zween oben und zween unten / genannt die Saug-Zähne / wie in gegenwärtiger Figur / bey Num. 1. klärlich zu ersehen.

Der ander Schub geschicht im vierten Jahr / da schieben sie abermals vier Zähne/als auf der rechten einen oben und einen unten/gleichfalls auch auf der lincken Seiten / einen oben und einen unten / zu nechst neben dem ersten / wie mit Num. 2. bezeichnet.

Der dritte Schub geschicht im fünfften Jahr/dann sie schieben die nechsten viere bey den vorigen/welche die äusserſten sind / auf der rechten Seiten/einen oben und einen unten/desgleichen auch auf der lincken Seiten/wie bey Num. 3.

Zum vierdten/wann ein Pferd in gemeldem fünfften Jahr ist / so wachsen ihme die Hacken-Zähne / wie mit Num. 4. bezeichnet ist. Man soll aber darneben wissen / daß einem Pferd die Hacken-Zähne eher wachsen als dem andern / nachdem eines Pferdes Complexion starck oder schwach ist dann den starcken Pferden wach-

sen

Wie der Kenner alsobald

Aus der Zähn Zahl: Gestalt

Obdas Pferd jung oder alt

sen die Hacken-Zähne eher / als den Schwachen / derohalben man das Alter dabey nicht gewiß erkennen kan. Die Hacken-Zähne wachsen etlichen Pferden von einem Jahr zum andern länger / und offtermals so hoch / daß die Pferde am Essen dardurch verhindert werden / gleich wie die Mahl- oder Backen-Zähne / damit sie sich in die Backen hauen / und derohalben nicht recht kauen und zunehmen können / darum soll man sie ihnen bey Zeiten abstossen oder abfeilen lassen.

Wann nun ein Pferd sechsthalb Jahr alt ist / so schiebet es hinfüro keinen Zahn mehr / und sind ihm hernach im siebenden Jahr erst die Zähne alle vollkömlich gewachsen / und kan das Alter nach der Zeit dabey nicht mehr so eigentlich erkannt werden; allein je älter die Pferde werden / je weisser und länger ihnen die Zähne auch werden.

Es begibt sich offtermahls / daß ein Pferd etliche Zähne schiebet / welche ihm hernach nicht wieder wachsen; das schadet ihnen zwar nicht groß / allein in der Käuung / dann sie nehmen das Futter mit den vördern Zähnen / mahlen und käuen es mit den hintern / doch soll man solche Pferde nicht so theuer kauffen / als wann sie alle ihre Zähne haben.

Nach etlichen Jahren / wann die Pferde alt werden / fressen sie den Kern oder Kennung (welches schwartze Tüpffelein in den Zähnen sind) wiederum hinweg: Das ist ein Zeichen / daß ein Pferd 12. oder mehr Jahr alt ist / nachdem es mit harem oder weichem Futter ist gefüttert worden / und wann sie gar alt werden / so werden ihnen die Zähne nicht allein lang / sondern auch Schneeweiß / das ist ein Zeichen eines grossen Alters / welches sonsten wider aller Thiere Art und Natur ist / welchen die Zähne im Alter immer kürtzer und schwärtzer werden.

Etliche wollen / man soll rechnen die Runtzeln oder Staffeln in der obern Lefftzen / also daß man vornen anfahe / und komme bis zu hinterst der Lefftzen / wollen dardurch die Zahl der Jahre wissen; weil man aber solches nicht im Grunde befindet / kan mans für kein gewisses Zeichen halten.

Es wollen auch etliche / man könne das Alter der Pferde am Schwantz greiffen / also: Jemehr das oberste Glied an der Rieben / der Schwantze vom Leib herab gewachsen ist / desto älter die Pferde seyn sollen. Allein man hat befunden / daß keine gewisse Zahl der Jahre daran könne gegriffen werden.

Zuletzt eröffnet sich das Alter selbst / wann sie traurig / faul / und um die Augen grau werden / und wann man einem alten Pferd die Haut am Kopff vom Fleisch zeucht / wann sie nicht bald wieder an ihre Stelle fähret / gleich wie an einem alten Menschen / solches sind die rechten Zeichen eines grossen Alters.

Das XXVI. Capitel.

Was an einem Pferd zu betrachten / wann man es kauffen will.

Fürnehmlich wann jemand bey sich beschlossen hat / ein köstlich Pferd zu kauffen / so soll er für allen Dingen Achtung geben auf das Gestütt / da es herkommet / dieweil an demselben sehr viel gelegen ist,

2. Wann

2. Wann einem ein Pferd zu kauffen wird fürgeritten/ und fürgezogen/ so soll er insgemein seine gantze Dispositiõn betrachten/ ob sich alle Glieder miteinander vergleichen/ daß nichts ungestalt oder monstrosisch/ sondern alles wol bestellet sey/ so er dann eine schöne Vergleichung aller Gliedmassen findet/ so mag er wol hoffen/ es werde gut seyn.

3. Soll er insonderheit die Füsse wol besichtigen/ welche das Fundament sind des gantzen Pferdes/ darauf es stehen und gehen muß/ und soll ein Exempel nehmen von einem schönen wolgezierten Gebäu/ an welchem alle Kosten/ Kunst/ Mühe und Arbeit so man darauf wendet/ verlohren/ wann das Fundament nicht gut ist: Gleicher Gestalt ist es auch mit dem Pferde bewandt/ wann gleich dasselbe von seiner Gestalt/ Farbe und allen Zeichen so schön wär/ als mans immer wünschen und mahlen möchte/ wann die Schenckel nichts werth sind/ wüste ich nicht/ worzu es einem nützlich wäre/ dann über Land zu reiten/ oder im Krieg zu gebrauchen/ ist es nichts werth/ dieweil keiner darauf fortkommen kan/ so ist es auch in kein Gestütt zu gebrauchen/ sondern man solte es vielmehr daraus kauffen/ dann die Jungen würden ihm alle nacharten/ und solte also ein gut Gestütt damit gar verderbet werden/ was will dann einer damit machen/ und vergebliche Unkosten darauf wenden/ die er wol auf ein gut Pferd/ das er brauchen kan/ wenden mag. Derohalben soll er ihme das Pferd/ das er zu kauffen willens ist/ lassen fürstellen und sehen/ daß es auf allen seinen vier Füssen gleich und vest stehe/ sonderlich auf den vordern; und ob es auch also eine gute Weile gerade stehen bleibe/ die Füsse nicht abwechselt/ eine Weile den einen/ bald den andern fürsetze; Er mag auch wol mit seinem Fuß in des Pferden vordern Kniebeugen stossen/ um zu versuchen/ ob es nachgebe/ oder starck auf den Füssen stehe/ und soll auch Achtung auf die Knye haben/ daß dieselben gantz und nicht dick/ oder zerstossen seyen. So soll er auch Acht haben/ daß es nicht über die Knye hange/ dann es könnte dergestalt nicht vest stehen/ sondern es wäre ein gewisses Zeichen/ daß es schon abgeritten/ und gleichwie die Bockbeinigen mit den Knyen für sich hanget/ dagegen findet man wol Pferde/ denen die Knyescheib seithalb oder einwarts stehen/ gleichwie ein Bogen; Dieselben Pferde soll einer gleichfalls meiden/ dann sie sind dem Anstossen gleich so gefährlich als die Bockbeinigen/ und ist kein anderer Unterscheid zwischen diesen beyden zu machen/ als daß diese zum Fallen nicht so gefährlich als die Bockbeinigen/ und so einer eine gewisse Proba will haben/ ob ein Pferd bis auf den Schenckeln/ und starck im Rücken sey/ der reit es gemach ein Bergthal mit verhängtem Zaum/ damit es keine Hülffe darinnen habe/ alsdann wird er wol befinden/ ob es auf den vördern Füssen genickt oder Hülffe im Zaum suche/ und wie es sich auf den Füssen erzeiget; will er aber die Stärcke des Rückens erfahren/ so laß er gleichfalls mit verhängten Zaum gleich denselben Berg wieder hinauf gehen/ da wird er wol befinden/ ob das Pferd eile hinauf zu gehen/ und die Lenden anspanne/ oder aber laß und träg werde; er kan auch dardurch erfahren/ ob es guten Athem habe oder nicht/ derohalben soll ein Pferd gerad auf den Füssen und hinten sowol als vornen weit voneinander stehen. In dem Gehen soll es die Füsse wol aufheben und

aus

aus den Bugen gehen / es sey den Zelt / Trab oder Paß / soll sich auch weder hinten noch vornen streichen / welches ein sehr grosser Mangel ist / sonderlich wann einer über Land reiten soll.

Die Hufe belangend / ist an denselben auch viel gelegen / und so der gantze Fuß sonst ohn einigen Mangel ist / und die Hufe nichts werth sind / so ist einem auch nichts geholffen; dann gleichwie die Füsse das Fundament des Pferdes / also sind die Hufe das Fundament der Füsse daraus folget / wann die Hufe nichts werth sind / daß einem auch ein solch Pferd durchaus nichts nütz ist / es sey gleich in andern Stücken so köstlich / als es immer wolle. Wie aber die Hufe oder Kegel sollen gestaltet seyn / ist oben nach der Länge erzählet.

Was sonst andere Mängel an den Füssen belanget / da soll einer Achtung geben auf die Oberbein / allerley Gallen / Spatt / Leist / Elenbogen / Mauchen / Strupffhufig / Rappen / Hornklufften / Dottenblüe / und was dergleichen Gebrechen mehr sind / deren dann nicht wenig / die doch ein jeglicher wol sehen kan / sonderlich wann einer die Weile darzu nehmen will. Im Fall er aber solche Mängel selbst nicht verstünde / so nehme er einen zu sich / der der Sachen erfahren und verständig ist / und dem er trauen darff / damit er keinen blinden Kauffe thue / wiewol man in gemeinem Sprichwort sagt: Wer Gallen und Oberbein will scheuen / dem werde nimmermehr kein gut Pferd gedeyen. Das ist aber nicht also schlecht / wie die Wort lauten / sondern dahin zu verstehen / daß einer nach einem Pferd solle trachten / das / so viel möglich / ohne Mangel sey / dann man unter viel hundert kaum eines findet / das gar durchaus Glied-gantz / und ohne einigen Mangel ist; Der schlechten Mängel aber soll man so hoch nicht achten / es würde sonst keiner kein Pferd kauffen.

Es ist auch wol in Acht zu nehmen / wie ein Pferd im Gehen die Füsse niedersetzet / dann so es die vördern auswirfft / und nicht gleich auf die Zähen / sondern auf die Fersen niedersetzt / der mag seine Rechnung wol machen / daß solch Pferd verschlagen / oder zu Rehe gewachsen ist / er wird es auch an den Ringen / so um die Huf her sind / wol sehen / und ist gewiß / so man einem Pferd der Arbeit zuviel thut / so erzeiget sich solcher Exceß an den Hufen. Es soll auch einer Achtung geben auf die vördern Schienbein / daß dieselben nicht zu lang seyen / dann solches ist auch eine Anzeigung / daß ein Pferd gerne stösset / und seiner Schenckel nicht gewiß ist. Er soll ihm auch die Füsse alle vier aufheben / nicht allein die Tottenblühe oder Steingallen zu besehen / sondern auch zu versuchen / ob sich ein Pferd gern beschlagen lasse; Dann man findet viel Pferde / die sich nicht wollen beschlagen lassen / das kan er aber bald erfahren an dem / wann ihm ein Pferd gern aufheben lässet; Welches dann auch ein grosser Mangel ist / und so etwa einer auff dem Weg ein Eisen verlieret / wie offtmahls geschicht / so muß er fortreiten / bis er zu einen Rothstall kommt / und wieder beschlagen lässet / inzwischen aber würde einem ein Pferd zehenmal verderben / und den Huff dermassen vertretten / daß mans hernach in viel Wochen nicht recht beschlagen oder reiten könnte.

Was das Geäder belanget/ so ist davon allbereit oben die Nothdurfft angezeiget worden/dann wann dasselbe dick/ feist und geschwollen/ so kan man ihme leicht die Rechnung machen/daß solches Pferd in der Arbeit nicht lang dauren werde/sonderlich zu Winters-Zeiten.

4. Wann ein Pferd mit dem Schwantz ohn Unterlaß hin und wieder schlägt/ sonderlich aber auf und ab/ und wann man ihme die Rüeb übersich in die Höhe hält/ es dieselbige gern lässet/ und die nicht untersich zwischen die Füsse (welches ein Zeichen der Stärcke ist) so ist gewiß/ daß es ein matt/ faul/ träg Pferd und schwach im Rücken ist; Das mag einer für gewiß halten/ derhalben soll er die Rüebe oder den Schwantz übersich heben/ um zu versuchen/ wie es damit beschaffen.

5. Soll einer auch fleissig Achtung geben auf den Athem/wann es denselben offt auf einander ziehet/ und die Flancken dardurch sehr bewegt/ so ist ein solches Pferd ohn allen Zweiffel mangelhafft an der Lungen/ das man sonst haarschlechtig nennet/ welches auch ein grosser Mangel ist/dann wann ein Pferd mit solchen Gebrechen beladen/ kan es in die Harre nicht dauren/ noch lange leben/ und ist zu Kriegs-Sachen gantz nicht zu gebrauchen/ dann so sie ein wenig eine starcke Ubung thun/ daß sie erhitzet oder überritten werden/ (wie dann im Krieg nichts anders seyn kan) so können sie den Athem nicht mehr gewinnen: lauffet ihnen die Lunge auf/ müssen also ersticken und umfallen. Wann aber ein Pferd seinen Athem tieff holet/ denselben fein langsam ziehet/ so mags in der Arbeit wol und lange beharren. Derowegen soll einer ein Pferd eine gute starcke Carrera lauffen lassen/ auch in Gallopiren die Remissa geben/darbey wird er sehen/ob das Pferd zaum-recht/ eines guten Mauls/und wol parire (daran insonderheit viel gelegen) und wann es also nach dieser Ubung stille stehet/ so habe er gute Achtung/ wie es den Athem zeucht/ dann nach einer solchen starcken Ubung kan ers am besten mercken.

Item/ er soll auch Achtung geben/ ob es sich in solcher Ubung lasse erzürnen/ und wañ es schon etwas erhitzet würde/ob es auch bald/wañ mans stille hält/ und ihn den Zaum schiessen lässet/wieder stillen lasse; dann ein edles Pferd lässet sich bald erhitzen/ und hergegen so lässet es sich auch bald wieder stillen: Wann sich aber ein Pferd bald erzürnen lässet/ und dagegen nicht bald wieder sittsam und sanfftmütig wird/ sondern fähret in seinem Zorn fort/ darfür soll sich einer hüten/ sonderlich ein Kriegs-Mann.

6. Ist das auch ein gewisses Zeichen eines krafft-losen/ faulen und nichtigen Pferds/ wann es ein groß hangend Geschrött/ und noch darzu das Glied/ es sey viel oder wenig/ für und für aushänget; Und wann schon solches kein böses Zeichen wäre/ so ist es doch an ihm selbst heßlich/ und in einer Gesellschafft nicht zu gebrauchen/ sonderlich einer Ritter-mässigen Person.

7. Soll einer ein Pferd wol besichtigen um den Kopff/welcher das fürnehmste Glied oder Stück an einem Pferd ist/ als nemlich um die Ohren/ wann ein Pferd die Ohren stets hintersich leget/ so ist es ein Zeichen einer untreuen/ tückischen/ boßhafftigen Art/ und das gemeiniglich nicht wol höret; die übrigen Mängel der Ohren sind oben angezeiget worden.

8. Ist

8. Ist auch viel an den Augen und Maul gelegen. Wie aber diese zwey Stück sollen beschaffen seyn/ist oben weitläuffig vermeldet worden; allein es muß einer allhier fleissig und wol aufsehen/daß ein Pferd nicht Mönig seye; das kan einer aber am besten wahrnehmen/wann ein warm Wetter und der Mond zunimmt/alsdann so erzeigen sich die Flüsse lieber/als zu einer andern Zeit; wann aber die Augen schön Castanien-braun/wie an einem Bock/so ist sich keiner Mönigkeit zu befahren/item wann die Augen molckig/schwartz und trüb sind/so darff sich einer keines guten Gesichts bey einem solchen Pferd vermuthen/das sind gewisse Reguln.

9. Ist es auch/ wie oben gemeldet/ ein grosser Mangel/wann sich ein Pferd nicht gern sattlen und zäumen lässet/ sonderlich wann mans im Krieg brauchen will; Derohalben soll ihm einer ein Pferd in seiner Gegenwart auf- und absatteln lassen/ damit er hierinnen auch nicht betrogen werde/ wiewol es sonst einer auch probieren kan/ wann er dem Pferd an die Ohren greiffet/ und mit der Hand an den Kopff streichet und umgehet/so es dasselbige leidet/so ist kein Zweiffel/es wird sich gerne zäumen lassen; Ist es aber wild und scheu um den Kopff/will nicht leiden/ daß man denselben angreiffe/ so sehe sich einer wol für/daß er nicht betrogen werde/ sondern greiffe zu der jetzt-gemeldten Prob/ dann sonst wird gewißlich etwas darhinter stecken. Man soll auch Achtung geben/ wann wann ein Pferd zaumen will/welcher Gestalt es das Mundstück annimmt; Dann nimmt es dasselbige gern und willig an/ und fähet damit an zu arbeiten/ so mag einer wol glauben und versichert seyn/ daß solch Pferd nicht allein gutes Mauls sondern auch gesundes Leibes ist. Nimmt es aber das Mundstück mit Unwillen ein/also/daß mans schier darzu nöthigen/und das Maul aufbrechen muß/ und bleibet zugleich dürr und sprót im Maul/ so hat einer gleich das Widerspiel. Es ist auch ein böß Zeichen/wann einem Pferde die Oberlefftzen weit über die untere herab hänget/dann solches verhindert ihn am Schnäuffen und Athem fangen/weil ihme die Nasen-Löcher auch um so viel desto mehr müssen herab hangen/ kan es die Lufft nicht gewinnen/ wie ingleichen wann ein Pferd die Unterlefftzen zu lang herunter hangen hat/welches auch ein grosser Mangel und Ubelstand ist; derohalben so ist es gut und schön/wann die Lefftzen fein gleich/und das Pferd die Nasen-Löcher übersich ziehet und aufbläset/die Lefftzen oder das Maul auf- und von einander thut/mit den Zähnen zusammen beisset/wie die Mohrischen und Spannischen Pferde zu thun pflegen.

10. Es ist viel daran gelegen/ daß ein Pferd starck im Rücken sey/ weil es allen Last auf demselben tragen muß. Solches zu probiren/ist nichts bessers/ als daß einer selbst darauf sitze/ so kan er bald empfinden/ nicht allein wie es im Rucken beschaffen/wann ers anfänget zu galopiren/ ob es ein gut sanfft Reuen an sich habe/ ob es gutes Mauls/ ob es willig oder widerspänstig scheu oder verzagt/ oder freudig/ ob es vest auf seinen Schenckeln/ ob es gern auf- und absitzen lässet/ ob es gern von den andern Pferden gehe/ ob es sich lasse erzürnen/ (darzu man es reitzen soll) ob es Spornflüchtig/und was dergleichen mehr sind. Dieses alles/und noch viel andere Sachen kan einer erfahren/ wann er selbst darauf sitzt/ da man ihm sonst wol einen

andern blauen Dunst für die Augen machen kan/ daß niemand gewahr wird/ wann es ein anderer reitet/der des Pferds Untugend und Mangel weiß. Es ist auch zu diesem gut/ wanns einer auch zuvor getummelt hat/ und ein anderer darnach darauf kommt/ der es schon tummeln will/ so vermeinet ein Pferd/ man wolle es ihme zuviel machen/ und setzet sich unter einem/ alsdann ist gut zu sehen/ ob es stätig oder widerspänstig/ dann man findet viel Pferde/ die auf den Schulen so weit sind abgerichtet/ daß sie ihre Schul-Recht gar fein und lustig nacheinander machen/ oder thun ein Ding ein-oder zweymal/wann sie aber solches vollbracht/ so lassen sie sich nicht weiter treiben/vermeinen/sie haben ihren Dingen ein Genügen gethan/welches nicht gut/ dann man kan keinem Pferde/sonderlich in Kriegs-Sachen gewisse Reguln verschreiben/wann und wie mans brauchen soll/es muß in dem Fall arbeiten so lang es kan/ und nicht so lang es will/und mag einer diß wol für ein gewiß Zeichen oder Regel halten/ wann einer ein Pferd verkauffen will/ und sich selbst erbietet/ einen andern darauf sitzen zu lassen/ solches zu versuchen/ daß er ihm darbey nicht fürchtet/ oder Willens/einen darmit zu betriegen; Wann aber einer die Prob abschlägt/und keinen andern darauf will sitzen lassen/ da mag einer seine Rechnung wol machen/ daß er ihme nicht getrauet auf der Proba zu bestehen. Es ist allhier auch dieses zu mercken/ daß ihm einer ein Pferd nicht auf der Schule soll vorreiten lassen/allda thut es etwan/was man von ihm haben will/sondern auf einen freyen weiten Felde hat es ein Tuck hinter ihm/und ist nicht eingesperet/wie auf der Schule/so wird es sich bald offenbaren/was hinter ihm stecket.

11. Soll auch keiner kein Pferd unter dem Sattel kauffen/ sondern er soll es allezeit zuvor lassen abfatteln/ damit er sehen möge/ wie es auf den Rücken beschaffen seye.

12. Dieweil auch nicht wenig an den gelegen/ wie ein Pferd esse; dann so ein Pferd wol fressen mag/ so ist es ein gewisses Zeichen/ daß es auch wol arbeiten mag/ derohalben soll einer auf diesen Punct auch gute Achtung geben. Es ist aber ein grosser Unterscheid in dem wol Essen/ dann viel vermeinen/ das heisse wol fressen/ wann ein Pferd bald in das Futter fällt/geschwind und geitzig auffrisset/ die irren sich aber/ weil nicht möglich/ daß solche Pferde das Futter wol keuen können/ sondern verschlingens gantz/ wie es dann auch also gantz unverdauet durch sie füllet/ das kan ihnen keine Nahrung noch Krafft geben/ hergegen so findet man auch wol Pferde/ die gar langsam fressen/offt aussetzen/und dann wieder anfangen/ das Futter zu Zeiten liegen lassen/ und über den Baren auswerffen/ das ist durchaus nichts werth/ dann solches sind gemeiniglich faule/ träge Pferde/ darinnen weder Krafft noch Arbeit ist; Derohalben ist dieses das beste Essen/ wann ein Pferd seinen Habern wol keuet/ und denselben fein nacheinander auffrisset/ und ob schon etwas langsam frisset/so ists daran nicht gelegen/es keuet das Futter nur desto besser/ und leget ihm auch desto besser zu/wann es nur nicht absetzet/ oder das Futter nur nicht gar liegen lässet/ wie man dann aus dem Zirch oder desselben Geruch wol spühren kan/ ob ein Pferd gute Däuung habe/ oder sonst im Leib gesund seye. Also kan man auch viel judici-

ren

ten aus dem Stallen und Harnen / nemlich wann ein Pferd gerne oder leichtlich stallet; dann so es schwerlich stallet / so mag einer auch seine Rechnung machen / daß es dem Grimmen oder dergleichen Mangel unterworffen / darzu diß Thier insonderheit genaturet ist.

Das XXVII. Capitel.

Wie man sich vor der Pferd-Verkauffer Betrügerey hüten soll.

DJer hab ich mir vorgenommen/die betrügerische Händel der Pferd-Verkauffer zu entdecken/um die Gebrechlichkeiten oder Mängel eines Pferds zu verbergen und zu vertuschen/damit sich jederman für Betrug desto besser hüten könne.

1. Wann ein Pferd lange Ohren hat/daraus man urtheilen will/daß es ein fauler träger Schelm sey/so können sie ihm dieselbe fein meisterlich beschneiden/ kurtz und wieder spitzig machen/ haben sonderliche Eisen darzu/darein sie die Ohren fassen/ damit sie im Schneiden / das rechte Maaß treffen / und eines nicht länger noch breiter machen/als das ander. Hat aber ein Pferd hangende Ohren/so können sie dieselben mit dem Haupt-Gestüttel und kleinen Riemen fein übersich binden.

2. Wann ein Pferd mangel am Gesicht / Mönisch/ oder sonst trübe Augen hat / daß man sich befahret / es möchte mit der Zeit gar um das Gesicht kommen / dem können sie mit dem Aderlassen/Monatlichen Kernstechen/die Meuß auswerffen/das Fett in den Holen über den Augen schneiden/ja auch mit Wassern/Kräutern/Salben und andern Künsten dermassen helffen/und die Fell vertreiben/daß einem nicht müglich ist solches gewahr zu werden/er sey gleich so erfahren/als er wolle.

3. Das Alter der Pferde belangend/dieweil man dasselbe bey den Zähnen zu erkennen pfleget/und gemeiniglich das erste Stuck/ daß man einem Pferd in das Maul siehet/ und dieweil aber an diesem Viehe / wider die Natur aller anderer Thiere/ die Zähne im Alter je länger und weisser werden / so thun die Roßkämm eines/wann sie etwan einen solchen alten Schelmen bekommen / welcher Alters halber nicht zu verkauffen/ so feylen sie ihm nicht allein die vördern Zähne / sondern auch beyde Hacken-Zähne fein artig ab/und richtens dermassen zu/daß einer/ der nicht das Alter aus andern Zeichen erkennen kan / wol ein Pferd für acht oder neun Jahren kauffen darff/ das offt wol sechzehen oder mehr alt ist; wiewol man das Alter erkennen kan / wann schon einem Pferd erzehlter massen die Zähne abgefeylet worden / nemlich / wann oben auf den Spitzen der Zähne die schwartzen Tüpffelein / so allda pflegen zu seyn/ hinweg sind/welche die Pferde/nach Länge der Zeit/auch hinweg fressen / und der Zahn am selben Ort weiß/oder gelb/daß man mit der Feyle darob gewesen; Wieviel man aber hinweg genommen/das ist nicht gewiß.

4. Was die Gebrechen an den Schenckeln belanget/so geschicht es nicht allein an den alten/sondern auch denen Pferden/so eines mittelmässigen Alters sind / insonder-

derheit aber/ wann sie von Natur flüssige Füsse haben / oder aber / wann man sie zu zeitlich oder zu hart geritten hat / daß ihnen allerley Unräthe an den Schenckeln ausbrechen / als da sind Schiefferbein / Mauchen / Rappen / Floßgallen / Steingallen / durchgehende Gallen / Spatt / Leist / Straubhufig / und was dergleichen Gebrechen mehr / so von kalten Flüssen herkommen / die können die Roßkämme dermassen eine Zeitlang hinweg treiben und heilen / nur allein mit Salben und Brandwein / dürffen keines Feuers darzu/ (dann dasselbige würde man sehen) daß einem unmöglich / solches Betrugs gewahr zu werden / und so lange das Pferd den Stand hat / samt der guten Warte / welche gleichwol darzu gehöret / so lange bleibet diese Kunst auch beständig; so bald mans aber wiederum zu Tagreisen / oder sonst zu einer harten Arbeit braucht/so fallen ob erzehlte Mängel wieder mit Hauffen heraus/ und ist der letzte Schaden ärger/als der erste/ dann man mache es gleich/ wie man wolle / so lassen sich die Füsse nicht also verbergen/weder am Vieh/ noch an den Menschen/ brechen zu ihrer Zeit fort / sonderlich was von Natur ist / und sind solche Künste zu nichts anders nütze/ als die Füsse eine Zeitlang damit aufzuhalten / bis sie des Pferdes loß werden / und einen damit betrogen haben / also daß auch in diesem Fall ein erfahrner und verständiger Reuter wol kan betrogen werden / und einen losen Hund vor ein gut Pferd kauffen.

5. Wann ein Pferd mit dem Spatt oder Leist behafftet ist / und vom Stall abgehet/ daß er mit den hintern Füssen rücket / weit und greulich von einander gehet / so lassen sie es zuvor eine Weile reiten/auf daß es warm wird/damit man das Rücken an ihm nicht mercken kan; derohalben so sehe man zu/ wie es aus dem Stall / ob es steiff oder greilend gehet/welches man von daraus am besten sehen kan.

6. Wann ein Pferd böse Hüfe mit vielen Ringen hat / so feilen sie dieselben hinweg / und machen den Huf fein eben und glatt / und so er schon einen Bruch oder sonst Löcher oder Horn-klüffte hat/so verstreichen sie dieselben mit Wachs oder Wagenschmier/darnach schwärtzen oder spicken sie den gantzen Huf/daß man solche Mangel nicht sehen kan.

7. Wann ein Pferd voll-hufig ist / lassen sie es auf Leder oder Filtz beschlagen beschneidens fein glatt und sauber/daß/wann man ihme schon den Fuß aufhebet/man dannoch dasselbe nicht wol sehen noch mercken kan. Sie dürffen sich auch wol unterstehen/weisse Zeichen an die Stirn und Füsse zu machen / die währen aber auch nicht länger/als bis sich die Pferde zu Frühlings- oder Herbst-Zeiten hären/ so gehen die weissen Haare hinweg/ welches sonst/ wo man achtung darauf giebet / wol zu erkennen ist.

8. Wann ein Pferd schwach ist in der Rüeben deß Schwantzes / so ists ein gewisses Zeichen / das es schwach im Rücken / und sonst nicht viel besonders daran ist; Damit man aber dieses Mangels nicht mehr könne gewahr werden / so schneiden sie ihm inwendig der Rüeben die Nerven oder Adern so aus dem Rückgrad bis daselbst hingehet/halb ab/daß die Rübe lahm/und so steiff und starck wird/daß keiner mit der Hand dieselbe gewinnen kan; oder sie schweiffen es fein auf / schmücken es mit Fe-

dern/

dern/ und der den Possen nicht weiß/ der solte vermeinen/ es geschehe wegen sonderbahren Wohlstandes.

9. Wann ein Pferd lang-seitig ist/ welches dann auch eine Anzeigung gibet eines weichen matten Pferdes; oder viel weisse Placken auf dem Rücken hat/ so legen sie ihm einen langen grossen Sattel auf/ damit er den Rücken bedecke/ daß man die Länge des Pferdes/ oder die weissen Plätze nicht sehen kan. Also thun sie auch/ wann ein Pferd einen tieffen Rucken hat/ so machen sie den Spitz im Sattel hoch/ damit man denselben Mangel auch nicht spüren oder mercken kan; Derowegen soll keiner kein Pferd unter dem Sattel kauffen/ sondern denselben/ wie oben gemeldet/ allezeit hinweg thun.

10. Wann ein Pferd einen schweren Athem hat/ helffen sie ihm mit allerley Artzney und Kräutern/ so dazu dienlich sind/ schneiden ihme die Nasen-Löcher auf; solche Künste aber währen nicht lange/ wann man sie nicht continuiret. Wann dann ein solch Pferd einem andern in die Hände komt/ der diese Kunst nicht kan oder brauchet/ sondern vermeinet/ er habe gar ein gut Pferd/ dann wird es bald wider sich/ und wird alsdann erst des Betrugs gewahr.

11. Wann ein Pferd träg und faul ist/ daß es nichts nach den Sporen fraget/ sondern lässet in sich hauen/ als in einen Stock/ so schärffen sie ihme die Seiten mit einer Flieten/ reiben gestossen Venetisch Glas darein/ und lassens verheilen/ welches man wol erkennen kan/ wann man Achtung darauf gibt/ mag sich einer wol hüten vor einem solchen Pferd/ dem die Seiten dergestalt oder sonst mit denen Spornen also zerrissen oder zerhauen sind/ dann es ist ein gewisses Zeichen/ daß es faul/ träg und eines schlechten Geldes wehrt ist.

12. Wann es wild und toll nach den Stutten/ oder andern Pferden ist/ so lassen sie es verschneiden/ und wallachen/ zerschlagens jämmerlich mit grossem Geschrey. So es dann anfangen will zu rumoren und zu schnarchen/ so schreyen sie es an/ dafür fürchten sie sich/ lassen nach/ und vermeinen/ man werde es auf ein neues wiederum dergestalt schlagen und prügeln.

13. Wann sich ein Pferd im Wasser niederlegt/ so reiten sie es geschwind dadurch/ schlagen und hauen weidlich zu/ damit das Pferd seine Unart nicht brauchen kan/ und so es etwan nicht gern an einen Ort gehet/ als auf den Tummel-Platz und dergleichen Oerter/ allda man ihme zuvor wehe gethan hat/ brauchen sie auch dieselbige Kunst/ davon jetzt gemeldt/ peitschens wol mit guten langen starcken Geissen/ und schreyen sehr darzu; wann dann ein Pferd anfähet sich wider zu setzen/ so fangen sie an zu schreyen/ also vermeinet es/ die Streiche werden nicht weit seyn/ will derselben nicht erwarten/ sondern gehet fort/ als wann Feuer hinter ihm wäre.

14. Wann ein Pferd nicht lauffen will/ sondern widersetzet sich/ so lassen sie eines/ zwey oder mehr vorlauffen/ damit dieser Schelm hernach lauffe/ und so es etwann unhältig/ so lassen sie gleichfalls andere auch nicht lauffen/ damit/ wann dieselben stille stehen/ dieses auch bey den andern stehen bleibe und nicht ausreisse.

15. Wann

15. Wann ein Pferd nicht gern parirt/ so stellen sie einen/ welcher dem Pferd nicht wol bekannt/ und es zuvor mehr als einmal mit einem Prügel für den Kopff geschlagen/ zu oberst an die Carera/ der hat acht/ wann das Pferd pariren solte/ so schreyet er ihme zu/hebet den Mantel auf/ oder gibt ihm sonst ein Zeichen/ daß es soll innhalten/ will es anders nicht wieder geprügelt werden. Und gleich also thun sie auch/ wann ein Pferd nicht gern auf die eine oder andere Seiten will gehen/so stellen sie einen auf dieselbige Seiten/ der gibt ihm ein Zeichen/ daß es sich wenden solle/ oder sein Abentheuer mit dem Prügel ausstehen.

16. Wann ein Pferd hartmäulich/ und darzu noch ein gar trocknes Maul hat/ (wie dann diese Stücke gern beyeinander sind) so legen sie ihm ein neues Mundstück an mit vielen Ringen oder Krampffrädern/die bestreichen sie zuvor mit Honig/Saltz/ Wohlgemuth/ und dergleichen Sachen mehr/damit es etwas daran arbeite/und also mit Gewalt einen Schaum mache/legen ihm auch ein eisern Nasband an/das ist mit Leder überzogen/ damit man meinen soll/ es seye nur ein schlechtes vom Leder; Item sie nehmen ein Schnürlein oder kleines Kettlein/ auf beyden Seiten oben in die Stangen/ da man die Kirnhacken einmachet/ und ziehens unten zwischen den untern Lefftzen herum/ verdeckens mit den Puckeln dermassen/ daß es keiner gewahr wird/ der nicht auch dieser Profession ist. Dieses Schnürlein oder Kettlein hält ein Pferd mehr und härter/ als alle Biß und Kienteiff/ die man ihm anlegen kan.

Das XXVIII. Capitel.

Wie ein Ort seyn soll/ wo man ein Gestütt will anrichten.

Ich halte darfür/ daß ein gebürgiger Ort zu der Pferd-Zucht viel nützlicher und besser sey/ als ein eben Land/ und solches aus nachfolgenden Ursachen:

1. Weil die Weide in den Gebürgen viel kräfftiger/ trockner und süsser ist/ als auf der Ebene/ wird auch nicht so hoch und starck/ als auf ebenen/ starcken/ nassen und sumpfigten Boden/ sondern bleibet viel zarter und süsser an den Bergen.

2. Wann ein Pferd so jung in den Gebürgen auf und absteiget/ und seine Nahrung suchet/ wird es nicht allein auf den Schenckeln starck/ sondern auch im Gehen derselben desto gewisser.

3. Bekomt es auch einen starcken Rücken/ und gute starcke Hufe/ welches nicht ein gering Kleinod an einem Pferd ist; dann die Pferde/ so stets in feuchter nasser Weide gehen/ werden vollhufig/ und bekommen mürbe spröte Horn.

4. Wann es im Gebürge seine Nahrung suchen muß/ hat der Hals auch so viel desto grössere Arbeit und Bewegung/ daß er nicht so sehr mit Fleisch beladen/ sondern fein lang und dünne wird/ daß hernach ein solch Pferd desto besser zu zäuchen ist/ und wer die Gelegenheit der gebürgigten Weide haben kan/ der soll kein Füllen so bald es vom Saugen abgewehnet/ auf der ebenen Weide mehr gehen lassen/

sen / sondern stets im Gebürge halten / so wird er augenscheinlich befinden / was die Weide im Gebürge gegen der Ebenen thut.

Was aber die tragenden Stutten anlanget / bin ich der Meinung / daß denselben das ebene Land / oder das Gebürge / so nicht hoch ist / fast gut und bequem seye; wie dann auch die alten Scribenten die ebenen Gras-reichen Oerter / dadurch schöne frische Wasser lauffen / gar hoch für das Gestütt loben / dann die Stutten bemühen sich auf der Erden nicht so sehr / als wann sie in den Bergen auf- und absteigen müssen / daher sie auch desto weniger verwerffen / und sonst vor vielen andern Gefährlichkeiten disfalls gesichert sind; Derohalben wann einer beydes die Ebene Gebürg bey einander haben kan / ist es um so viel desto besser / damit er die tragenden Stutten auf der Ebenen / und die jungen Füllen auf dem Gebürge kan gehen lassen.

Und weil nicht ohne / daß einer offt eine Gelegenheit darzu nehmen muß / wie ers bekommen kan / sintemahl es sich nicht alles wählen / wünschen oder kauffen lässet / wie mans gerne hätte / und wann einer gleich nicht alles dergestalt haben kan / wie er gerne wolte / so sehe er doch / daß er auf das nechste darzu komme / so viel ihme möglich ist.

Die Weide belangend / ist darinnen auch ein mercklicher Unterscheid / dieweil dieselbe an einem Ort oder Lande viel süsser und kräfftiger ist / als an dem andern / wie solches in Holl- und Frieß-Land augenscheinlich zu sehen / dann die Pferde / Ochsen und Kühe / gegen denen so anderswo gezogen werden / einen grossen Unterschied haben / in dem / daß die Pferde vom Leibe starck / und an den Schenckeln rauh von Haaren werden / die Ochsen groß und fett / die Kühe groß / und geben unglaublich viel mehr Milch / als an andern Orten; so ist auch männiglich bewust / daß offt eine Frucht an einem Ort gar gerne wächset / und an einem andern Ort / da es viel besser ist / gar nicht wachsen will / wie dann beydes die Lufft und Weide an diesen Thieren eine grosse Veränderung bringen / fürnemlich weil dis Vieh keine saure / bittere noch spitzige Weide haben will / sondern die süß / ziemlich kurtz / dürr und trocken ist.

Zu dem so ist auch nicht alles an der Weide gelegen / sondern daß sie schöne gute frische Wasser haben / dann dieses Thier erlustiget sich insonderheit mit den schönen Wassern; und obgleich die Pferde von Natur gern trübe / matte / und faule Wasser trincken / so ist es doch viel besser / sie werden bey Zeiten von Jugend auf zu frischen Wassern gewöhnet.

Es ist auch hochnöthig / daß man die Pferde sonderlich das junge Vieh / und die tragenden Stutten keinen Mangel an der Fütterung leiden lasse / dann sie essen von Natur viel / die Nacht so viel als am Tage / und daß man einen solchen Ort suche da viel Wiese-Wachs ist / so viel zur Somer-Weide / als zum Heu für die Winter-Fütterung.

Das XXIX. Capitel.

Wie die Stallung vor die Stutten und Füllen beschaffen seyn solle.

DEr Stall vor die tragenden Stutten soll an einem feinen lustigen Wind-stillen Ort seyn/ und so mans haben kan/ soll er ein wenig auf einer Höhe und trocken ligen / damit der Harn und alle andere Feuchtigkeiten desto besser davon fliessen oder sincken mögen/dieweil diese Thiere insonderheit die Trockne und Wärme sehr lieben/und die Kälte den tragenden Stutten sehr schädlich ist. Es soll auch dieser Stall/wo es seyn kan/nicht weit von der Weide seyn/damit die Stutten mit ihren Füllen nicht weit auf die Weide gehen dürffen/ und so etwann ein Ungewitter anfiele / daß sie die Stallung bald erreichen können; wofern aber die Weide etwas weit davon abgelegen wäre / müste man an dem Ort/ wo die Weide ist/ein sonderlich Schuppen darzu bauen lassen/damit sie für dem Regen und anderm Ungewitter/ wie gemeldet/ sicher seyn.

Es soll auch dieser Stall in die vier Haupt-Winde gebauet werden / dergestalt/ daß der eine Giebel gerad gegen den Osten/ und der ander gegen Westen stehe/ also / daß die beyden Seiten eine gegen Süden / und die andere gegen Norden zu stehen kommie. Der Giebel gegen Westen soll gerad aufgeführet werden/ ohne einig Fenster oder Luffr-Loch / dann von demselben Ort kommt aller Regen / Schnee und dergleichen Ungewitter / also daß derselbe Giebel den gantzen Stall für Ungewitter bewahren muß/ und wäre gut/ wo derselbige Ort etwann von Natur mit einem Holtz/oder sonst mit gesetzten Weyden/Rüstern/ Rinden oder andern Bäumen dermassen versehen/ daß der starcke West-Wind nicht so gewaltig daran schlagen/ und dem Gemäuer und Dach keinen Schaden thun könnte. An dem Giebel gegen Osten soll eine Stuben und Kammer für den Stutten-Meister oder Wilden Hirten seyn / damit sie Tag und Nacht im Stall bleiben / die Wilden und Füllen desto fleissiger hüten/ füttern und zusehen können/ daß ihnen kein Schade widerfahre.

Die Thür im Stall soll man gegen Mittag ziemlich weit machen / damit sich die Stutten im Ein- und Ausgehen einander nicht drucken oder wehe thun / dann es kan ihnen daselbst gar leicht ein Schad widerfahren/sonderlich weil dieses Thier von Natur die Eigenschafft hat / je enger ein Ort ist / je mehr sie über einander lauffen / und sich dringen; derohalben wann man die Stutten aus dem Stall will lassen / soll man sie nicht eilends miteinander austreiben / oder zugleich ledig machen/ sondern eine nach der andern ledig lassen / damit sie fein ruhig von sich selbst heraus gehen; immittels soll man die andern Füllen so lang im Stall lassen / bis man die Wilden wiederum in ihren Stall gebracht hat/ damit sie nicht/ wie gemeldt / übereinander lauffen/ und einander drucken/ dann es ist bald ein Unglück geschehen / sondern man soll ein jede Sort allein heraus lassen / damit man immittels den Stall ausmisten und rein machen kan / und sollen sich die Thüren und Fenster / wann sie

zu-

zugethan/fein gehebe und genau schliessen/daß sie die Lufft wol halten/dann vom Aufgang und halb Mutternacht/ pflegen zu Winters-Zeiten offt starcke/ kalte und rauhe Winde zu gehen/so man Ost-und Nord-Ost nennet.

Die Baren sollen von eichenen Brettern zusammen geschlagen/ und im Stall von Aufgang gegen Niedergang gesetzet seyn/also/ daß mitten ein Gang darzwischen bleibe/ damit man sie desto bequemer auf beyden Seiten füttern könne/ dieweil die Stutten mit den Köpffen gegeneinander stehen. Die Baren oder Krippen sollen nicht höher stehen/als daß sie den Wilden an die Brust gehen/und sollen oben anderthalb Schuh weit/einen Schuh tieff/und unten an einen Schuh weit seyn/ damit das Heu oder Stroh/ so die Stutten oben von den Rauffen herab ziehen/ darein falle/ und nicht vertretten werde. Uber den Baren sollen die Rauffen stehen/ welche ziemlich hoch und weit seyn sollen/ damit man ihnen desto mehr Heu und Stroh darein geben kan.

Das Heu und Stroh soll man oben vom Boden durch ein Loch herab mitten in den Stall werffen/dann je mehr man dasselbe hin und wider trägt/je mehr man es verzettet/und kan also ein Jung von 16. oder 17. Jahren solcher Gestalt in einer halben Stund ein gantz Gestütt füttern und versorgen. Mitten in diesem Gebäu/oben im Dach/soll es zwo grosse Thüren oder Lucken haben/daß man das Heu auf den Boden über den Stall hinein bringen kan; Um das Loch aber/da man das Heu in den Stall wirfft/soll es frey und ledig bleiben.

Was die Stände für die alten Wilden oder Stutten belanget/davon sind zweyerley Meynung. Etliche wollen/es sollen die Stände unterschieden seyn/damit ein jede Stutt allein stehe/und von den andern nicht beschädiget/geschlagen/ gebissen oder gedrenget werde. Hergegen sagen etliche/wann sie so zahm sind/und sich gerne angreiffen lassen/daß zu besorgen/ wann sie hernach den Sommer in die Weyde gehen/ sonderlich im Holtze oder gebürgigten Orten/ wann die Hirten schlaffen und unachtsam sind/daß sie von den Dieben gestohlen werden/welches offtmals Pferden begegnet/die ziemlich wild gewesen sind/vermeinen/ wann sonst fleissig zugesehen wird/ und sie wol gewartet werden/daß nicht viel daran gelegen sey/sonderlich wann sie von Jugend auf also gewöhnet sind. Ich halte aber dafür/ wer die Mühe darauf wenden will/ und die Gelegenheit des Stalles hat/daß es mit den Ständen viel sicherer und bequemer sey/als wann man sie also loß lässet lauffen.

Die halb-jährigen Hengst und wilden Füllen/ wann sie um Michaelis von den Wilden abgesondert werden/soll man besonders in einen Stall über Winters thun/ damit sie der Milch und ihrer Mutter entwohnen/ und soll derselbe Stall ohne Stand gemacht seyn/allein/daß die Baren und Reiffen etwas niedrig gesetzt seyen/ damit sie das Heu und Futter wol erreichen können. Dieser Stall soll ziemlich grossen Raum haben/ auf daß die Füllen in demselben wol umher lauffen/ und desto besser wachsen und zunehmen können/ dann weil die Füllen noch zart und jung/ und alle eines Alters sind/ so schlagen und beissen sie einander nicht/ schertzen nur miteinander; zu dem ists auch nicht nöthig/ daß die Ställe so gar warm sind/ sie

möchten sonst schwitzen oder dämpffen/davon sie dann leichtlich verderben / und nicht wol essen oder zunehmen/sondern werden bisweilen gar reudig oder rotzig davon; derohalben soll ein Stutten-Meister oder Füllen-Hirt/gute Achtung auf solch jung Vieh geben/ und so bald sie sehen/ daß eines oder mehr wird anfangen zu schwitzen/ sollen sie die Fenster und Thüren öffnen/damit sie nicht zu kalt noch zu warm stehen.

Wann die Füllen sind jährig worden/und man sie denselben Sommer mit ihren Müttern auf die Weyde läst lauffen/so werden sie im Herbst/wann man sie wieder von der Weyde bringet und einstellet/anderthalb Jahr alt/so ist dann vonnöthen/daß man sie in einen sonderlichen Stall thue/daß sie nicht mehr bey den halbjährigen seyen; und an dieser anderhalb-jährigen Stelle soll man wieder in denselben ersten Stall die halb-jährigen thun/so denselben Frühling gefallen/und von ihren Müttern sind abgewöhnet worden/und soll derselbe Stall allerdings eben gemachet seyn/wie der vorige allein daß die Bahren und Rauffen etwas höher gerichtet / dieweil diese anderthalb-jährige höher und gröster sind/als die halb-jährigen.

Warum man aber die jährigen und zwey-jährigen nicht soll zusamm thun in einen Stall/ ist das die Ursach/ das die Grossen und Starcken die Klemen allezeit abbeissen und abschlagen/auch mit den jungen stets schertzen wollen/springen auf sie/und druckens darnieder/sind den jungen zu starck/ lassen ihnen keine Ruhe/ können also die jungen nicht zunehmen/ sondern werden dadurch verderbet; ist derohalben am besten/ daß man eines jeden Alter besonders thue/ wie sie den Jahren nach fallen/ so ist man dergleichen Unrath überhoben. Wann nun diese anderthalb-jährige den Winter also überstanden / und auf den Frühling hinaus zwey-jährig werden / so soll man alsdann die jungen Stutten davon / und in einen eignen Stall thun / und bis auf diß Alter ohne Schaden die Hengst- und Stutten-Füllen beyeinander lassen / aber nicht länger / dann eine Stutte von zweyen Jahren lässet einen Hengst zu / wie auch die Hengst-Füllen von zweyen Jahren / ja wol von 18. Monaten begierig sind zu steigen.

Wann man nun diese zwey-jährige Füllen auf eine andere Weyde von den Stutten abgesondert / so werden sie denselben Sommer bis in den Herbst hinaus drithalb Jahr alt / da muß man sie alsdann denselben Winter auch in einen andern und besondern Stall thun / bis auf den Frühling hinaus / daß sie vollkömmlich drey Jahr alt werden ; Dieser Stall soll allerdings gemachet seyn wie die vorigen ausser daß die Baren oder Krippen noch ein wenig höher / als der zwey-jährigen Füllen gerichtet sey.

Das XXX. Capitel.

Von den Beschellern / und zwar von was vor Farb ein Beschteller sey soll.

AN einem Beschteller sollen fürnehmlich vier Dinge in Acht genommen werden/ als nemlich die Güte/ die Farbe/ die Gestalt und das Alter/ und achte ich vor unnöthig/ hiervon eine weitere oder längere Ausführung zu

thun.

thun. So viel den Leib belanget/ soll er kein weiß Glied oder Schafft haben/ sondern gantz schwartz/ er sey gleich sonsten was Farben er wolle; er soll auch ein gleiches/ wolaufgeschürtztes/ schwartzes Geschröt haben/ dann es giebt die Erfahrung/ daß die Pferde mit den weisen Gliedern zu Generation untauglich.

Was aber die Güte belanget/ allda ist vonnöthen/ daß ein Pferd offt bey Scharmützeln und Schlachten gewesen sey/ daß es der Waffen und deß Schiessens im Krieg wol gewohnt/ samt andern dergleichen Sachen mehr/ und daß es sich fürnehmlich unter seinem Herrn wol gehalten/ und also seine Güte und Tugend mit der That bewiesen habe.

Die Farbe belangend/ davon ist oben nach Nothdurfft gemeldet/ allwo einer sich wol ersehen kan/ was gute oder böse Farben sind. Man kan einen Beschseller und Stutten auserlesen/ so gar gut/ schön und Castanien-braun sind/ mit einen schönen/ langen/ schmalen Bläßlein/ wäre dann der lincke hintere Fuß auch weiß/ so wäre es um so viel desto besser/ wo aber nicht/ so ist am selbigen wenig gelegen/ wann er nur vornen an der Stirn wol bezeichnet/ und ist dabey zu mercken/ daß ein Beschseller einerley Farbe seyn soll/ dann die Schecken will man zu diesen Sachen nicht tüchtig halten. Es ist viel an einem Beschseller gelegen/ und irren sich die jenigen gar sehr/ die da vermeinen/ wann einer etwann einen alten krummen und lahmen Schelmen/ der auf allen Vieren abgeritten und verschlagen/ die Schenckeln voller Gallen und Unrath sind/ und offt nicht mehr als ein Auge hat/ wann er anders zu Zeiten nicht gar blind ist/ weil er sonst zu nichts mehr zu gebrauchen/ es thue es in einem Gestütt gar wol.

Das XXXI. Capitel.

Wie groß und alt ein Beschseller seyn soll/ und wie lang er zu gebrauchen.

In Beschseller soll ehe mehr zu groß als zu klein seyn/ dieweil die Jungen gemeiniglich ehe zu klein als zu groß werden. Die Stutten sollen gleichfalls auch groß und stark seyn/ und wann sie mit der Grösse dem Beschseller gleich wären/ wäre es um so viel desto besser; dann wann der Beschseller groß und die Stutten klein/ oder die Stutten groß/ und der Beschseller klein/ so kan aus solcher Ungleichheit keine recht proportionirte Frucht kommen/ wiewol nicht alles eben so gleich seyn kan/ wie etliche meinen/ dann eine qvere Hand höher oder niedriger machet keinen Unterscheid.

Es ist vonnöthen/ daß der Leib/ so etwas Gutes und Vollkommenes zeugen soll/ in aller Vollkommenheit und Stärcke sey; das geschicht aber nicht/ wann er zu alt oder zu jung/ sondern wann er sein rechtes Alter hat/ und gar ausgewachsen/ wie dann solches an einem Pferd/ das die Zähne geschoben/ und alle wieder vollkömmlich hat/ zu geschehen pfleget/ das ist/ wann es fünffthalb Jahr alt wird. Am besten ist/ daß man ein Pferd im sechsten Jahr zu seinem Gestütt brauchet/ es wäre dann Sache daß man aus Mangel der Beschseller solches nicht zu Weg richten könte.

Es soll auch ein Beschceller keine Kranckheit haben/weder innerlich noch äusserlich an keinem Theil des Leibes/ dann sonst würden aus obberührten Ursachen dieselben Mängel auch auf die Jungen erben/ und also Erbkranckheiten daraus werden/ wie wir dann sehen/ daß es auch unter den Menschen geschicht/ wann das Podagra/ Rücken- oder Lendenstein/ Mangel des Gesichts in ein Geschlecht einwurtzelt/ daß fast alle in denselben Geschlecht mit derselben Kranckheit geplaget werden/ also pfleget es auch bey den Pferden zu geschehen.

Nun ist die Frage/ wie lang man einen Beschceller brauchen möge/ daß er dem Gestütt nützlich und Alters halber keinen Mangel bringe? darauf ist zu antworten/ daß ein Pferd zum Beschcellen länger gut ist als das ander/ wie dann der Umstände viel sind/ warum einer einen guten Beschceller nicht leichtlicht verändern soll/ wann er gleich eines ziemlichen Alters ist/(unangesehen daß ihrer viel der Meinung sind/man solle alle Jahr einen neuen Beschceller gebrauchen) und etwa einen Jungen aus einem andern Gestütt kauffen/und kan also dieses Orts keine bessere Regel gegeben werden/ als daß einer auf seinen Beschceller gute Achtung gebe/ob er sein ringfertig steige/ob er auch willig und begierig darzu seye/ und fürnehmlich/ ob die Stutten von ihme voll und trächtig werden; wann er diese Zeichen an ihm hat/ so soll ihm keiner scheuen/ ob er schon alt ist; dann es ist ein grosser Vortheil/wann man erfahren hat/daß ein Beschceller seiner Sachen gewiß ist/ und das schöne Füllen von ihme kommen/ die ihme nacharten. So giebts auch die Erfahrung/ daß die Stutten viel lieber einen Beschceller annehmen/den sie erkennen/ und der sie zuvor bestiegen hat/ als einen fremden/ den man erst zu ihnen lässet/tragen gegen dem Bekannten vielmehr Liebe/ und werden auch eher von ihme voll und trächtig.

Das XXXII. Capitel.

Wie man einen Beschceller warten soll.

ES ist auch viel daran gelegen/ wie man einen Beschceller durch das gantze Jahr halten oder warten soll/ damit er gesund und starck bleibe/ und seine Stelle zu seiner Zeit wol vertretten möge. Wie man aber die alten abgerichteten Pferde warten soll/davon wird hernach folgen/ dann eben also soll man seiner auch warten. Es sind allhier nur etliche Stücke zu mercken/die einen Beschceller insonderheit betreffen.

1. Soll man ihme durchs gantze Jahr wol zu fressen geben/ und die Beschcheidenheit gebrauchen/ daß er nicht gar zu feist werde/ sonst würde er zu flüssig und der Saamen nicht gut seyn/ dardurch die Erzeugung verhindert/ oder zum wenigsten nichts gutes daraus wird. Man soll ihm auch zwey Monat vor/ und einen Monat nach dem Beschcellen schön Weitzen-Meel in seinen Tranck thun/ und wol umrühren/daß es weiß werde wie ein Milch/ das soll auch ein wenig warm seyn/ aber wann man ihn zu den Stutten lässet/ alsdann soll man ihme die Zung und das Maul mit Essig und Saltz reiben/ auch sein Futter mit gesaltznem Wasser besprengen/ und

alles

alles anfangen was man kan / damit man ihn essen mache. Man soll ihn ausgeschrottene Erbsen und Bohnen unter den Habern mengen / und bisweilen einen Bund Linsen oder Wicken geben / damit er desto lustiger bleibe.

2. Soll man ihn im Stall nicht verstehen lassen / sondern über den andern / oder zum längsten über den dritten Tag / (sonderlich aber wann schön Wetter ist / dann so es Ungewitter / soll man ihn zu Hause lassen) zu Morgens frühe eine Stunde ins Feld reiten / zu Sommers-Zeiten an einen feinen / grünen stillen Ort / da schöne klare Wasser fliessen / damit erfreuet er sich / und wird lustig zum Essen; aber zu Winters-Zeiten soll man ihn um den Mittag / wann es am wärmsten ist / spatzieren reiten / doch nur fein gemach / Fuß für Fuß / dann starcke Ubungen soll man ihm nicht zumuhten / oder zu Tagreisen und dergleichen Arbeiten gebrauchen / sondern seiner verschonen so viel möglich.

3. Wann die Zeit des Beschellens fürüber / so soll man ihn weit von den Wilden thun / damit er nicht Verlangen habe nach den Stutten / dann es würde ihm grossen Schaden bringen / wann er sich so stätig nach den Stutten sehnete / tobete und würete / und könte leichtlich dahin gerathen / daß er nicht recht fressen würde / dadurch er gar von Kräfften kommen und letzlich verderben möchte.

Es ist ihm auch gut / wann das Beschellen ein Ende hat / daß man ihm etliche Tage nacheinander Morgens und Abends das Geschrôt mit einem guten Baumöl wol schmiere / davon vergehet ihme die Geyle / und wird wieder sittsam und fromm / oder daß man ihn um den Mittag / wann es warm wird / das Geschrôt mit frischem kalten Wasser besprenge / welches eben dieselbige Wirckung hat.

Das XXXIII. Capitel.

Wann man einem Beschaller zur Ader lassen soll.

Es sind ihrer viel der Meinung / man soll einem Beschaller gar keine Ader lassen zu keiner Zeit des Jahrs / und solches darum / daß sie ihre Stärcke behalten / und weil sie beschellen sollen / so bedürffen sie ihres Blutes ohne das wol; dieses wäre wol eine Meinung / wann man das Aderlassen dermassen wolte gebrauchen / daß die Pferde also Krafft-los und schwach davon würden / daß sie zu nichts mehr nutz wären. Dieweil der gemeine Brauch / daß man den Pferden (ehe man jemahl gedacht / sie zum Beschellen zu gebrauchen) einmal im Jahr / wo nicht öffter / zu gewissen Zeiten pfleget zu lassen / dann ehe das Jahr herum kommet / so werden sie offt erhitzet / und hart gebrauchet / so kan es nicht schaden / es wird auch kein Verständiger anders rahten / als daß man ihnen zu gelegener Zeit die Adern öffne / damit das entzündete böse und geronnene Blut von ihnen komme / und sich gleich also wiederum erfrischen / sonderlich wann man ihn Gras zu essen gibt / wie man solches an vielen Orten zu thun pfleget / und die obgemeldten Pferde insonderheit gewohnet / und dessen schwerlich / wegen ihrer hitzigen Natur / ohne Schaden entrahten können; durch solchen langwierigen Gebrauch gewohnen die Pferde allgemach

gemach des Aderlassens; also wann mans unterläſſet/ so werden sie kranck/ mangelhafftig am Gesicht/oder sonst räudig an der Rüeben des Schwantzes/ auf dem Halse/ und über dem Rücken.

Dannenhero ist diese Meinung nicht zum besten/ daß man von einem Beschceller gar kein Blut lassen soll/ sondern solches soll mit Bescheidenheit und zu rechter Zeit geschehen; dann so ihm einer im Frühling (da man sonst den andern Pferden pflegt zu lassen) wann die Zeit zum Beschellen ist/oder aber bald nach dem Beschellen lassen wolte/ wie etliche der Meinung sind/ so würde man ihme gleichfalls die Krafft nehmen/ daß er so bald nicht könnte zu Kräfften kommen/ und würde ihm also das Lassen mehr Schaden als Nutzen bringen. Aber im Herbst/wann das Laub von den Bäumen fällt/dann ist die rechte Zeit/daß man ihme lassen soll/ und einen Einsatz oder Anstrich mache/ und alle Gutthat an ihme brauche/ dann zur selbigen Zeit wird fast ein halb Jahr fürüber seyn/daß er beschellet oder gesprungen hat/da er sich schon wieder erholet/ so hat er auch noch ein halb Jahr/ bis man ihn wieder zum Beschellen brauchet/ da kan er wol wieder starck werden/ und ist wol zu glauben/ daß ein solch Lassen gar gut/ und zu Erhaltung seiner Gesundheit zum höchsten nöthig sey. Man soll aber nicht so viel Blut von einem Beschceller lassen/als von einem andern Pferd/ wanns den halben Theil weniger/ so ists eben genug/ es wäre dann Sach/ daß ein Beschceller so Blut-reich und hitzig wäre/ daß die Nothdurfft ein anders erforderte/ in solchem Fall muß ein Unterschied gebraucht werden/ nach des Gauls Complexion/ das ist die beste Regel.

Ich halte darfür/ es sey genug/ daß man ihme des Jahrs nur einmal die Hals-Ader öffne/und weiter keine/ damit ist er ein gantzes Jahr versehen. Es ist auch zu mercken/ wann ein Beschceller des Beschellens gewohnt/ und man ihn hernach nicht alle Jahr zuläſſet/ daß er gerne blind wird. Wann sichs zutrüge/ daß einer den Beschceller denselbigen Frühling nicht zulassen wolte/ so ist vonnöthen/ daß man ihme noch denselben Frühling nicht allein die Hals-Adern/ sondern auch die Spor-Ader schlage/ oder in der Nasen lasse/ damit das überflüſſige Geblüt von ihm komme/und ihm am Gesicht nicht schaden möge; und ob er gleich etwas schwach davon würde/ so ist daran nichts gelegen/ er kan sich in einem Jahr wol wieder erholen/ und zu Kräfften kommen.

Letztlich ist auch gut/ daß man zu Sommers-Zeiten einen Beschceller offt in das Wasser gehen lasse/aber nicht tieff/sondern allein bis an die Knye/das erfrischet ihn gar wol; solte man ihn aber tieff hinein reiten/ so würde es ihme mehr schaden als nutzen/ wie sonst an andern Pferden auch geschicht.

Das XXXIV. Capitel.

Wie die Stutten gestaltet und beschaffen seyn sollen.

Als der Stutten Gestalt belanget/ da muß einer/ wie oben von den Beschellern gemeldet/ bedencken/ was er für Pferde ziehen will/ grosse oder kleine solche Stutten soll er trachten.

Die

Die Schöne betreffend / kan man keine bessere Regel geben / als was oben von den weissen und andern guten Zeichen der Pferde gesetzet worden / dann was an einem Hengst schön ist / das kan an einer Stutten auch nicht heßlich seyn / als nemlich / einen schönen kleinen dürren Kopff / mit kleinen spitzigen Ohren / grosse Augen / schöne weite Nasen-Löcher / schmale Kieffer / und ein gut Maul / item einen schönen aufrechten langen Hals / eine breite Brust / ein breit Creutz / mit einem schönen Canal nach der Länge hinaus / einen geraden und nicht eingebogenen Rücken / runde und breite Arschbacken / eine schöne Mähne / Schopff und Schwantz / starcke und wol untersetzte / aber doch reine dürre Füsse mit zartem Geäder / feine niedrige Köten / schöne breite und runde Hufe / und über das soll eine Stutte noch haben / einen grossen breiten starcken Rücken / einen grossen Bauch / lange starcke Seiten und ein grosses Glied / samt einem grossen Euter oder Gesäuge / welches dann alles Anzeigungen sind / daß solche Stutten schöne starcke vollkommene Füllen tragen können.

Die Farbe belangend / da finde ich so viel / daß einem diese / einem andern eine andere Farbe gefällt; derohalben wann einer ein Gestütt will anrichten / mag er ihme Stutten und Beschaller derselbigen Farb aussuchen / die ihme gefallen / so ist zu hoffen / die Jungen werden auch dieselbige Farbe bekommen; wiewol solches gar ungewiß / dann die Jungen schlagen offt in das dritte und vierte Glied zurück / wie es die Erfahrung gibt / daß offtmahls ein kohl-schwartze Stutte und ein brauner Beschaller ein gantz schneeweisses Füllen zeugen.

So viel die Güte anbelanget / so soll man trachten nach denen Stutten / so aus einem guten Gestütt herkommen / da kan nicht wohl fehlen / es werden dieselben Stutten auch noch etwas von derselben guten Art und Eigenschafft haben / das ist allezeit besser / als wann man die Stutten also von ohngefehr auf ein Gerahtwol hernimt; kan man aber solche edle Stutten nicht haben / so ist vonnöthen / daß man wol umsehe und gute Kundtschafft lege auf die Stutten / so man kauffen will / nemlich was vor Pferde zuvor von denselben gefallen / was sie für Eigenschafft des Gemütes gehabt haben; So man nun wird befinden / daß zu jederzeit gute Pferde von ihnen gezogen sind / so soll man sie darum nicht scheuen / ob sie schon eines ziemlichen Alters sind / damit man noch etliche Füllen von ihnen haben möge.

Was den Leib betrifft / daran ist fürnemlich die Güte zu betrachten / dann es ist nicht alles an der äusserlichen Schöne oder Gestalt gelegen / sonderlich was die Stutten belanget / sondern es sind noch viel andere Stücke mehr / die man dieses Orts betrachten muß.

1. Soll eine Stutte im Leibe gar gesund seyn / und weder an Lungen und Lebern / noch sonst an keinnem innerlichen Glied / sowol auch auswendig nicht Schaden oder Mangel haben; solcher Gestalt empfängt sie desto besser von dem Beschaller / und kan das Junge desto eher im Leibe von ihr zunehmen / hat auch desto mehr und bessere Milch / dann all ihr Essen und Nahrung gedeyet ihr wol / bleibet stets bey gutem Leibe / kan auch eine Arbeit / oder sonst ein Unglück desto besser ausstehen; so sie aber kranck und siech ist / so geschicht das Widerspiel / dann so sie einen Mangel

Digitized by Google

hat/ so hat einer nichts gewissers zu gewarten/ als daß die Jungen/ so von ihr kommen/ auch mangelhafftig werden.

2. Soll man auch sehen (welches in Warheit ein fürnehmes Stück ist) ob eine Stutte Milch-reich sey/ dann es trägt sich offt zu/ daß eine Stutte von edler Art/ und so schön/ als man sie mahlen möchte/ die alle ihre Nahrung am Leibe trägt/ und nicht an die Milch/ das ist nicht gut/ wird auch keiner nimmermehr etwas Gutes von ihr ziehen/ dann ob sie schon gar schöne Füllen hat/ so kan sie doch keines aufbringen/ verderben oder sterben entweder bey Zeiten noch an der Milch/ oder ob sie schon fortkommen/ so wird doch nichts Guts daraus/ bleiben klein und unvollkommen/ und ist das ärgste an solchen Stutten/ daß keine Besserung bey ihnen zu hoffen ist/ dann je älter sie werden/ je weniger Milch sie haben/ und ist das beste/ daß man sie bey Zeiten hinweg thue/ oder in andere Wege zum Feldbau brauche.

3. Soll auch einer trachten nach den Stutten/ die den Beschellern nachtragen/ daß die Jungen allezeit den Beschellern gleich sehen/ dann daher kan man gewiß seyn/ daß man solche junge Füllen bekommen werde/ wie der Beschaller ist.

Das XXXV. Capitel.

Wie man die Stutten warten und füttern soll.

WAnn einer eine gute Art von Gestütt zusamen gebracht hat/ so soll er auch gedencken/ wie er es bey guter Gesundheit erhalten möge/ damit er nicht darum komme/ und alle Mühe/ Arbeit und Unkosten vergebens sey. Wañ sie nun beschellet/ oder die Zeit vorhanden ist/ daß man sie bald beschellen soll/ so ist vonnöthen/ daß man sie mit der Fütterung dermassen halte/ daß sie nicht mager noch zu feist seyen/ dann es ist beydes nicht gut/ daß sie von Hunger mager/ oder gar überfüllet seyen; und ist solches die grösseste Kunst/ die ein Stutten-Meister wissen soll/ daß er eine jede Stutte insonderheit mit der Fütterung durch den Winter halte/ wie es ihre Art und Eigenschafft erfordert/ damit den Sachen nicht zu viel noch zu wenig geschehe.

Wann sie nun gefüllet haben/ so soll man sie nicht alsobald auf die Weide lauffen lassen/ ob schon dieselbige wol und gut vorhanden ist/ sondern man soll sie zum wenigsten einen Tag oder acht im Stall stehen lassen/ und mit der Fütterung wol halten/ bis das Junge ein wenig starck wird/ damit es seiner Mutter auf der Weide desto besser folgen kan/ daß ihm die Kält und die rauhe Lufft nicht so leichtlich schaden mögen. Wann sie aber bey den Müttern im Stall etwas erstarcken/ alsdann mag man sie wol miteinander auf die Weide thun/ und ist keine sonderliche Gefahr mehr zu befürchten. Zu Sommers-Zeiten kan man sie Tag und Nacht miteinander auf der Weide gehen lassen. Und wann der Herbst herzu nahet/ daß die rauhen kalten Lüffte anfallen/ so soll man die Stutten nicht mehr deß Nachts auf der Weide gehen lassen/ sondern zu Abends (doch nicht zeitlich) in ihre Ställe treiben; sonderlich die Trächtigen soll man des Morgens nicht frühe austreiben/ bis

der

der Reiff wol vergangen / inzwischen mag man sie im Stall mit Heu oder Stroh füttern / damit sie von den Reiffen nicht verwerffen / oder Kehl- und Lungen-sichtig werden.

Wann nun die Zeit kommt / daß man die Saug-Füllen von der Mutter absondert / und man die Stutten in ihre Ställe thut / auch nicht mehr wegen der angefallenen Kälte und Winters auf die Weide lauffen lässet / so soll man abermal fleissig Acht haben / daß man die Stutten dermassen mit Fütterung halte / damit sie weder zu feist noch zu mager seyen / denn es ist fürwar sehr viel an diesem Punct gelegen / und ist doch im Grund anders nichts / als ein guter Fleiß / dann ohne das ein treuer Diener in seinem Amt zu thun schuldig ist / wann die Stutten-Knechte nur fleissig Achtung geben / welche Stutten wol oder übel essen / und welche feist werden oder nicht / wird eine zu feist / so breche er ihr das Futter ab / ist eine zu mager / so gebe er ihr desto mehr.

Im Sommer / wann sie auf der Weide gehen / mögen sie essen / so viel sie wollen oder bekommen können / ob sie schon feist davon werden / ist daran nichts gelegen / dann es ist ein böses Zeichen / wann ein Stutte auf der Weide mager bleibet / da anders nichts zu vermuthen / als daß sie im Leibe einen Mangel hat. Es ist auch das zu bedencken / wann eine Stutte auf der Weide schon feist ist / daß sie zwey Junge / eines so sie im Leibe hat / und das ander / das mit ihr auf der Weide laufft und sauget ernähren muß.

Wann aber das Saug-Füllen davon genommen wird / welches im Herbst um Michalis geschicht / so hat sie nur das eine im Leibe zu ernähren / solte sie dann durch den gantzen Winter über / bis auf den Sommer also feist bleiben / so würde das Junge im Mutter Leibe für Feisten nicht so viel Raum haben / daß es recht wachsen und zunehmen könnte / dann zu derselbigen Zeit / wann man die Stutten wieder einstellet / fähet das Junge im Mutterleibe an groß und starck zu werden / und von Tage zu Tage zu wachsen / solte man die Stutten Hunger leiden lassen / so ist gut zu erachten / daß auch nichts guts aus den Füllen werden wolte / dieweil es seiner Nahrung im Mutterleibe nicht hat / derhalben gehört eine fleissige Auffsicht darzu / damit sie recht und wol gefüttert werden.

Wie und zu welcher Zeit man sie aber abfüttern soll / da bin ich der Meinung / wann es frühe Tag wird / das ist / um 6. oder 7. Uhr / nachdem der Tag ab- oder zunimmt / dann es ist nicht rathsam / mit Liechtern bey der Nacht viel in den Ställen umzugehen / alsdann soll der Stutten-Knecht sehen / welche Stutten ihr Heu oder Stroh / so er ihr den Abend zuvor gegeben / wol aufgegessen oder nicht / und welche nicht aufgessen / denen soll er nichts mehr geben / aber den jenigen so aufgessen soll er noch ein wenig Heu vorwerffen / und verziehen / bis sie solches aufgessen haben / alsdann soll er sie aus dem Stall zum Trincken lassen / zu einem Röhr-Kasten oder sonst zu einem Wasser / nach dem es die Gelegenheit giebt. Wann sie nun getruncken haben / mag man sie ein wenig erlüfften lassen / bis daß sie des Stalles selbst wieder begehren und hinein gehen; würden sie aber eine halbe Stunde

heraussen bleiben / so soll man sie hinein treiben / dann den tragenden Stutten ist nichts schädlichers als die Kälte / sie wissens aber selbst wol zu fliehen. Wann sie nun im Stall wieder angelegt/ soll man ihnen eine gute Maß Heckerling vom guten Rocken-Stroh und geschnittenen Grummat untereinander gemenget geben/das ein wenig mit lauen Wasser angefeuchtet sey / daß mans kaum spüren mag. Hat einer aber die Gelegenheit/ daß er ihnen kan bessers geben / so ists den Stutten auch so viel desto nutzlicher/ mag ihnen desto weniger Heu geben / daß sie nicht überfüllet werden. Dieses alles soll ohngefehr um 8. oder 9. Uhr verrichtet seyn/darauf mögen sie also ruhen bis um den Mittag / alsdann soll man sie wieder heraus aus dem Stall zum Trincken/und eine gute Stund oder mehr also spatziren lassen/ Dann um dieselbe Zeit ist den gantzen Tag am wärmesten) inzwischen soll man ihnen die Räuffen voller Heu/ oder gut frischtes Wätzen-Stroh werffen/ und die Stutten alsdann wieder einbringen / so fern sie anders nicht von sich selbst wieder in den Stall gehen und bis zu Abends um 4. Uhr also stehen lassen; alsdann soll man sie abermals heraus zum Trincken lassen/ und ihnen wieder ein Futter von Gesött geben/allermassen wie oben gemeldet / darauf mögen sie wieder ruhen bis um 7. Uhr; des Abends alsdann soll man ihnen ihre Räuffen voll Heu werffen/und sie im Namen GOttes also stehen lassen bis auf den andern Tag des Morgens/und alsdann den jetzt-gemeldten Proceß wieder anfangen.

Es sind ihrer viel/ die ihren Stutten gar kein Heckerling oder Gesött / sondern allein das blosse Heu und Stroh geben / welches auch nicht bös / insonderheit wann das Heu gut ist / dann in diesem Fall muß einer nach Gelegenheit des Orts füttern was er hat. So offt man aber des Tages die Stutten zum Trincken heraus lässet / sollen unterdessen die Stutten-Knechte den Mist oder Zirch sauber hinweg raumen / damit der Stall rein und trocken bleibe/ auf daß sich die Stutten nicht verunreinigen.

Man soll auch nicht unterlassen / den Stutten alle Wochen einmal oder zwey Saltz zu geben/ dasselbe machet sie lustig zu essen / und verhütet / daß nicht Würme oder Ungeziefer bey ihnen wachsen/ und wäre gut / wann man gantze Saltz-Steine hätte/ daß man ihnen solche ausserhalb des Stalls an einen besondern Ort legte/ damit/ wann man sie heraus lässet/ daß sie wol daran lecken möchten. Hat aber einer die Saltz-Steine nicht/ so mag er ihnen des gemeinen Saltzes geben/ gleichwie dem andern Vieh. Es soll sich auch ein fleissiger Stutten-Meister der Mühe nicht verdriessen lassen / daß er mit einer Laternen in der Nacht selbst einmal in den Stall gehe und zusehe / dann die Nacht ist im Winter lang / kan ihme dannoch wol genug schlaffen.

Wann eine Stutte kranck würde / so soll man sie bey Zeiten von den andern Stutten absondern / und in einen besondern Stall thun / damit man ihr desto baß warten kan/ und daß die andern nicht auch kranck werden / dann es sind viel anfällige Kranckheiten unter diesem Vieh.

Das

Das XXXVI. Capitel.

Zu welcher Zeit man die Stutten beschellen soll.

ES will die Nothdurfft erfordern/ dieses Orts anzuzeigen/ erstlich welches das rechte Alter sey/ daß man eine junge Stutten das erstemal zum Beschneller lassen soll. Zum andern/ wie lange mans im Gestütt halten solle/ daß man gute Füllen von ihr ziehen möge; und dann drittens/ zu was Zeit man im Jahr beschellen soll.

Was den ersten Punct anbelanget/ da ist kein Zweiffel/ daß es gar zu frühe/ wann man eine Stutte von zweyen Jahren bespringen lässet/ dann sie ist noch unvollkommen und unerwachsen/ davon nichts rechts kommen kan/ wie erst oben auch von den jungen Beschellern gemeldet/ unangesehen/ daß viele derselben Meinung sind/ daß man die zeitlich beschellen soll/ und vermeinen/ sie werden desto geschlachter davon. Hergegen sind andere der Meinung/ daß man die Stutten erstlich beschellen solle/ wann sie fünff Jahr alt. Ich bin aber dieser Meinung/ daß kein besser Alter sey/ als daß sie nach vollendung des dritten Jahrs bespringen werde/ daß sie ihr erstes Füllen im vierdten Jahr habe/ und solches aus nachfolgenden Ursachen.

1. Weil sie viel fruchtbarer werden/ wann man sie in solchem Alter bespringen lässet. 2. Weil sich in einem solchen Alter die Schloß-Bein leichter und besser in der Geburt aufthun/ als wann die Stutten schon ausgewachsen und erstarcket sind/ allda es dann eine grosse Gewalt bedarff. 3. Werden sie auch Milch-reicher/ als wann sie alt sind/ dann das Euter oder Gesög wird ihnen gröſſer und kräfftiger. 4. So nehmen sie desto baß zu/ dann soll man sie lassen alt gehen in dem Alter/ da sie schon der Gäylen empfinden/ (das ist/ wann sie drey oder vier Jahr alt sind/) so werden sie von der Gäylen hefftig geplaget/ haben weder Rast noch Ruh/ lauffen stets auf der Weide hin und wieder/ suchen/ daß sie mögen bestiegen werden/ und nehmen nicht zu/ sondern sehnen sich nach dem Hengst; Wann sie aber beschellet und voll sind/ so haben sie Ruhe/ gehen fein sittsam mit den andern Stutten auf der Weide/ lauffen sich nicht ab/ und nehmen alsdann auch desto besser zu.

Wie lang man aber/ fürs ander/ eine Stutte behalten soll/ gute Füllen von ihr zu ziehen/ davon sind mancherley Meynungen. Ich habe oben angezeiget vom Alter der Pferde/ daß eines von Natur älter wird/ als das ander (und wann es schon alt ist/ dannoch gut bleibt) weil eines besserer Complexion ist als das ander/ darzu dann auch die Land-Art viel hilfft. Eben diese Meynung hat es auch mit den Stutten; so lange sie nun schöne Füllen tragen/ so lange ist das Alter nicht zu scheuen; dann es ist die pur-lautere Warheit/ daß offt von alten Stutten bessere Pferde gezogen werden/ als von den jungen; wann aber eine Stutte anfängt den Leib zu verlieren/ und nicht mehr zunehmen will/ sondern bleibet gantz mäger/ und verlieret die Milch/ daß die Jungen/ so von ihr kommen/ auch mager bleiben/ und nicht fort wollen. Item/ wann sie etliche Jahre gält gehen/ und nicht empfangen/ so mag

Digitized by Google

man sie wol aus dem Gestütt thun/ sie sind gleich so alt oder jung/ als sie immer wollen.

Zum dritten/zu was Zeit man im Jahr beschellen solle/da werden wol Leute gefunden/ die gar viel auf die Herbst-Füllen halten/ als sollten sie besser seyn dann andere Pferde/welches aber nicht wol seyn kan/dann es ist einmal gewis/daß die Winter-Fütterung nimmermehr so kräfftig und gut ist/als die Sommer-Weyde/ wie solches an den Kühen und anderm Vieh zu ersehen ist; daher auch die Stutten ihren Jungen im Winter so gute und kräfftige Milch nicht geben können/als im Sommer/ dann wann sie gute Nahrung haben/so können sie den Jungen auch gute Milch geben. Dieser G. stalt müssen die Herbst-Füllen kleiner und schwächer bleiben/ als die jenigen/so im Frühling fallen.

Es haben die Herbst-Füllen noch einen Mangel an ihnen/der hoch zu scheuen ist/ daß sie sich im Sommer/ wann es heiß ist/gern in den Wassern niederlegen/ sich zu kühlen/ dieweil ihre Mutter einer matten schwachen Natur gewesen/ dann sie wären sonst wol zeitlicher im Frühling/ struttig worden/und können solche Stutten die Hitze nicht leiden/ derhalben sie im Sommer gerne in Wassern und Moraasten umgehen/ und gewohnen die Jungen also neben den Alten auch die Kühlung der Wasser/ daß wann man sie hernach in der Hitze retter/ und einer mit ihnen in ein Wasser kommt/ wollen sie sich ihrer Gewonheit nach/auch kühlen/und legen sich also nieder.

Derohalben ist am rathsamsten/dieweil eine Stutte eilff Monat und zehen Tage trägt/daß man im Frühling beschellete/auf daß/wann die Füllen geboren werden/ genugsame Weyde vorhanden seye/damit die Stutten zu essen haben/und sie die Jungen um so viel desto besser ernehren und aufbringen können. Solches nun soll geschehen ohngefehr im Monat April/bis in Anfang des May-Monats/und ist kein Zweiffel/daß dieses Beschellen besser ist/ als im Herbst/ oder sonst zu keiner andern Zeit im gantzen Jahr. Uber das ist auch wol in Acht zu nehmen/ wann ein Füllen nur etliche wenig Wochen alt wird/ daß es selbst anfahet neben seiner Mutter zu weiden/ und behilfft sich nicht allein mit guter frischer Milch/ sondern auch mit zartem jungen Gras/das geschicht aber im Herbst nicht/ dann es kommen die Füllen nicht so gerne an das dürre Heu/ als an die frische Weyde/ deren es mächtiger ist/ als des Heues/ und kan also in der Weyde zunehmen/ daß es im Herbst so starck wird/ daß man es ohne allen Schaden von der Milch kan abnehmen/ und mit andern Futter ernehren/ und hat seine Mutter den gantzen Winter durch so viel desto mehr Starcke/daß sie der Frucht/ so sie im Leibe hat/ ihre Nahrung desto besser geben kan/ es möchte ihr sonst/ wann sie die zwey ernahren sollte/zu viel seyn/und wol möglich/daß eines mit dem andern verderben würde.

Nun ist die Frage/ob man die Stutten alle Jahr beschellen oder etwan ein Jahr oder mehr darzwischen solle lassen gält gehen? darauf ist zu antworten/ daß man eine Stutte/wann sie nicht selbst bisweilen gält gehet/ das dritte/ oder zum längsten das vierdte Jahr einmal lassen gält gehen und nicht beschellen/dieser Gestalt wird es einer nützlich und gut befinden.

Das

Das XXXVII. Capitel.

Ob man einen Beschaller ledig unter die Stutten lauffen/ oder aus der Hand soll springen lassen.

ES wird von vielen disputirt/ welches Beschellen nützlicher sey/ von der Hand zu beschellen/ oder aber daß man den Beschaller frey und ledig unter das Gestütt lauffen lasse? Wir wollen allhier anzeigen/was in einem oder andern nützlich und schädlich seye/ daraus ein jeder leichtlich abnehmen kan/ welches die beste Manier seye. 1. Gibts der Augenschein/ daß die Stutten den Hengst jämmerlich schlagen/ auch zuletzt dahin bringen/daß er sich der Stutten gar nicht mehr darff annehmen/ sondern wann er schon gerne steigen wolte/ so darff er/ aus Furcht der Streiche/ die er von ihnen bekomt/ nicht hinzu/ und sonderlich zu den jenigen die da Junge haben/welche dann ihrer Jungen sehr fürchten/und den Beschaller nicht zu sich lassen wollen/ sondern von sich beissen und schlagen/daraus folget/daß dieselbigen Stutten erst spat im Sommer hinaus struttig werden/ und des Beschallers begehren/dieser Gestalt fallen gar spate Füllen/erst im Julio und August-Monat/ welches nicht für gut zu halten/ oder gar nicht zu beschellen. 2. Befindet man auch/ daß sich der Beschaller offtmals in eine Stutte verliebet/ der er stets anhänget und nachlauffet/ und die andern gehen lässet/ dadurch offtmals viel Stutten unbeschellet bleiben/ welches in einem Gestütt kein geringer Schad ist. 3. Lauffen sich die Beschaller auf der Weide ab/ essen nichts/ treiben stets die Wilden zusammen/wann eine nur ein wenig vor der Heerd gehet/ steigen auch mehr und öffter als ihnen gut ist/ dardurch sie gar von Leib und Kräfften kommen/ daher ihr Steigen auch desto nichtiger und Krafft-loser wird/ welches alles eine Ursach ist/ daß sie nicht lang dauren und zu gebrauchen sind/ und werden gerne blind/ krumm und lahm.

Vom Beschellen aus der Hand/ ist dieses zu mercken. 1. Wann in einem Gestütt viel Stutten sind/ soll man sie mit Zieffern brennen lassen/und solches darum/wann der Beschaller zwey oder drey mehr sind/daß man wissen möge/zu welcher Zeit und mit welchem Beschaller ein jede Stutt bestiegen ist/auf daß/ wann sie vom ersten Sprung nicht bestanden/ man denselben Beschaller über zehen Tage wieder zu ihr lasse/ welches ein Stutten-Meister fein ordentlich verzeichnen solle/ dardurch kan einer auch gewiß wissen/ von welchem Beschaller ein jedes Füllen herkommen und gezogen ist. 2. Kan man dieser Gestalt zu eines jeden Stutten einen Beschaller lassen/welchen man will/ welches sich im Unterlauffen nicht thun lässet. 3. Kan man einen Beschaller verschonen/daß er sich nicht abarbeite und ablauffe/wie sonst zu geschehen pfleget/ wann sie frey und ledig unterlauffen/ sondern daß sie ihre Sprünge thun/ so viel und wann man will. 4. Kan man sie auch desto besser warten mit Essen und Trincken/ und sonst mit allerley guter Warte/ deren sie zur Zeit des Beschellens sonderlich vonnöhten haben. 5. Kan man auch verhüten/ daß die Stutten die Beschaller nicht schlagen/ oder sonst einen Schaden zufügen/ dann so man sie/

Digitized by Google

het/ daß eine Wilde den Beschseller nicht gerne leiden will/ kan man ihr die hintern Füsse an die vordern spannen/ und alsdann den Hengst ohne alle Gefahr zulassen; Wofern sie aber recht struttig und fertig ist/ darff man des Spannens nicht/ sondern pflegen wol ungespannet zu stehen. 6. Kan man auch mit dem Beschellen desto eher fertig werden.

Was das Besteigen oder Bespringen anbelanget/ soll man die Stutten dem Hengst nicht alsobalden fürziehen/ sondern zuvor Achtung geben/ ob sie auch struttig und geschickt darzu seyen/ dann so dasselbige nicht ist/ so wird solcher Sprung vergebens seyn/ welches aber wegen des Beschellers nicht so gut/ sonderlich den Spannischen Pferden/ die der Sprünge ohne das nicht so viel vermögen/ wie andere Pferde.

Die Zeichen/ dabey man erkennen kan/ ob die Stutten struttig seyen/ sind diese/ wann sie anfangen übel zu essen/ lauffen auf der Weide umher/ mit aufgereckten Köpffen und Schwäntzen/ in der Höhe/ und wedlen offt mit demselben/ stallen öffter/ als sie sonst pflegen/ verändern die Stimme/ und wird ihnen gröber als zuvor/ laufft und geschwillet ihnen auf/ wird grösser und wärmer als es sonst ist/ haben gerne/ daß mans ihnen angreifft/ da sie doch zur andern Zeit um sich schlagen/ und ist diß das fürnehmste Zeichen/ wann sie einen Hengst sehen/ oder schreyen hören/ so laufft ihnen eine Feuchtigkeit aus dem Glied/ so dann einer solche Zeichen an einer Stutten sihet/ so soll er sie dem Hengst fürstellen/ aber nichts desto weniger möchte man sie auf eine Fürsorge spannen/ dann ob sie schon gailen/ so lassen sie doch das Schlagen nicht allezeit/ und möchte leichtlich dem Beschseller ein Schad zugefüget werden/ welchem man/ so viel müglich/ vorkommen soll. Im Fall aber eine Stutte nicht hitzig oder struttig werden wolte/ so soll man nachfolgende Künste zu ihr brauchen: Man soll einen andern Hengst zu ihr führen/ und in dem Fall des guten und rechten Beschellers verschonen/ daß er sich mit ihr gaile/ und auf sie steige/ doch nicht zukomme/ dardurch wird sie zu der Gailen gereitzet; so man dann sihet/ daß sie fertig/ soll man alsdann erst den rechten Beschseller zu ihr lassen. Oder man soll eine Zwiebel voneinander reissen/ und ihr das Glied damit wol reiben; gleiche Wirckung thun auch die Nesseln. Es hilfft auch wol/ wann man mit einem reinen Schwammen dem Beschseller sein Glied abwischet/ und mit solchem Schwamm der Stutten die Nasen-Löcher bestreichet. Item Hünermist mit Terpentin vermenget/ wie eine Salbe/ und der Stutten das Glied damit gesalbet. Es ist auch gut/ daß man den Beschseller neben der Stutten in einen besondern Stall stelle/ dann so die Stutte den Beschseller also im Gesicht hat/ fähet sie an/ sich in ihn zu verlieben und gail zu werden. Wann nun die Zeit vorhanden/ daß man beschellen soll/ und die Stutte/ wie gemeldt/ struttig ist/ so soll man den Beschseller und die Stutten an einem Morgen frühe/ vor Aufgang der Sonnen/ ehe sie gegessen und getruncken haben/ umher spatzieren führen/ daß sie einander nicht aus dem Gesicht kommen; dann man will vermuhten/ daß der Saame viel stärcker und kräfftiger sey vor dem Trincken/ als hernacher/ sonderlich bey einem Beschseller; und wann er also durch das Spatzieren-führen erwarmet/ und ihme das Geblüt in die Glieder gelauffen/ alsdann soll man ihme die Stutte

für-

fürziehen (man soll aber die Stutte / wie gemeldet / zuvor spannen) und ihm allgemach an zween langen Zügeln oder Stricken / daß auf jeder Seiten einer an die Drensen gemachet / zu ihr führen / und so man dann siehet / daß der Beschceller fertig / und der Stutten begehret (wie dann die guten Beschceller sich alsobald erzeigen) so soll man ihn springen lassen / und ihme mit dem Glied zu recht helffen; Und so er Beschceller herab steiget / soll einer die Stutten alsobald mit kaltem Wasser für den Hintern giessen / damit sie den Saamen nicht wieder lauffen lasse / und ihr die Füsse wieder ledig machen / und gemach umher führen. Man soll sie hinten mit einer Spießruten auf das Creutz schlagen / daß sie sich zusamm ziehe / oder schücke / damit sie den Saamen desto besser halte. Nach solchem soll man den Beschceller wieder gemach umher führen / doch nicht nahe bey der Stutte / auch nicht zu weit / damit sie ihn in dem Gesicht behalten kan / dardurch imprimirt sie ihr den Beschceller in den Sinn / und wird durch solche Impression das Junge dem Beschceller um so viel desto gleicher.

Wann nun der Beschceller bey einer Viertelstund oder etwas länger also umhergeführet / und die Stutte wieder gespannet ist / soll man ihn wieder zu ihr führen / und versuchen / ob er noch einen Sprung thun wolte; dann es halten etliche viel davor / daß zween Sprüng bald aufeinander geschehen / vermeinend / es seye besser / als wann man einen Sprung deß Morgens / und den andern zu Abends thun lasse / wofern es anders der Beschceller vermag / wo nicht / so soll man ihn alsobald in seinen Stall führen.

Wann nun solches verrichtet / und der Beschceller wieder in seinen Stall geführet ist / so soll man ihn auf das allerfleissigste wischen / putzen / und waschen / viel besser und fleissiger / als sonst zur andern Zeit / damit er wieder rein und sauber wird. Man soll ihm auch das Geschröt mit guten starcken Wein bähen / und wann derselbige roht / wäre er um so viel desto besser / darinn ein gepülverter Hirsch-Pesel gesotten sey / und den Beschceller alsdann mit einer saubern leinen Decken zudecken / und so er wol kühl worden / und gar keine Hitze mehr an ihme gespühret wird / soll man ihn alsdann mit klarem Wasser das mit Meel vermenget ist / trücknen / und darauf sein gewöhnlich Futter geben / und hernach den Stall etwas finster halten / damit er sein ruhig bleibe / und sich in dem Liechtern nicht abtobe. Um den Mittag soll man wieder zu ihme sehen (dann es ist nicht zu rathen / daß man mittler Weile in den Stall gienge und ihn verunruhigete) ob er ausgefressen / und wie es sonst um ihn stehet / alsdann soll man ihn wieder abstreichen / abkämmen / trancken / und nach der Gebühr füttern / und darauf wieder in der Finstern ruhen lassen / bis um 4. Uhr; Auf den Abend / da es wieder Zeit ist zu trancken / so soll man solches abermal verrichten / wie gebräuchlich. Wann es nun auf den Abend ungefehr um 6. Uhr ist / und wann siehet / daß der Beschceller den Tag wol gegessen hat / auch frisch / starck und gesund ist / so mag mans mit ihme wieder versuchen / ob er noch einen Sprung thun wolte mit einer andern Stutten / eben wie vor gemeldt. Hiebey ist auch wol zu mercken / daß man die Beschceller nicht alsobald / oder ohne erhebliche Ursachen solle abwechseln / wel-

welches den Stutten sehr schädlich/sondern bey dem Beschaller / der sie einmal bestiegen/soll man bleiben. So er dann lustig ist/wird er der Stutten bald begehren/ wo nicht / so soll man die Stutte alsobald hinweg thun / und ihn wieder in seinen Stall führen/ und nicht mehr verdrossner machen / als er zuvor ist / sondern wieder füttern/ und sonst in allen andern Dingen sein Recht thun; bey diesen zweyen Springen soll mans bleiben lassen.

Den andern Tag soll man ebenmässig wieder mit einer andern Stutten verfahren/bis die Stutten alle bestiegen worden. Hat dann einer zwey oder mehr Beschaller / so kan er desto eher mit dem Beschellen fertig werden / und alle Tage mit einem jeden Beschaller zwo Stutten beschellen / so viel er Beschaller hat/jedoch daß die Stutten mit Fleiß/wie oben gemeldet/bezeichnet werden/ mit welchen Beschellern sie besprungen sind / daß man hernach dieselben Beschaller / wann sie nicht empfangen haben/wieder darzu lasse/ und ist diß Beschellen fürnehmlich darzu gut/daß die Stutten fein miteinander füllen/ und nicht eine heut/ und die andere über ein Monat komme. Es soll auch ein fleissiger Stuttenmeister gute Acht haben auf deß Beschellers Vermögen/ daß er ihme nicht zu viel auflege/ wofern er die zween Sprünge in einem Tage nicht vollbringen kan / daß ers bey einem bleiben lasse / und die Wochen einen Tag gar verschone/ damit es desto länger währe und gut bleibe/ wie man dann einen Beschaller (der gleich am allerbesten und vermöglichsten ist) über 30. oder 36. Sprüng auf das meiste deß Jahrs nicht soll thun lassen.

Wann eine Stutte/ wie gemeldet/ besprungen/ und man gewiß wissen will/ ob sie empfangen habe oder nicht/ so soll man sie den zehenden Tag/ nachdem sie beschellet worden / dem Hengst wieder fürstellen ; hat sie nicht empfangen / so wird sie sich bald erzeigen ; So sie aber empfangen hat / so wird sie den Beschaller nicht leiden/ sondern sich demselben zum höchsten widersetzen / alsdann mag man wol für gewiß halten/daß sie voll und trächtig ist.

Hiebey ist auch zu vermelden / wann ein Hengst Anfangs / wie offt geschicht/ nicht steigen wolte/wie ihme zu helffen seye. Man soll ihme nemlich Basilien-Kraut zu essen geben. Item die Hoden von einem gailen Pferd / wann mans wallachen lässet/ dieselben soll man dörren/ pulverisiren/ und dem Beschaller unter dem Futter vermengt/zu essen geben. Item ein Hirsch-Zain oder Pesel gepulvert/dem Beschaller unter das Futter gemenget / thut ebenmässige Wirckung ; oder man solle / wie obengemeldt / mit einem Schwamm der Stutten das Glied auswischen / und denselben Schwamm hernach dem Beschaller für die Nasen-Löcher halten / und dieselbe damit auswischen. Es sind sonst noch viel Kräuter und andere Sachen mehr in der Apothecken zu finden/ welche die Wirckung auch thun / daß sie die Gailen verursache / welche wir aber hier mit Fleiß verschweigen/dann man möchte fürwitzige Leute finden/die es übel gebrauchten.

Es halten ihrer viel diß für gewisse Künste / daß eine Stutten ein Hengst-Füllen oder Stürtlein trage; nemlich wann man eine Stutte lässet bespringen drey Tage für dem Vollmond / so trage sie gewiß ein Hengst-Füllen; wann es aber drey

Tag

Tag nach dem Vollmond geschehe/so trage sie ein Stüttlein. Item wann man den Beschneller mit einer leinenen Binden den lincken Hoden zubinde / soll sie ein Hengst-Füllen tragen; will man aber / daß sie ein Stüttlein trage / so soll man den Rechten zubinden. Item wann man eine Stutten zulässet / wann der Wind wehet / den man auf Latein Aquilonem nennet / so trage sie einen Hengst; so aber der Wind wehet / welchen man Austrum nennet / so trage sie ein Stüttlein / doch daß man sie in dem Beschellen / mit den Hindern gegen dem Wind kehre; Item wann der Beschneller auff der rechten Seiten herab steige / so habe die Stutte ein Hengstlein empfangen / so er aber auf der lincken Seiten herab steiget / so sey es ein Stüttlein. Solchem aber ist wenig Glauben beyzumessen/ dann weil die meisten Stutten mehr als einmal besprungen / und nur von einem voll werden / so kan man nicht eigentlich wissen/von welchem Sprung sie empfangen haben.

Das XXXVIII. Capitel.

Vom Brennen oder Zeichnen der Pferde.

Es ist bey den Alten gebräuchlich gewesen/ und solcher Gebrauch noch bis auf unsere Zeit erhalten worden/daß die jenige/ so eigene Gestütte haben/ ihren Füllen und jungen Pferden/die sie selbst erziehen/mit einem glüenden Eisen ein gewisses Zeichen brennen lassen/an Orten und Enden/ da es ihnen gefällig/welches/meines Erachtens/gar ein guter und löblicher Gebrauch ist. An welchem Ort man aber die Pferde brennen soll/ist der gemeine und sicherste Gebrauch an die beyden hintern Schenckel / weil es an solchem Ort keine Adern hat; Etliche lassen sie auff die vordern Bug / oder am Kopff an die Kienbacken brennen / welches aber / weil viel Adern an solchem Ort sind / gefährlich ist. Es soll auch ein fleissiger Stutten-Meister wol zusehen / daß ein Pferd durch Unfleiß deß Brennens nicht verschandflecket werde / welches sich hernach nicht mehr ändern oder verbergen lässet/ sondern solchen Schandflecken so lange es lebt/ behalten muß/ derohalben soll er mit Fleiß zusehen/ daß solcher Brand nicht zu tieff / oder gar durch die Haut in das Fleisch geschehen/dann so es zu tieff gebrennet wird/so fällt hernach solcher Brand zusamm/also daß ein grosser Theil Haut und Fleisch umher hinweg und ausfällt / und wann solcher Ort schon wieder heil wird / kan man doch nicht erkennen / was es für ein Zeichen oder Schaden gewesen seye / sondern bleibt ein kahler Flecken ohne Haar/so lang es lebet.

Wann die Pferde nun also gebrennet/soll man den Brand/alsobald man das Eisen hinweg thut/mit einem reinen Baumöl wol bestreichen/ welches der Brand/ dieweil er noch warm/fein annimmt/und nicht weitet um sich frestet; es schehlet sich auch die Haut desto eher von dem Fleisch / und fället selbst davon; Man solls auch nicht mit den Händen / wie etliche zu thun pflegen herab reissen / dann das Fleisch bleibt gar schön/rein und frisch darunter/und wächset eine andere Haut an die Stelle / die gewinnet keine Haar/wie man an dergleichen Bränden täglich sehen mag. Wofern

aber die Haut darvon abfiele / wie offt zu geschehen pfleget / so soll man den Brand mit warmen Wein rein auswaschen/und gestossenen Canari-Zucker darein streuen/ worvon es ohne weiteres waschen und pulvern leichtlich wieder heil wird.

Dieser Brand soll geschehen/wann die Pferde vollkömmlich drey Jahr alt sind/ daß sie nach dem Brand noch einen Sommer auff der Weyde zu gehen haben / damit der Thau / so zu Morgens und Abends fället/ solchen Brand fein abkühlet / und wieder heilet/ derhalben ist es am besten gehandelt/ wann man sie alsobald nach dem Brand wieder auff die Weyde schläget.

Das XXXIX. Capitel.

Wie ein Stall vor alte abgerichtete Pferde seyn soll.

EIn Stall vor alte abgerichtete Pferde soll im Sommer kühl / und hergegen im Winter warm seyn.

2. Soll er trocken und nicht dampffig seyn/ darzu hilfft wol/ wann er eine durchgehende Lufft hat / die an diesem Ort hoch-nöthig ist / dann wann die Lufft nicht durchgehen kan/so kan es nicht fehlen/es muß ein Stall dampffig seyn/welches den Pferden sehr schädlich ist.

3. Soll ein Stall licht und nicht finster seyn / dann sonst würden die Pferde/ wann sie aus der Finstern ans Liecht kommen/ nur scheu werden / welches ein grosser Mangel an einem Pferd ist.

4. Soll ein Stall hoch seyn/ das gibt ihme nicht allein eine schöne Zier / sondern ist auch den Pferden gesund ; gleichwol ist an der Höhe so viel auch nicht gelegen/wann nur die Lufft/wie jetzt gemeldet/dardurch gehen kan.

5. Wäre es gut / daß ein Stall nicht im Hause / sondern ausserhalb desselben wäre / und das sonderlich wegen der heimlichen Gemächer und Schwein / welcher Gestanck und Geschrey nicht allein den Pferden / sondern allem andern Vich zum höchsten zu wider. Item Hüner/Tauben/Ganse Endten/und was dergleichen Geflügel mehr ist / nicht allein der Gestanck darvon / sondern daß auch die Federn und der Koth nicht in die Bahren / Futter/ Heu und Streu komme / dann dasselbe ist den Pferden zum höchsten schädlich.

Was die Stände belanget / wäre es gut / daß ein jeder Stand fünff guter Werckschuh breit / und vom Bahren an zu rechnen / bis hinten an die Schwellen/ neun lang wäre ; das Pflaster von den vordern bis zu den hindern Füssen wäre gut / daß es vornen bey den Bahren 6. guter Zoll höher wäre als hinten/ dieser Gestalt stehen und liegen die Pferde viel besser / als wann man die Stände vornen so gar hoch machte/wie es ihrer viel im Brauch haben/die da vermeinen / einem Pferd damit eine grosse Zier und Ansehen zu machen / wann es vornen so hoch stehet / und dencken darneben nicht/ wie wehe es einem Pferd thue / wann es gleichsam also eingespunnet für und für stehen muß. In der Mitten deß Standes soll ein Canal oder Schwind-Gruben seyn/zween Werckschuh breit / und 3. oder 4. tieff/die mit guten

eichē

eichenen Bohlen oder Schal-Höltzern bedecket / und solle dieser Canal durch alle Stände im gantzen Stall nach der Länge hinab gehen/ und zuletzt einen Ausfluß aus dem Stall haben / damit der Harn keinen Rauch oder Dampff mache ; wo mans haben kan/soll man ein fliessend Wasser in gemeldten Canal schlagen/ damit es stets gereiniget werde. Es sollen auch die Stände mit starcken Riegeln unterschieden seyn; wann man aber beforget/ daß die Pferde einander schlagen/ oder sonsten einander beschädigen möchten/so könnte man an einen jeglichen Riegel/so lang er ist/ ein Bret mit eisern Bändern hängen/solcher Gestalt können sie einander keinen Schaden thun.

Den Baren betreffend/ ist am besten/daß derselbe von dem Boden oder Erden an zurechnen/wie das Pferd den Kopff in den Baren stösset/ fünff guter Werckschuh hoch / und einen guten Werckschuh inwendig breit / und neun oder zehen Zoll tieff sey/das ist die rechte Proportion/nach dem die Pferd groß und klein sind.

Es sind ihrer viel/ welche die Baren mit Kupffer beschlagen / damit sie von den Pferden nicht zernaget noch zerbissen werden / welches aber mehr schädlich als nützlich ist/dann so das Kupffer feucht wird/ so lauffet es an/ und wird wegen der gesaltzenen oder Vitriolischen Materi bitter / alsdann lecken die Pferde daran / und gewohnen allgemach in die Baren zu köcken/welches ein schändlich Ding ist.

Das XL. Capitel.

Wie man die Pferde durch das gantze Jahr füttern / und ihrer sonst pflegen und warten soll.

ZU Sommers-Zeiten sollen die Knechte und Jungen zu Morgens um vier Uhren im Stall seyn/ im Winter aber soll die gantze Ordnung durchaus auf fünff Uhr gerichtet werden/und sollen die Streu allzumal rein aus den Ständen thun / und solche mit einem Besen sauber auskehren / alsdann soll man die Pferde umkehren/daß ihnen der Hintere gegen den Baren stehe/und also anfangen/sie fein ordentlich mit dem Strigel allenthalben zu wischen/und mit einem Abhauer von einem Pferd-Schwantz zwischen dem Wischen ein mal oder drey auff jeder Seiten den Staub fein ab und von ihnen hauen/ damit sie gar rein und sauber werden/und nicht einmal oder zwey mit dem Strigel überfahren / darein blasen/ und vermeinen / die Sachen damit wol verrichtet zu haben. Es sollen auch die Strigel nach Art der Pferde gerichtet seyn / nemlich so ein Pferde zart und von kurtzen Haaren / so soll der Strigel auch kurtze Zähne haben / und nicht scharff seyn/ dann man würde sonst einem Pferde mehr Schaden thun als Nutzen. Wann aber ein Pferd rauher und grober Art/ so mag man auch zu ihnen einen rauhen und starcken Strigel brauchen.

Nach dem Strigeln oder Wischen soll man sie um den Kopff und gantzen Leib mit einem reinen leinen Tuch gar sauber gegen und nach dem Haar abstreichen/ solch Tuch zum wenigsten einmal deß Tages aus einem warmen Wasser

Digitized by Google

waschen/ und hernach durch ein frisches ziehen/ wol auswinden/ an der Sonnen/ oder sonst in der Lufft oder Stuben trocknen lassen/ und sind diese leinene Tücher viel besser/ sonderlich zu den zarten Pferden/ als die willenen und härenen. Insonderheit soll man ihnen die Füsse wol abreiben/ aber deß Geäders verschonen; an demselben Ort da das Geäder ist/ soll man nicht starck anhalten/ sondern vornen an den Schien-Beinen/abreiben. Man soll auch fleissig zu den Versen sehen/ daß dieselben allezeit rein und sauber gehalten werden/ dann weil die Pferde an demselben Ort gar zart/ so werden sie auch gar bald an demselben Ort räudig oder wund/ und je zärter ein Pferd ist/je mehr man dieses Ort muß in Acht haben.

Den Schopff/ Mähn und Schwantz soll man mit einem trocknen Kamm abkämmen/ dieselben weder mit Schwämmen noch sonst in keinem andern Weg nätzen/die Mähn von der rechten Seiten herum auff die lincken werffen/und trocken wol abkämmen/ damit ziehet man gar schöne und lange Haare/von dem Wasser werden sie hart und ungeschlacht/mit dem Schwantz aber soll man die Haar mit den Fingern schlichten und von einander thun/ damit mans mit dem Kämmen oder sonst nicht ausreisse.

So nun die Pferde also geputzet und gesäubert/ so soll man sie zu Sommers-Zeiten mit einer leinenen Decken wol zudecken/ die man zum wenigsten einmal in der Wochen aus warmen Wasser oder Laugen sauber waschen solle/ damit kein Staub auff die Pferde fallen kan/ bleiben fein rein/ können ihnen auch die Fliegen nicht grossen Schaden thun. Im Winter aber soll man sie mit einer Ungarischen Kotzen/oder sonst mit einer guten wüllenen Decke zudecken/damit sie Wärme haben/ dann ihnen die Kälte zum höchsten schädlich ist. So sie dann also bedecket/soll mans wider umkehren an den Bahren und zuvor die Decken wol ausschütteln und säubern/ man soll ihnen auch ein frisches Stroh unter den Bahren setzen/und die Aehren über sich stellen/als wann sie davon fressen wolten/und den Stall rein auskehren; zwischen dieser Arbeit mag man ihnen ein wenig Heu geben/und so sie dasselbige auffgessen/soll man sie träncken/und abermal ein wenig Heu fürgeben. Solche Arbeit soll ohngefähr in anderthalb Stunden verrichtet seyn/ dann einer wol eine gute Stunde und mehr haben muß/bis er zwey Pferde wischet und beschicket.

Nachmals soll man ihnen ihr Futter geben/ welches die allerletzte Arbeit seyn soll/ einem jeden einen halben Vierling gutes Habers/ der wol geschwungen und gesäubert sey/darunter soll man ihm ein wenig Heckerling thun; und wann die Pferde ihr Futter vor ihnen haben/ so soll das meiste Gesind aus dem Stall gehen/ damit die Pferde mit Ruhe essen mögen/ dann wann man bey ihnen viel im Stall hin und wider gehet/ so sehen sie sich um/ und werffen das Futter über den Bahren hinaus/ lassens aus den Mäulern in die Streu fallen/und können mit Ruhe nicht essen; wann sie schier aufgegessen/ so sollen die Jungen von einem Pferd zum andern gehen/ und mit einem Strohwisch einem jeden sein Futter zusamm streichen/ damit sie es fein rein auffessen/und nichts umkommen möge.

Es sind ihrer viel der Meinung/ so bald man den Pferden zu Morgens die Streu

hat

hat aufgehoben / daß man ihnen dieselbe nicht wider unter mache / bis zu Abends / welches aber nicht für gut zu halten / dann in unsern Landen sind die Sommer nicht so warm / daß die Pferde die Streu nicht erleiden mögen ; zudem so siehet man / daß die Pferde / nachdem sie das Futter ausgegessen / sich gern darauf niederlegen und ruhen ; ist derhalben besser / sie liegen in der Streu / als auff dem blossen Boden.

Um 9. Uhr Vormittag / soll man ihnen wieder die Streu machen / fein abstreichen und abkämmen / ihnen gar ein wenig Heu vorgeben (dann von vielem Heu bekommen sie einen schweren Athem) und also stehen lassen bis um 12. Uhr.

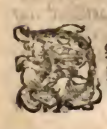
Um 12. Uhr soll man ihnen wieder mit einem Abhauer den Staub vom Leib abhauen / rein abstreichen / abkämmen / Streu machen / Heu und ihren Habern geben / aller Masser und Gestalt / wie es deß Morgens frühe geschehen / und wieder stehen lassen bis um 2. Uhr Nachmittag ; um dieselbige Zeit soll man abermals mit innen halten / wie oben um 9. Uhr gemeldet worden / und also ruhen lassen / bis auff den Abend um 4. Uhr.

Um 4. Uhr soll man sie wieder träncken / ihnen Heu geben / abstreichen / abkämmen / Streu machen und stehen lassen / bis Abends um 8. Uhr ; alsdann soll mans abermals füttern / einem jeden einen gantzen Vierling Habern geben / und allermassen mit Abstreichen und Putzen halten / wie jetzund zum öfftern vermeldet worden / und ehe man solches Nachtfutter gibt / sollen die Jungen allen Pferden fleissig ausraumen / mit gutem Kübeoth (wann derselbe mit einer Hand voll Saltz und Essig gefeuchtet ist / wäre er um so viel desto besser) fleissig eingeschlagen / auch nach Gelegenheit eines jeden Pferdes Nothdurfft / mit guter Horn-Salbe schmieren.

Nach solcher Fütterung soll der Marstaller oder Futter-Knecht von einem Pferd zum andern gehen / und sehen / welches wol aufgessen oder nicht / so ein jedes mit der Fütterung wissen zu halten / nach Gelegenheit der Sachen einem weniger oder mehr geben / nach dem es seine Natur und Gesundheit erfordert / und soll vor allen Dingen sehen / daß die Pferde bey einem guten Apetit und Lust zum Essen erhalten werden / dann das überflüssige Futter ist ihnen mehr schäd- als nützlich / und soll ein Marstaller oder Futter-Knecht gute Achtung geben / daß er seine Pferde an ein gewiß ordinari Futter gewehne / und dasselbige nicht überschreite / es wäre dann Sache / daß die Pferde viel gebraucht würden / und daß sie ein mehrers bedürffig / dann so ein Pferd einmal zu einen guten Leib kommt / und nicht grosse Arbeit hat / so ist es mit einem schlechten Futter wol zu halten ; hinwiederum aber soll man kein Pferd lassen Hunger leiden / dasselbige ist ihnen auch schädlich / werden dürr und räudig davon.

Das XLI. Capitel.

Vom Träncken und ins Wasser-Reiten der Pferde.



As Wasser / das die Pferde trincken sollen / soll man im Stall in einem höltzernen saubern Faß oder Geschirr behalten / das zum wenigsten eine

Nacht

Nacht im Stall gestanden sey / ehe mans den Pferden fürhält / sonderlich wann es die Gelegenheit nicht anders gibt / daß solch Wasser aus einem Zieh-Brunnen muß genommen werden / dann dieselben Wasser sind gemeiniglich kälter und härter / als die fliessenden und Röhren-Wasser ; weil in diesem auch ein grosser Unterschied befunden wird / als sollen dis Orts etliche Stücke von den Wassern angezeiget werden.

Erstlich sind die kalten Wasser den alten und jungen Pferden / insonderheit aber den tragenden Stutten zum höchsten schädlich / also daß eine Stutte von einem einigen kalten Trunck verwerffen kan. Es sind auch keine Wasser den Pferden gesünder als die Fliessenden / und so einer derselben haben mag / so soll er alle andere Wasser bleiben lassen / sonderlich was aus den Zieh-Brunnen kommet / es trincken die Pferde allezeit lieber trübe als lautere Wasser / weil sie wärmer sind / und die kalten Wasser den Pferden ungesund zu seyn pflegen. Man soll auch zusehen / daß der Tranck der Pferde rein sey / daß nicht Stroh / Koth / Federn und dergleichen Unflath darinn sey ; wann aber sonst ein Wasser von Natur trüb / so schadet es ihnen nichts. Ist dannenhero mit den Träncken wol aufzusehen / sonderlich wann man über Land ziehet / da ist ein Pferd gar bald verwarloset / daß man etwan gern aus der Herberg wolte / das Nacht-Lager desto zeitlicher zu erreichen / dadurch wird offt mit dem Träncken und Füttern geeilet / und werden also die Pferde zuweilen Wasser- und Futter-Reh / und wäre wol vonnöthen / daß die Tagreisen dermassen angestellet würden / daß solcher Schaden nicht geschehe / was man in einem Tage nicht reitet / kan man den andern reiten / und wäre auch gut / daß man die Pferde unter Wegens im Reiten nicht tränckete / und daß man sie auf einmal nicht gnug trincken liesse / sondern offt abbrechete ; hierzwischen soll man ihnen ein wenig Heu geben / daß man zuvor in einem reinen Wasser hat naß gemachet / das erfrischet die Pferde über die massen wol / alsdann das Wasser wieder fürhalten / und dasselbige so offt thun / bis es gnug hat / und deß Trinckens selbst nicht mehr begehret / dann so man die Pferde unter Wegens lässet trincken / und reitet gleich darauff fort / (sonderlich wann sie erwärmet sind) so brechen sie durch / und fallet der mehrer Theil deß Wassers und Futters durch sie / davon werden sie Krafft-los / dann der Magen / wird dadurch geschwächet ; wann ein Pferd also in das halb-verdäuete Futter hinein trincket / so kommet der Magen aus der Dauung und bricht durch ; in diesem Fall ist nichts bessers / als die Pferde vor dem Trincken zu verhüten / bis es wider hart wird im Leibe.

Das Futter und Heu belangend / soll man fleissig zu sehen / daß solches auf das säuberste geschwungen werde / als immer möglich / dann so dasselbe unrein oder staubicht / so bekommen die Pferde alsobald den Husten / und werden Haarschlechtig / welches auch daher kommet / wann der Haber / Heu / oder Stroh feucht eingerhan / beschlammet / oder sonst an einem feuchten Ort geleget / davon solche Fütterung müchenzend und schmeckend wird / das ist den Pferden sehr schädlich.

Wann

Wann die Pferde von der Arbeit kommen / es sey gleich / daß sie über Land oder sonst geritten sind/und unrein worden/also daß sie einer Abwaschung oder Säuberung wol vonnöthen / so soll man sie nicht alsobald in das Wasser reiten oder sonst abwaschen/es sey dann/daß sie zuvor wol erkaltet seyen/dann sonsten überkommen sie Gallen/Rappen und dergleichen Sachen. Zu Sommer-Zeiten mag man sie wol in ein fliessend Wasser reiten/aber zu Winters-Zeiten wäre es viel besser/man wüsche sie sonsten zu Hause ab/und vermischete das kalte Wasser mit ein wenig warmen/und trocknet ihnen die Schenckel mit einem leinenen oder wüllenen Tuche wol ab / dann das ist eine gewisse Regel/je weniger man ein Pferd mit kaltem Wasser netzet/ es sey gleich an was Orten oder Enden am Leib es wolle / insonderheit aber das Geschröt/ so ist es um so viel desto besser / ausserhalb im Sommer/ wann es gar warm / so halte ich für gut/daß man die Pferde zu Abend ohngefähr um 5. Uhr/oder etwas eher/in ein fliessend Wasser gehen liesse/aber nicht tieffer/als ein wenig über die Knie/ damit ihnen der Bauch nicht naß werde/dann dasselbige erfrischet sie/und stehen deß Nachts desto kühler / es trocknet ihnen auch die Schenckel und das Geäder/ wann man sie gleich eine gute Zeit also im Wasser läßet umgehen / oder gegen dem Wasser stille stehen/so man aber den Bauch netzet/so überkommen sie gern das Grimmen und nehmen nicht zu/wie man dann viel Pferde findet/die von Natur zum Grimmen geneigt sind/und begiebt sich solches fürnemlich an den magern Pferden/den feisten schadet es nicht/und ist nichts bessers/wann ein Pferd zu feist oder zu viel Leibes hat/ daß mans nur offt schwemme.

Das LXII. Capitel.

Vom Waschen und Einschlagen der Pferde.

ES ist den Pferden gesund/daß man sie zur Sommers-Zeit/ wie auch im Frühling und Herbst (im Winter hat es die Gelegenheit nicht darzu) offt gantz und gar wasche mit einer warmen Laugen und guter Seiffen/wann etwan ein schöner warmer Tag ist; man soll ihnen auch den Schlauch/ Nas-Löcher/Augen und Ohren alle Wochen zwey- oder dreymal mit einem Schwam und lauem Wasser fleissig auswischen / und die Haare inwendig aus den Ohren sauber ausschneiden/dann die Pferde können ihnen selbst an diesen Orten nicht helffen / und so man ihnen dieselben Glieder also voller Unlust lässet / so kommet sie ein Beissen an / stampffen mit den Füssen / werden unlustig zum Essen und aller Arbeit/ nehmen auch nicht zu. Im Sommer soll man gute Achtung geben / daß man den Pferden offt im Tage die Roß-Fliegen (welche ihnen viel Verdruß thun) fleissig abklaube / damit sie desto mehr Ruhe haben / und sind zu solcher Arbeit die Jungen gut/ die ohne das stets im Stall bleiben sollen/ und nichts anders zu thun haben / als daß sie von einem Pferd zum andern gehen / und ihnen dieselbigen Fliegen hinten um das Geschröt abklauben und tödten. Es sollen auch gemeldte Jungen gute Acht geben/so bald ein Pferd zircket oder mistet/es sey gleich zu Sommers-oder Winters-Zeit) daß sie alsobald solchen Zirch wegraumen/und aus dem Stall thun.

Digitized by Google

Was belanget den Pferden einzuschlagen / und der Huffe zu warten / ist mehr daran gelegen / als man wol vermeinet. Den Pferden / so von Natur vollhufig sind / darff man nicht viel einschlagen / dann es wächset ihnen ohne das das Leben oder Kern mehr als gut ist / denen soll man aber auswendig um Huff mit guter Horn-Salbe desto fleissiger warten / damit der Huff wachse; aber den Pferden / so starcke hohe Huffe haben und inwendig hol sind / muß man mit dem Einschlagen wol warten / damit ihnen der Kern oder das Leben nicht weiche und schwinde. 2. Soll man gute Achtung geben / daß ihnen der Horn nicht zu dürr werde / dann so man sie starck reiten oder rennen würde / so würden ihnen die Huffe aufspringen / und Horn-Klufft daraus werden.

Das XLIII. Capitel.

Vom Beschlagen der Pferde.

Zu welcher Zeit man die Pferde beschlagen solle / ist wol zu mercken / dieweil das Liecht deß Monds im Abnehmen und Zunehmen nicht allein in dem Menschen / sondern auch in allen Creaturen auf Erden seine unterschiedliche Wirckung hat / welche Wirckung zu einer Zeit kräfftiger ist / als die ander: Also ist vonnöthen / daß man im Beschlagen und Auswircken der Pferde die Zeit auch in Acht nehme / derohalben soll man die Pferde / so vollhufig sind / im Abnehmen deß Monds / ohngefehr 3. oder 4. Tage vor dem Neuen Mond / beschlagen lassen. Dagegen soll man die jenigen / so hohe hole Huffe haben / im Zunehmen deß Monds / wann der Mond 3. oder 4. Tag alt ist / wol auswircken und beschlagen lassen / obwol einer in diesem die Gelegenheit der Zeit nicht allerweg haben kan / wie er gerne wollte / sonderlich auff weiten Reisen / soll man doch / so viel möglich / die Zeit auch in Acht nehmen / und nicht so unachtsam damit umgehen; dann man wird befinden / was die an einem vollhufigen oder holhufigen Pferd / wann es mit dem Einschlagen und Horn-Salben oder Gebühr nach / wie oben gemeldet / fleissig gewartet wird / für Wirckung thut / anderer Gestalt würde einem Pferd das Leben schwinden / oder gar vollhufig werden / und nimmer keine gute Füsse erzeugen / welches ich zu einer Erinnerung kürtzlich habe vermelden wollen.

Auf die Frage / wie offt man die Pferde beschlagen solle? Ist zu antworten / daß man den jungen und alten Pferden / so man nicht täglich zu reiten pfleget / alle Monat alle vier Eisen abbreche / und zu den Huffen sehe / ob sich einiger Mangel daran erzeigen wolte / damit man denselben bey Zeiten remediren kan / befindet sich dann nichts / so soll man die Eisen fein wieder auff / und die Nägel in die alten Löcher schlagen; ist dann vonnöthen / daß man sie wieder von neuen beschlagen / so soll mans auch thun / so offt man aber zu den Eisen siehet / so soll man auch allemal den Pferden in das Maul sehen / ob sie dürre Wartzen / Wolffs-Zähne / Frosche und dergleichen Sachen haben / damit man ihnen Rath schaffen könne.

So viel sonst das Beschlagen anlanget / ist für nothwendig zu achten / daß man ihnen alle vier oder zum längsten in fünff Wochen einmal fleissig auswircke / und wol

wol beschlage/und solches fürnemlich darum/wann die Eisen von vielem Reiten oder sonsten (wie zu geschehen pflegt) verschoben und verglitten sind/daß ihnen die Eisen in den Füssen/oder an den Stralen liegen/davon hernach Steingallen werden/ also daß es nicht einen guten Tritt thun kan/ damit sie wieder auf ihre rechte Stelle/ nemlich auff die Wend zu liegen kommen/und an den Versen gelüfftet werden.

Man soll ein Pferd nach Gestalt der Huff ziemlich wol auswircken/ sonderlich an den Ballen oder Versen/ damit es wol geöffnet und nicht zwanghufig werde/ doch daß man auch nicht zu tieff hinein komme/ und es durch oder in das Leben schneide/ sondern dasselbe viel oder wenig/ nach dem es die Nothdurfft und die Huff eines jeglichen Pferdes erfordern; man soll ihm auch die Wend am Horn nicht zu sehr abnehmen oder dermassen verschneiden/ daß ihnen die Eisen hernach auff den Stralen/oder/wann es vollhufig/auff dem Leben liegen/und kein Nagel ohne Gefahr schlagen kan/ dann je böser und schlimmere Füsse ein Pferd hat/je mehr Fleiß man im Wircken und Beschlagen brauchen solle.

Man soll auch vornen an den Füssen nichts von den Horn oder Wenden abhauen/ sondern die Eisen nach dem Fuß/ und nicht die Füsse nach dem Eisen richten/ wie etliche zu thun pflegen/ dergestalt bleiben ihm die Wende fein starck/ breit und vollkommen/daß es keck und frisch darauf treten darff.

Es wird ein jeder Verständiger ohne das wissen/ daß ein grosser Unterschied der vordern Füsse gegen den hintern Füssen ist/ deßgleichen auch der vordern Spitz gegen den Versen/dann die vordern Füsse sind von der Mitte deß Huffes an/gegen den Versen/viel empfindlicher/als vorwarts gegen den Zähen/aber mit den hintern Füssen ist es das Widerspiel/ die sind von der Mitten der Huff an/ forwarts gegen der Zähen viel empfindlicher/dann sie haben viel Leben daselbst. Derohalben soll man fleissige Achtung auf solche empfindliche Oerter geben/insonderheit aber auf die vordern Füsse/ weil sie den gantzen Last tragen müssen; an den hintern Füssen aber soll man die Nägel nicht zu nahe an die Spitz oder Zähen schlagen/ wegen jetztgemeldter Ursachen/ sondern man soll ihnen mit den Eisen helffen/ und sehen/ daß sie nicht zu klein oder zu schwach seyen/ daß sie eben und wol aufliegen/ damit gemeldte Oerter kleinen Zwang oder Noth leiden.

Wann ein Pferd enge von Versen und hohe Hufe hat/ die man Esels-Huffe nennet/und solches darum/weil gemeiniglich an den Eseln dergleichen Huffe gefunden werden/ solchen Pferden soll man die Wende mit dem Wirckmesser wol nieder/ und bey den Versen oder Stral weit ausschneiden/ daß die Huffe nieder und an den Versen weit gelufft werde/ damit das Leben wieder in die Füsse kommen kan/ und wieder eine rechte Gestalt bekommen/ dann an solchen Huffen ist das Wircken und Beschneiden der Wende insonderheit hoch vonnöthen.

Wann aber einem Pferde die Versen an den Huffen eng zusamm wachsen/welches man Zwanghufig oder Huffzwang nennet/erkennet mans also/ wann eine ungewohnliche Hitze in dem Huff ist/und das Pferd den Huff nicht recht niedersetzet/welches daher kommet/wann ein Fuß nicht sein recht Nutriment und Unterhaltung hat;

zu den die Gänge/dardurch die guten Humores sincken sollen/ verstopffet sind/ wann sich schon bisweilen eine Feuchtigkeit in Hufe erzeiget/ sind es doch eitel böse Flüsse/ so hinab sincken/ die hernach zu solchen Mangeln Ursach geben. Derohalben wann ein Pferd mit diesem oder dergleichen Mangel behafftet/ so ist zu rathen/ daß mans bey zeiten abschaffe/ wie auch die jenigen// so vollhuffig/ oder sonst böse mürbe Füsse haben.

Was die vordern Eisen belangt/ sollen dieselben in gleicher Schwehre und Grösse von guten zähen Eisen und ziemlicher Stärcke seyn/ die hintern aber sollen etwas leichter und nicht so starck seyn/ als die vördern/ jedoch daß sie auch in einer Grösse und Schwehre seyen/ die Stollen an den vordern Eisen sollen gleichfals ziemlich starck/breit und ein wenig vorwarts stehen/ und in gleicher Höhe seyn/ dann es gehet ein Pferd viel sauffter und besser/ als wann die Stollen so ungleich sind/ und wann sie zu niedrig/kan ein Pferd in Bergen/Steinen/auff der Härte und Frost/die Versen leichtlich vorbellen; wann man aber nur einen Stollen auswerts an das Eisen machet/soll man das Eisen auff der innern Wand an statt deß Stollens etwas aufziehen/ damit es dem Stollen in der Höhe gleich sey/ auff daß das Pferd gleich tretten/oder den Fuß gleich niedersetzen kan.

Die Nagel-Löcher die Eisen/ mag man nach der Grösse deß Fusses oder Eisen derselben viel oder wenig machen/ doch daß gemeldte Löcher nicht zu weit vom Bort in die Eisen gelochet oder gemachet werden/ damit die Nagel nicht zu hoch und dem Leben zu nahe geschlagen werden/ dann es ist leichtlich versehen/ daß ein Pferd vernagelt und verwarloset wird/das hernach auf denselben Beschlag nicht einen guten Tritt thut.

Die Eisen sollen einem jeden Pferd/ wann es schon vollhufig ist/ gleich eben und nicht hohl gerichtet werden/ damit ihm die Wendt fein starck und wol wachsen können/und wann es einmal also beschlagen wird/ und 4. oder 5. Wochen darauf gehet/ (und Anfangs schon etwas klammern gehet) wird es doch/ wann es das andermahl also beschlagen/nicht allein besser gehen/sondern auch bessern Horn oder Füsse haben/ dann so man ihme die Eisen hohl richtet/ so wächset ihnen das Leben nur desto mehr in die Füsse oder Hüffe/ und verschliessen sich die Wende/ da das Eisen sein Tracht und Aufliegen hat/ von Tag zu Tag niedriger/ daß also die Füsse je länger je schlimmer werden. Wofern aber ein Pferd so gar vollhufig wäre/ und man fortreissen müste/möchte man ihme zwischen die Eisen und den Huff/so grosse als das Eisen/Filtz oder Leder/ so man zu Sohlen in die Schuhe brauchet/ legen/ das wol geschmieret ist/und fein fleissig umher beschnitten/ daß es nicht fürgehe/ damit mans nicht sehen oder mercken kan.

Die Nägel zum Beschlagen sollen von guten zähen Eisen/ nicht zu groß oder zu klein seyn; man mag derselben nach der Grösse deß Huffs/ viel oder wenig schlagen. Doch mag man auff der äusern Seiten deß Fusses einen Nagel mehr schlagen als auf der innersten/ aus Ursachen/ weil sie inwendig mehr Empfindlichkeit haben als auswendig.

Wie

Wie die Eisen aufzuschlagen. Der Huff soll zuvor / ehe man das Eisen auffschlägt / wol und eben geschnitten seyn / welches man sehen kan / wann man ein Pferd eben nieder treten lässet / oder wann man ihm das Eisen auf den Fuß leget / dann nach dem Fuß solle das Eisen gerichtet seyn / damit es fein eben und gleich aufliege / dann soll der Schmidt das Eisen mit zweyen Nägelein aufhefften / ehe er die andern schlägt / als den mittlern einwerts / und den mittlern auswarts / damit er das Eisen auff den Fuß zu recht richten und schlagen kan / darnach soll er die Nägel fein gleich in einer Höhe heram schlagen / doch daß sie dem Leben nicht zu nahe kommen.

Die Eisen auf die vordern Füsse sollen vorn dem Horn gleich seyn / und nicht für die Hüffe hinaus gehen / es sey dann / daß der Fuß vertreten / oder die Wende zubrochen wären / hinten an den Stralen aber soll das Eisen mit beyden Stollen vorgehen / doch daß sie nicht zu lang seyen / damit er nicht mit den hintern Füssen darein greiffe oder erreiche / und dasselbe abreisse / deßgleichen sollen sie nicht zu kurtz seyn / auff daß er im Gehen die Versen oder Ballen nicht vorbelle / sondern soll hierinn das rechte Mittel und Maaß gehalten werden.

Wann sich ein Pferd hinten streicht / es sey mit den Eisen-Stollen / Nagel oder Huff / welches gemeiniglich aus nachfolgenden Ursachen geschicht / daß dieselben Pferde von Natur mit den hintern Füssen enge gehen / niedrige Versen haben / die Füsse aus Faulheit krumm und schlimm niedersetzen / und darzu schwach und matt sind / oder daß die Stollen zu lang / und die Eisen zu weit gerichtet sind / daß sie für dem Horn heraus gehen / oder die Nägel nicht / wol vernietet sind ; Wann sich nun ein Pferd erzehlter massen aus Schwachheit oder Müdigkeit streichet / so ist vonnöthen / daß mans wol ausruhen lasse / und mit dem Beschlagen zu Hülffe komme / als nemlich daß man die Stollen inwendig an den hintern Eisen etwas einwarts richte / oder / wann es vonnöthen / gar hinweg thue / und das Eisen ein wenig enger mache als zuvor. Item daß man die Wende am Huff etwas mehr / als sonst gebräuchlich / mit einer Raspen oder Horn-Feile wegnehme / und die Nägel fleissig und genau verniete.

Wann ein Pferd mit den hintern Füssen in die vordern Eisen reichet oder hacket / daß geschicht gemeiniglich aus Trägheit / und daß die Pferde einen langsamen Trab haben / denen soll man die Eisen an den hintern Füssen vornen am Huff überwerffen / daß sie über die Spitze deß Fusses gehen / und den Horn etwas mehr / als sonst gebräuchlich / abnehmen und verkürtzen / deßgleichen soll man die Stollen an den vordern Eisen auch etwas kürtzer machen / und das Pferd im Trab nicht zu sehr übereilen und jagen.

So viel zu Winters-Zeiten das Schärffen anlanget / sind davon auch unterschiedliche Meinungen. Etliche wollen / man soll an statt der Stollen / Nägel mit grossen Köpffen oder Spitzen brauchen. Die andern wollen / man soll aussen am Eisen herum / einen ziemlich hohen Rand oder Wulst von Stahl machen / der wol gehärtet und tieff eingehauet sey. Die dritten wollen / man soll Krappen vornen an die Eisen machen / gleichwie es die Fuhrleute an etlichen Orten pflegen zu gebrauchen.

chen. Die vierdten wollen/ man soll sie gar nicht schärffen/ weil es sehr gefährlich/ und sich im Tummeln und sonst leichtlich treten / welches wol nicht uneben wäre/ wann einer die Gelegenheit hätte / daß er Winters-Zeit seine Pferd unter einem Schauer oder sonst gelegenen Orten reiten könnte. Dieweil man aber die Pferde/so man über Land oder ins Feld zu reiten pfleget/wegen vieler Gefahr schärffen muß/so ist diß das beste Mittel/ daß man die äusern Stollen an allen vier Eisen / von ziemlicher Höhe / und vornen am Eisen einen Griff oder Krappen von gutem Stahl machen/doch daß die Stollen ein wenig einwarts und hinterſich gerichtet seyen/damit sie sich nicht so leichtlich treten können. Man soll auch zu der Zeit/ wann sie geschärffet sind/ sittsam mit ihnen umgehen / im Stall/ wann sie gezaumet (wie auch sonst zu jederzeit) nicht gehling oder eng umwenden / deßgleichen soll man auch im Reiten vorsichtig seyn/damit der Schaden verbleiben möge.

Das XLIV. Capitel.

Vom Spannen der Pferde / und wie sie mit den Halfftern an den Bahren zu binden.

ES haben auch ihrer viel im Gebrauch/daß sie ihre Pferde spannen/etliche auf zween/etliche auff drey/auch zu Zeiten auff allen vier Füssen/und vermeinen/die Pferde sollen in den Ständen desto ruhiger stehen/ und erzehlen sonsten auch viel Nutzens/ so daraus erfolget / allein hierzu ist nicht zu rahten/ dann wann sie also gespannet stehen/so gewohnen sie dessen/ und so mans hernach reitet/vermeinen sie/die Füsse seyen ihnen stäts gespannet/und thun einen Anstoß nach dem andern. Am besten ist/daß man die Stände verwahre / damit das Pferd deß Spannens nicht bedürffe / und so ein Pferd schon bisweilen die Streu scharret/ so ist es um ein Wiedermachen zu thun/oder man mags ihme gar aufheben. Wann aber einem Pferde der Korn oder das Leben schwindet/oder schwinden wollte / davon sie dann weder Tag noch Nacht Ruhe haben / hilfft ihnen auch nicht / wann man ihnen schon einschlägt/denselben ist vonnöthen/ das man sie mit den vordern Schenckel spanne / und mit dem Einschlagen wol warte / doch daß die Spann-Seil zwischen den Füssen ziemlich lang / und inwendig um die Füsse mit weichen Leder oder wüllenen Tuch dermassen ausgefüllet und gefüttert seyen / damit sie die Pferde nicht wund machen.

Dieweil an dem jenigen / wie die Pferde mit den Halfftern an die Baren zu binden sehr viel gelegen ist / daß es weder zu kurtz oder zu lang angebunden sey / sondern seine natürliche Ruhe haben möge / welches offtermals aus Unverstand / bisweilen auch aus Vorsatz von dem Gesind geschicht/ daß sie die Pferde so kurtz anbinden / daß nicht wol möglich/ daß sie sich legen und ruhen können/ nur darum / daß die Pferde desto ruhiger und friedlicher beysammen stehen sollen / damit sie desto mehr aus dem Stall oder von den Pferden bleiben mögen. Soll derohalben billig ein jeder selbst zusehen/daß seine Pferde ziemlich lang angebunden/ daß sie mit den Köpf-

sen wol zu der Erden kommen können / und ruhen mögen / dann wann sie mit den Köpffen also in den Halfftern hängen und würgen / werden sie nimmermehr ihre natürliche Ruhe haben / sonderlich wann sie von weiten Reisen ohne das müde und verdrossen sind / dieweil sie dardurch gar abgemattet / daß sie von allen Kräfften kommen.

Man findet viel Pferde / die so gar gewohnt sind / daß / wann sie fressen wollen / sie mit den vördern Füssen in der Krippen oder Baren stehen / und in den Halfftern hängen bleiben / dardurch sie offtermals nicht allein die Eisen mit samt dem Horn abreissen / sondern sich dermassen verrencken oder verrucken / daß ihnen hernach schwerlich / ja bisweilen nimmermehr kan geholffen werden. Zu Verhütung dieser Gefahr / soll man im Mittel für der Krippen oder Bahren eine runde glatte Stangen eines guter Spieß-Schafft dicke / so hoch als der Bahren von der Erden stehet / gerade nieder machen / die unten einer guten queren Hand tieff in einen Stein stehe / und oben an dem Bahren oder Krippen mit einer Klammer vest angemachet seye / damit sie nicht über sich oder unten aus dem Stein kommen kan / an welcher Stangen oder Pfahl ein runder eiserner Ring / der geroum auff und ab gehe / seyn soll / daran man das Pferde mit dem Halfftier Ziegel binde. Dergestalt kan man ein Pferd mit einem Halfftier-Ziegel zu kurtz anbinden / daß es nur das Futter und Heu erlangen / und sich / wie zuvor / nicht mehr so aufthun / oder in die Krippen steigen kan / und wann es sich nieder legen will / so fällt der Rind an dem Pfahl mit dem Halfftier-Zügel bis auff die Erden / daß es also ein Pferd am Liegen gar nichts hindern mag.

Das XLV. Capitel.

Vom Purgieren und Aderlassen der Pferde.

DJe Zeichen / dabey man erkennen kan / wann das Purgieren vonnöthen ist / sind diese / wann den Pferden die Mäuler anfangen dürr zu werden / sind traurig / fallen um die Augen ein / daß sie trüb werden / ziehen den Leib gar auf / werden in den Flancken leerer / werffen die Haare über sich / werden rauch / mögen nicht essen / sind zu allen Thun unlustig; aus solchen Umständen kan einer wol abnehmen daß sein Pferd deß Purgierens oder deß Grünen vonnöthen hat / alsdann soll man nicht unterlassen / die Purgation vor die Hand zunehmen.

Wann nun einer seine Pferde purgieren will / und keine andere Gelegenheit hat / als das Gras / so soll ers ihnen im Stall geben / und das gewöhnliche Futter darneben / dann das Gras wird ihnen allein darum gegeben / daß sie erfrischet werden / und daß ihnen die grosse Hitze nicht so weh thut / ist nicht allein wegen deß Purgierens zu thun / sondern auch wegen der Kühlung / man kan die Pferde nichts desto wenigers nach Gelegenheit gebrauchen.

Wann aber die Pferde erst vier Jahr alt sind / und nunmehr anfangen in das fünffte zu gehen / so ist zu rathen / daß man ihnen denselben Frühling zween oder drey Tage die Blätter von den Weyden gebe / weil sie noch jung und nicht hart sind; essen sie dieselbigen gerne / alsdann daß man ihnen nochmals zwey oder drey Tage oder wil-

Digitized by Google

wilden Salveyen gebe/ an welchen sie nicht gerne wollen/ darnach die wilden Wegwarten oder Sonnen-Wirbel/und andere gesunde Kräuter mehr/dergestalt/ daß die Cur ungefehr in 10. oder 12. Tagen verrichtet werde; länger soll mans ihnen nicht geben/dann sie purgieren sehr/und machen die Pferde gar zu schwach und matt.

An denen Orten/ da es viel Melonen hat/ soll man dieselben wol klein schneiden/und den Pferden zu essen geben/ purgiren gar hefftig/ sonderlich durch den Harn/ und machen auch feist; solches soll einer gebrauchen so lange/ bis einer vermeinet/ daß es gnug sey/ welches er an der Würckung wol sehen kan. Gleiche Würckung thun auch die frischen Feigen/ wann mans ihnen in der Mengen giebet. An denen Orten/da Wein wächset/soll man einem Pferde 14. Tage aneinander zeitige Wein-Trauben geben/ das purgieret auch sehr/ und machet sie fest/ fürnehmlich aber wann ein Pferd Haar- oder Hertz-schlechtig ist; wann es der Wein-Trauben viel isset/ so wird es gesund davon.

Item man soll nehmen den Rogen von einer oder mehr Schleyen oder Barben/ den klein zerschnitten in guten starcken Wein/ wol untereinander mengen/ und einen Pferde durch ein Rohr oben eingiessen/das purgiet auch sehr.

Letzlich soll man guten Wätzen nehmen/und denselben in einem Wasser/so aus einem fliessenden Bach genommen ist/ sieden lassen; man soll es aber nicht zu starck sieden/ damit das Häutlein nicht zerbreche/ dann sonsten wurdens die Pferde nicht essen; nachmals soll mans wieder lassen trocken werden/und den Pferden an Statt deß Futters/ und nichts anders geben/ bis sie der grosse Hunger darzu bringet/ purgiret auch gar wol/ und sonderlich so ein Pferd Würmer bey sich hat/ so treibets dieser Wätzen rein hinweg/ das ist von den Purgationen der Pferde von vornen oder oben einzugeben.

Nach diesem Purgiren folget das Aderlassen/und ist am rathsamsten/ daß man den Pferden in unserer Landes-Art/ zweymal im Jahr lassen solle/ erstlich im Früling/ nachdem man ihnen das Grüne gegeben hat: So man ihnen aber solches nicht gegeben/so soll man ihnen 14. Tage nacheinander/vor und nach dem Lassen/ allewegen einen Löffel voll nachfolgendes Pulver in ihr ordinari Futter geben/ solches mit dem Futter anfeuchten/ damit sie es nicht verblasen/ und alsdann darauf lassen/ als gepulverten Sagenbaum/ Lorbeer/ Entzian/ und Fœnum græcum, die Stücke in gleichen Gewicht durcheinander gemenget; ebenmässig soll man hernach im October auch thun/ wann etwan ein gut Zeichen zum Lassen ist; dann man soll in dem Lassen der Pferde die himmlischen Zeichen gleich so wol beobachten/ als in den Menschen/ und soll solch Lassen geschehen/ ehe dann die Pferde gegessen und getruncken haben. Man soll ihnen in drey Stunden auf die Lässe nichts zu essen oder zu trincken geben dann sollte man einem Pferd gar nicht lassen/ so ist es unmöglich/ daß nicht viel böses unreines Blut bey ihm wachse/ welches hernach eine Ursache ist/ vieler böser Kranckheiten/ die sich nicht allein bey ihnen ereignet/ sondern auch andere Pferde neben ihme verderben/ und schadet solches fürnehmlich den Gesichte. Den Jungen Pferden/ so nicht über vier Jahr alt sind/ gleichfalls den Wallachen und

castrir-

castrirten / und den gar Alten soll man nicht lassen / es erforderts dann die grosse Noth. Und ob man ihnen je lassen wolte / so soll man ihnen nur im Frühling lassen / und gar wenig Blutes. Die Zeichen aber / so sich an einem Pferd erzeigen / wann ausserhalb der zweyer obgeschriebener Zeiten des Lassens vonnöthen / sind diese: An dem Leibe fahren ihnen kleine Beulen auf / geschwellen ihnen die Adern / gehen schwermühtiger als sie sonst im Gebrauch haben / die Augen werden roth oder feurig / reiben sie offt / essen auch / und verdauen nicht so wol / als wann das überflüssige Blut von ihnen hinweg ist; ihr Zirch und Harn riecht gar übel / und wird sehr roth; so dann einer diese Zeichen an einem Pferde sihet / so soll er das Lassen nicht lang aufziehen / es sey gleich Sommer oder Winter / oder was es sonst vor eine Zeit im Jahr / allein daß solches geschehe im Abnehmen des Monden und zu früher Tages-Zeit / dañ die Noth hat weder Regel noch Gesetze.

Nun folget / welche Ader man lassen solle? In diesem Punct muß man erstlich die Kranckheiten ansehen / die einem Pferde zustehen / und gleichwie dieselben unterschiedlich / also müssen auch unterschiedliche Adern (nach Gestalt der Kranckheit) geöffnet werden / solches will ich aber einem erfahrnen Schmiedt anbefehlen / dann soviel das Aderlassen belanget / das trifft nur die gesunden Pferde an / dieselbigen Kranckheiten zu verhüten / denen soll man im Frühling und Herbst allein die Hals-Ader auf der lincken Seiten / und beyde Spor-Adern schlagen / das Blut auffangen / und ihnen einen guten Anstrich daraus machen / wie der gemeine Gebrauch. Wieviel man aber Blut solle auslassen / ist am rahtsamsten / daß man einem alten Pferd / so über seine sieben Jahr kommen / nicht so viel Blutes weglassen solle / als einem jungen starcken freudigen Pferde; und lässet sich hierinn keine Andere Regel geben / die gewiß sey / als allein / daß einer gute Acht habe auf eines Pferdes Complexion / dieweil eines mehr Blut hat / als das ander / ist auch hitziger als das ander / und nach demselben muß er wenig oder viel heraus lassen / wiewol etliche vermeinen / man soll einem Pferd das Blut so lange lauffen lassen / bis es den einen Hoden über sich ziehet / allein es scheinet / als ob der Sach zuviel gethan würde.

Das XLVI. Capitel.

Vom Stallen / Zirchen und Misten der Pferde.

ES bedarff nicht Erzählens / was er für eine gefährliche Kranckheit an einem Pferde ist / das nicht stallen kan / dann es ist männiglich bewust / daß viel Pferde daran gar umfallen / und verursachet eine solche Kranckheit gar bald / wann er über Land reitet / und nicht Achtung gibt / ob ein Pferd ställe oder nicht / und geschicht solches insonderheit gern in der grossen Hitze. Im Fall aber / daß man drey oder vier Stunden geritten wäre / und die Pferde nie hätten stallen wollen / so soll einer Achtung geben / wann er in die Herberg komt / daß er dem Pferd weder zu essen noch zu trincken gebe / bis daß es gestallet hat / und so es ja nicht stallen wolte / so ist es ein böses Zeichen / und vonnöthen / daß er andere Mittel brauche.

Man soll auch fleissig Achtung geben auf der Pferde Zirch / dann man kan viel daraus abnehmen/ was ihre Gesundheit betrifft / insonderheit was die Dauung belanget / ob der Haber unverdauet durchgehe. Item / ob sie trocken im Leibe seyen/ Würm oder Keser bey ihnen haben / und Purgierens vonnöthen haben / und was dergleichen mehr. Wann man dann also einen Mangel spüret/ so kan man Hülffe thun und demselben fürkommen / daß etwann ein Pferd nicht gar kranck wird und sterbe/ dann es ist gewißlich war/ so ein Pferd einigen Mangel im Leibe hat / es sey gleich was es wolle/ so kan mans am Zirch so bald mercken / als sonst an einem Zeichen/ es sey gleich welches es wolle.

Ferner soll man auch fleissig verhüten / daß ein Pferd nicht Leimen oder Erden fresse / dann sie sind dem Leimen insonderheit gefährlich / und sind in den Herbergen/ sonderlich auf den Dörffern die Ställe gemeiniglich von Leimen gemachet. Also soll man auch verhüten / daß sie die Streu / sonderlich die/ so einmal feucht gewesen/ auch nicht essen / sondern man solle sie ehe aufbinden / ja die Streu gar hinweg thun / oder einen leichten Maul-Korb anlegen / dann sie bekommen von solchem Stroh einen bösen Athem werden dampfig / und schwitzen gar leicht davon. In Summa man soll ein Pferd mit Essen und Trincken und sonst andern Actionen auf das säuberste halten.

Das XLVII. Capitel.

Mittel vor das Darm-Gicht oder Grimmen im Leibe eines Pferds.

DJe Erfahrung gibt es / daß die Schmertzen der Därmen oder Bauchwehe gemeiniglich den Pferden ankömt von harter Arbeit oder geschwinden reiten; es verursachets auch der grosse Unfleiß und Unachtsamkeit/ wann man nicht Achtung gibt aufs Stallen und Misten/ davon die Därm und der Eingang zur Blasen verstopffet wird / und auflaufft / daher komts / daß offtmahls die Pferde gähling dahin fallen und sterben. Davor dienen folgende Clistiren.

Nehmet drey Hand voll braunen Kohl / siedet ihn wol in warmen Wein und Wasser/ thut ein wenig Sparlacken und ein halb Qvartier Baumöl darein / giesset es durch den Clistier-Sack / und wann es knlicht oder ziemlich kalt worden/ so ziehet es in eine Sprützen oder Strentzen / und drucket es dem Pferd wol in den Mast-Darm.

Folgende Clistier soll man brauchen/ wann es hoch vonnöthen ist zu purgiren in grosser Blähung und Verstopffung: Nehmet Käspappeln / Eibisch-Kraut / Beern-Klauen/ Gamillen/ Stein-Klee/ Schmeer-Kraut/ jedes anderthalb Hand voll/ Waitzen-Kleyen zwey Hand voll / Leinsaamen anderthalb Loth / schwartze Nies-Wurtz 2. Loht/ groß und klein Senet-Blätter 4. Loht. Diese Stücke durcheinander gemischet/ in einen Topff gethan / mit frischem Brunnen-Wasser gesotten/ bis daß von dreyen Massen eine bleibt/ darinn zertreibet Diaphönicon / eines Eyes groß / saltzet einen Löffel voll/ vermischet alles wol/ und brauchets mit der Spritzen.

So

In Kranckheit hilff begehrt
Das Nützlich edle Pferd
Der es soll seyn gewehrt

So ein Pferd erkaltet und zittert / auch nicht stallen könnte / mag man hernach geschriebene Clistier gebrauchen: Nehmet Rotbucken / Wolgemuth / Knoblauch Gamillen / groß und kleine Senet-Blätter zwo Hand voll / weisse Violen-Wurtz anderhalb Loth Fœni græci, Leinsamen / Lorbeer jedes zwey Loth / Feldkümmich / Fenchelsaamen / jedes ein Loth / lasset es sieden in drey Maß fliessenden Wasser / bis eine Maß bleibet / darzu thut die Lattwergen Elescoph, Diaphœnicon, jedes eines Eyes groß / und ein Viertel Baumöl durch einander gemischet und zerrieben / und gegeben wie gebräuchlich; ist es aber nicht hefftig / so soll man der beyden Lattwergen nur eines Eyes groß nehmen.

Wann ein Pferd das Grimen im Bauch hat / so nehmet ein Qvartier Schaaf-Milch / thut darein ein Loth Saffran / ein Loth Feldkümmel / und ein Loth Gamillen-Blumen / wärmet die Milch / und giesset es dem Pferd ein.

Oder nehmet ein Ey / siedet es hart / thut das Weisse davon / daß der Dotter gantz bleibe / stechet mit den Pfriemen ein Loch in den Dotten / nehmet ein Würmle oben von Distel-Knoff / thut es in den Dotter / bestreicht den Dotter mit Baumöl und sehet / daß ihr ihn dem Pferd in den Leib bringet / es geneset von Stund an.

Nehmet Meister-Wurtz und Rettig-Wurtz samt den Blättern / eines so viel als des andern / dörret sie in einem Back-Ofen / machet ein Pfund Pulver daraus / Aloës Epatici zwo Untzen / Ochsen-Gallen 2. Untzen / Ingber 3. Untzen / Euphorbii 1. Untz / Angelica-Saamen 1. Untz / alles gepülvert und untereinander vermischet / giesset ein wenig Aquavit daran / rühret es durcheinander wie einen Taig / darnach dörret es in einem Ofen; wann es dürr ist / so stosset es in einem Mörsel / reibets durch ein Sieb / und thuts in eine höltzerne Büchsen / darinn könnet ihr es lang gut behalten; und wann ein Pferd das Grimmen hat / so nehmet dieses Pulvers eine Eyerschaale voll / thut es in ein Glas mit weissem Wein / giesset es dem Pferd in den Hals; geschicht es frühe / so wird das Pferd auf den Abend gesund seyn; wofern es sich aber vor den Untergang der Sonnen nicht bessert / so wird es um Mitternacht todt seyn; Diese Artzney ist sehr gut für allerley Zufälle und Kranckheit der Pferde / insonderheit vor das Grimmen und Wehtagen des Leibes.

Das XLVIII. Capitel.

Vom Magen / und böser Däuung der Pferde.

SAls die Mängel des Magens belanget / unter denen ist der erste die Abnahm der Kräfften / dardurch die natürliche Dauung geschwächet wird / welches eigentlich daher kommet / wann durch zuviel Einnahm des Futters und Tranck / oder aber durch die überflüssige Feuchtigkeit / und derselben bösen Temperamenten die Däuung verhindert wird / daß die Speise nicht recht kan gekocht und ausgetheilet werden / daher sich das Futter nur in Mist / und aller Tranck in Harn verkehret / davon die Leber keine Krafft und Nahrung haben kan. 2. Geschichts auch / wann sich die zerstörten Humores in die Haut des Magen / gleichwie in einen

Schwamm einziehen/ und seine Krafft schwächen. Die Zeichen dieser Schwächung sind/ wann sie viel fressen und nicht ersättiget werden/ welches dabey abzunehmen/ daß sie alles bewegen und immer noch mehr fressen wollen/ nehmen ab/ werden schmal/ daß man ihnen die Ribben vor Magerkeit sehen kan; das Futter im Magen wird bald zu Mist/welcher gar hart von ihnen gehet/ derohalben soll man nachfolgende Mittel brauchen.

Nehmet ein Pfund Wachs/ ein Pfund Terpentin/ein Pfund Hirschenmarck/ zwey Pfund Baum-Oel/thut diese Stücke zusammen/lasset sie auf dem Feuer mählich zergehen/ thut darein gepülverten Majoran/ blau Lilien und Kreide/ jedes drey Viertelpfund oder sechs Untzen/ rühret es bis daß es kalt wird; mit dieser Salben schmieret das Pferd bey einer warmen Gluth oder Eisen über den gantzen Leib mit beyden Händen/ bis daß es wol schwitze/ diß thut allezeit über den dritten Tag/ neun Tage nacheinander/bedecket und haltet das Pferd wol warm darnach brauchet diesen Tranck/welcher zur Stärckung des Magens sehr dienlich ist.

Nehmet Stabwurtz-Kraut/Wurmsaamen-Kraut/Gamanderlein/je länger je lieber/jedes vier Untzen/ zwey Untzen Enzian/ zwey Untzen Myrrhen/ die Wurtzel Opopanicis ein Loth Zucker/ein Loth Rauten. Stosset diese Stücke allzusammen/ und feget sie durch ein Sieb/ davon nehmet zwey Löffel voll/ thut es in guten Wein/ lasset es aufsieden/ und wann es wieder laulicht worden/ so gebts dem Pferd in den Hals/so wird es wieder zu Kräfften kommen.

Das XLIX. Capitel.

Vom Hertzgespann und Hertzschlächtigkeit der Pferde/ item vom Gebrechen und Mangel der Lungen.

DAs Hertzgespann erkennet man/ wann ein Pferd matt und Krafft-los wird/daß ihme die Lenden einfallen und dürre werden/ daß man ihme die Ribben siehet/wie an den jungen Kindern/welche offt damit geplaget werden. 2. Es schläbäucht behend/darauf erfolgt/ dann das Hertzklopffen und Erhebung des Hertz-Blätleins; item es geschwellen ihme die Schenckel/fangen an zu knicken und anstossen/ das Geschröt schwitzet ihme/ wann es gleich ruhet/ dem soll man helffen.

Nehmet Fœnum græcum und Enzian/ dörret es in einem Ofen/ stossets zu Pulver/gebts dem Pferd aufs Futter/man mags auch mit Honig und Wein dem Pferd eingiessen.

Nehmet Birnbaum-Mistel/Salbey/ Centauream, Engelsüß/ Galgand/ Meister-Wurtzel jedes ein Pfund/Zucker ein halb Pfund/Eichel ein halb Pfund/Eichen-Laub anderhalb Pfund/weissen Ingber und Wolgemuth jedes ein Viertel von einem Pfund. Diß alles macht zu Pulver/und temperirts durcheinander/gebts dem Pferd mit gutem Wein ein/ ist bewährt.

Item man nehme eine Fuchs-Leber/ die im Mertzen gefangen/ gepülvert und eingegeben.

Neh-

Nehmet vier Untzen Honig / zwey Untzen Salniter / ein Qvartier Wein und Essig zusammen / zwey Untzen Baumöl / ein Untzen Lorbeer / eine Hand voll Tymian / durch einander gestossen / und zusamm gemenget / dem Pferd lau-licht eingegossen.

Es begiebt sich auch / daß bisweilen einem Pferd die Lungen verletzet wird / wann es fället oder ungebührlicher Weise gerennet und gesprenget wird / oder wann ihm sonst Gewalt geschicht / dadurch ihme die Lunge zerrissen und versehrt wird / welches man mercken kan / wann ein Pferd traurig ist / und den Kopff nach der Seiten oder Brust hält / da ihme wehe ist / will nicht husten / dieweil es davon Schmertzen empfindet / wirfft roth Blut aus / welches von der faulen Lungen nicht zu geschehen pfleget.

Wann einem Pferd die Lunge dergestalt verletzet oder versehret ist / so nehmet Lungen-Kraut / Leber-Blum / Gersten / Feigen / grosse und kleine Rosinen / Osterlucey / heydnisches Wundkraut und Sticheldorn / jedes eine Hand voll / thuts in einen Kessel / giesset einen guten süssen Wein daran / lassets wol sieden / seyhet es durch ein Tuch / giesset dem Pferde Abends und Morgens einen guten Becher voll in den Hals / diß thut neun Tage nacheinander; ihr möget diesen Tranck über den dritten Tag wieder aufs neue sieden / damit ihr dessen genug habet.

Wann einem Pferde die Lunge schwieret / oder sonst einen inwendigen Schaden hat / so nehmet Wevrauch / Schwefel / Hirschzungen / Bibenelwurtz / Alantwurtz / Salbey / Christwurtz / Odermennig und Wegwart-Wurtzel. Diese neunerley Stücke machet zu Pulver / gebet dem Pferd Abends und Morgens davon / allemal einen guten Löffel voll auf das Futter / bey neun Tagen.

Oder nehmet Lorbeer / Sagebaum / Entzian / Rettig / Zittwer / Attich / Eberwurtz / Honig / jedes ein halb Pfund; nehmet ein Stübichen Wein / und ein Stübichen Wein-Essig / lasset es ziemlich sieden / seyhet es durch ein reines Tuch / giesset dem Pferd 6. oder 7. Tage nacheinander Abends und Morgens einen ziemlichen Becher voll in den Hals / und streuet ihm Oelkuchen auf das Futter.

Die Lungensucht kommet davon / wann die Lunge mit dicker schleimiger Feuchtigkeit überhäuffet ist / die von dem Kopff herab auf die Lunge fället / und so man einem Pferd nicht bald hilfft / so fängt sie an zu schwieren und zu faulen / alsdann ist sie nicht mehr zu curiren. Diese Kranckheit erkennet man dabey / weil ihm der Athem stincket und anfängt zu husten / so ist es hohe Zeit / daß man ihme hilfft / dann diese Kranckheit nimmt bald überhand.

Derhalben nehmet Lungen-Kraut / Brunnkreß samt der Wurtzel / Leber-Kraut / Baumöl / Liebstöckel / Haselwurtz / Hirschzungen / Beyfuß / Attich und Eichenmispel / diß alles mit Wein untereinander wol gestossen / und den Safft dem Pferd eingegossen; Man mag auch gemeldte Kräuter pülvern / und dem Pferd mit dem Pulver eingeben.

In dieser Kranckheit ist sehr gut / das man den Leib und die Adern öffne / damit das Pferd Lufft gewinne / darum lasset ihme die Lung-Ader / nehmet Sagebaum /

Liebstöckel/weisse Violen-Wurtzel/guten Thyriack/Senetblätter/siedet es mit Wein und Honig/giesset es dem Pferd sechs Tage nacheinander ein.

Wann ein Pferd Mangel an der Lungen und Leber hat / das erkennet man dabey/wann es nicht essen will/und schwitzet kalten Schweise/nimmt ab/und wird/dürr/ so nehmet Wachholderbeer/Salbey/Lorbeer/Schwartzwurtz/Wolffszung/ eines so viel als des andern/machets zu Pulver/gebets ihm unter dem Futter.

Das L. Capitel.

Vom Gebrechen und Mangel der Leber und der Gallen.

ES ist ein gefährlich Ding/ wann die Leber an einem Pferd mangelhafft wird/sonderlich weil dieselbe alles Geblüth im Leibe würcket und kochet / es sey gut oder bös.

Wobey aber zu erkennen/daß einem Pferd die Leber verletzet oder schadhafft seye/ist/wann ihme das Maul gar trocken und dürr wird/daß kein Schaum oder Feuchtigkeit darinn zu finden / die Zunge wird ihme trocken und schwartz / ist begierig nach dem Trincken / isset wenig / mistet und zirchet hart / leget sich nicht gern auf die rechte Seiten/weil die Leber auf der rechten Seiten lieget/so fürchtet es die Schmertzen und Wehetagen ; Zudem stincket ihme der Athem aus der Nasen/und das Weisse in den Augen wird ihme gelb.

Damit aber ein Pferd nicht gar um das Leben komme / so schlage man ihme die Bugader/ und lasset sie ziemlich lauffen ; des andern Tages nach dem lassen / so nehmet Süßholtz/Rhebarbara/Erdrauch/Gamillen/Odermennig/ Eberwurtz/ Annis/ Spitanardi/Wegerich mit Kraut und Wurtzeln/Nicotiana/Endivien/ siedet es bey zwo Stunden in Wasser/seihet es durch ein Tuch/ giesset dem Pferd laulicht alle Tage ein Qvartier in den Hals.

Wann ein Pferd die Leber und Lungen faulet / dem gebet Brunnkreß / Endivien/groß und klein Rosinen/und Leberkraut/so in den Brunnen wächset / unter dem Futter zu essen/oder kochet es in Wein/ drucket den Safft daraus / und giesset es ihm in den Hals.

Oder nehmet Nicotiana / Hauswurtz / Alapatie / Saueramplffer / Süßholtz/ Engelsüß/Meisterwurtz/Weyrauch/dieses alles machet zu Pulver / temperirts untereinander/und gebts ihm unter das Futter.

Die Zeichen einer fliessenden Gallen sind diese / das Weisse in den Augen wird dem Pferd gleissend/die Nassenlöcher stehen ihme weit offen/und laufft eine wässerige Feuchtigkeit daraus / im Stande reibet es sich an die Krippen / steller sich fast wild/ als wann es kollern wolte/im Liegen strecket es alle viere von sich/wältzet sich/und kan nicht wol wieder aufstehen.

Ist derowegen hochnöhtig / daß man ihme die beyden Lungen-Adern schlage/ und des Geblüths Farbe in Acht nehme / dann wann das Geblüt schwartz und dick ist / so soll mans lauffen lassen / bis sich ändert / alsdann giesset Honig-Wasser mit

Meel

Meel und rohten Wein vermischet in den Hals / und lasset es auf das Aderlassen ruhen bis es wieder zu Kräfften komt / des andern Tages brauchet nachfolgende Artzney: Nehmet Meisterwurtz/ Gallöpffel/ Dannzapffen/ jedes zwey Untzen/ darzu thut ein Pfund Honig / ein Qvartier rohten Wein / rühret es wol durcheinander / und giesset es dem Pferd in den Hals.

Oder: Nehmet Feldkümmel/ Thymian/ eines so viel als des andern / 6. Untzen schwartze Gamanderlein / 3. Untzen Canarizucker / 1. Untzen Sparlacken / 2. Untzen Cydischkraut/ zerstosset und mischet es wol untereinander/ thut es in ein Nössel guten Wein/ giesset es dem Pferd in den Hals.

Die Zeichen der dürren Gallen/ und Verhaltung des Windes/ Harns und Mists/ sind diese: Der Leib ist verstopffet/ und kan nicht misten oder stallen/ der Bauch laufet ihn auf / wegen Verhaltung der Winde / die Nasen-Löcher und das Maul sind ihm hitzig und dürr / und kan wegen der grossen Schmertzen nicht ligen oder ruhen. Wann ihr diese Zeichen an einem Pferd sehet/ so ist vonnöhten / daß der Leib geöffnet werde/ entweder mit einem Clistier/ oder daß ein Jung die Hand mit Oel salbe/ in den Hintern greiffe / und den harten Koht heraus ziehe / damit die natürlichen Gänge wieder geöffnet werden.

Nehmet Tosten und Wohlgemuht/ Läuskraut und Saltz/ diese Stücke wol zerstossen und in Honig gesotten/ bis daß es zähe und dick wird/ machet alsobald Zäpffelein daraus/ weil es noch warm ist/ dann so es kalt wird/ lässet es sich nicht arbeiten; davon stecket dem Pferd in den Hintern; damit der Leib innwendig auch gereiniget werde/ man mag diese Purgation gebrauchen/ nehmet schwartze Nießwurtz und Leinsaamen/ jedes 4. Scrupel/ des purgirenden Saffts Scammon= 1. Loht / mit einem Qvartier Wein in den Hals gegossen.

Das LI. Capitel.

Vom Miltz und Nieren der Pferde/ und von Gebrechen derselben.

Es werden fürnemlich in dem Miltz zween Mängel befunden / als erstlich wann die Kräffte des Miltzes geschwächet werden / so folget daraus die Entzündung/ und wann die Feuchtigkeit überhand nimt / so folgt die Aufblehung und Geschwulst so sehr daraus / daß sie den Magen und die Leber erreichet / dieweil die Eingänge durch die Geschwulst und Härte verhindert werden/ so wird das schwartze Geblüt in den gantzen Leib ausgegossen.

Die Ursachen sind / wann einem Pferd durch Kälte oder kalte Regen den Rückgrad erkaltet wird/ oder in der lincken Seiten gegen über (dann allda liget das Miltz) daß sich eine Geschwulst erhebet/ die so hart wird/ daß sie nicht weichet / wann man darauf greiffet/ gleichwie in der Wasser-sucht/ sonderlich wann das Miltz in solchen Schwellen zunimt.

Wann

Wann das Miz verstopffet und verhartet ist/ und das schwartze unsaubere Geblüt in den gantzen Leib ausgegossen wird/ solches wird erkannt an den Augen/ weil sie mit Blut getüpffelt und verkehret sind; Zudem wird ihnen der Athem schwer/ können nicht ruhen/ und obwol dem Miz und der Leber einerley Artzney gebühren/ dieweil aber das Geblüt des Miltzes dicker und schärffer ist als ander/ so will sich auch gebühren/ daß man stärckere Mittel vor die Hand nehme.

Das erste Mittel ist/ daß man ihme die Bug-Adern / oder die Adern am Schwantz schlage/ jedoch daß man nicht zu viel Blut lasse/ dann wo zuviel Geblüt hinweg gehet/ wird das Miltz/ so ohne das erkältet/ noch gefährlicher/ dieweil zu besorgen/ daß eine Verhärtung auf die andere folgen möchte.

Nach dem Aderlassen soll man eine Clistier brauchen/ und alsdann alten Wein mit Baum-Oel/ jedes ein halb Qvartier warm gemacht / und mit einem grossen Schwamm auswendig auf die Geschwulst gelegt. Wann aber die Entzündung groß ist/ so nehmet Camillen und Rosen-Oel mit Essig vermischet.

Oder nehmet ein halb Pfund Feldkümmel/ ein halb Pfund Honig / Teuffels-Koth einer Bohnen groß / ein halb Nösel Wein-Essig / diese Stücke zerreibet und theilets in drey Nösel Wasser/ giesset dem Pferd alle Tage einen Theil in den Hals/ und gebet dem Pferd denselbigen Tag bis auf den Abend nichts zu fressen.

Wann aber der Wehtagen von Auflauffung und Geschwulst des Miltzes herkommet/ welches sich gemeiniglich im Sommer zuträgt/ und die Pferde heffrig damit geplaget werden/ so ist das beste Mittel/ daß mans reite/ jedoch daß es frühe vor dem Futter geschehe / weil der Leib noch ledig ist / alsdann nehmet vier Untzen Kappen-Wurtzel/ zwey Nösel Essig/ ein Pfund Honig/ lasset diese Stücke in vier Maaß Wasser über den halben Theil einsieden/ giessets dem Pferd ein / wann das Futter wol verdauet ist.

Wann ihm aber die Geschwulst in der lincken Seiten nicht vergehen wolte/ soll man ihme dieselben bey der letzten Ribben brennen/ doch nicht über einen Finger breit und ohne Verletzung der Adern.

Das Wasser oder Tranck soll mit Salpeter / und mit einem glüenden Stahl vermischet werden.

Vor die Schmertzen der Nieren nehmet drey Untzen Bibenell / ein Untzen Dillen/ ein halb Qvintlein Myrrhen / zerstossets klein / in ein Qvartier rothem Wein/ dem Pferd eingegossen / und ein wenig darauf geritten / damit die Artzney wircken möge.

Oder nehmet Schaaf-Milch/ Hirschen-Unschlitt/ und Baumöl/ eines so viel als des andern zusammen/ dem Pferd eingegossen.

Auswendig soll man warme Säcklein/ darein Salbey/ Alantwurtzel / Brombeerstauden/ Haus-Saamen und Eichen-Laub klein zerhacket / in halb Wasser und Wein gesotten / auf die Lenden und Stätte an der Nieren legen / warm zudecken und ruhen lassen.

Das

Das LII. Capitel.

Von der Harm-Blasen und Harm-Winden.

DJe Harmblase hat in dem Pferd ihre Stelle und Lager zwischen den hintern Beinen und dem Mast-Darm/gleichwie in dem Menschen. In dem Harmen werden fürnemlich dreyerley Mängel gefunden/ als der lautere Stall/ Harmwinde und Blutstallen / welches aus den scharffen flüssigen Feuchtigkeit abzunehmen/ daß die Nieren Noth leiden. 2. Wird es auch dabey erkannt / wann ihme die Lenden zittern / und bey deme / daß es die hintern Schenckel nach sich schleiffet/als wann es zu rehe geritten wäre. 3. Wann etwas in dem Pferde zerrissen/ oder ein Geschwär die Blut-Adern oder Maus-Adern verletzet/ so findet sich das Geblüt im Harm/ und wird schwärtzer.

Belangend die Harmwinde / oder das beschwerliche Harmen/ so wird in demselben auch dreyerley Unterscheid gefunden / als nemlich die Stranguria, Dysuria, Ischuria.

Die Stranguria ist / wann ein Pferd den Harm Tropffen-weis mit einer Nöhtigung von sich lässet / welches man die Harmwinde nennet / die meistentheils von scharffen Flüssen/ oder von Gebrechen der Nieren und Leber herkommt. 2. Wann ein Pferd sehr erhitzt / und mans gählings aus kalten Brunnen-Wasser trincken lässet / davon sie nicht allein die Harmwinde bekommen / sondern sich offtmals gar zu rehe sauffen. 3. Ist diß die fürnehmste Ursach/ wann die Kräffte der Blasen durch Verhaltung des Harms dermassen geschwächet / daß sie sich zu Hauffe ziehen / und nicht vermag den Harm fort zutreiben/ dardurch sie gantz und gar verschwillet / und über ihr Vermögen ausgedähnet wird. 4. Wann sich die phlegmatische Feuchtigkeit samt dem Geblüte in die Nasen setzet / und wie der Stein für dem Ausgang liget/ und denselben verstopffet; Auswendig wird diß Ubel meistentheils verursachet/ wañ ein Pferd zu sehr überritten/ und zum Stallen nicht kommen kan / wie solches auch den Menschen geschicht/ wann sie den Harn zu lang verhalten.

Dysuria ist/ wann es beschwerlich und mit Noht stallet/ welches man den kalten Seig nennet/wiewol man diesen Namen auch der Stranguria zulegt/und komt solcher Gebrechen aus schwachen Kräfften der Blasen/wann dieselbe sehr erkaltet/dardurch sie wegen der kalten dicken Flüsse verstopffet wird / diß kan man aus dem Stallen eines Pferdes sehen/ wann der Harm dünn und weiß ist/ wann er aber dick und weiß/ so ists die inwendige kalte Feuchtigkeit/die den Durchgang hindert/darum soll man Artzney brauchen / die wärmen und öffnen / oder aber / daß man das Pferd in eine warme Stube oder zu einem Feuer führe.

Ischuria ist die allerheffigste Plage des verhaltenen Harms und der Winde/ wann ein Pferd gar nicht stallen kan/ welches unglaublichen Schmertzen und Verschwellung des Schlauchs bringet / und ist nichts anders / als eine Auflehnung der Därmer und böse Däuung des Magens / oder wann die Pferde bisweilen etwas

schädlich und gifftiges gefressen oder gesoffen haben/ bisweilen wird es auch von den Spulwürmen verursachet.

Was aber das Blutstallen anbelanget/ ist solches ein Zeichen einer hitzigen und schwörenden Blasen / welches an Menschen und Vieh gefährlich und fast unheilbar ist.

Wann einem Pferd die Harmwinde aus Schärffe der Gallen kommet/ welches aus dem Stallen zu sehen und abzunehmen ist/ soll man ihme dergestalt helffen: Nehmet Lorbeer zwey Loht / Teuffels-Koht und Salniter jedes ein Quintlein / zerstossets und siedets in Wein/ giesset es dem Pferd ein/ so wirds wieder stallen.

Oder nehmet ein oder zwo Muscaten/ stosser sie zu Pulver / giessets dem Pferde mit süssen Wein ein/ so wird es in einer Viertelstund wieder stallen.

Oder nehmet Karpffen-Stein in Pulver gestossen/ mit Knoblauch-Safft/ und guten weissen Wein vermenget / giessets dem Pferd in den Hals/ so stallet es alsobald/ hilfft es aber nicht gleich/ so nehmet Peterstlgen-Wurtzel geschee[illegible]/ mit Wein und Wasser gesotten/ das giesset ihm ein/ es stallet zur Hand.

Der lauter Stall ist anders nichts / als wann das Pferd das Wasser gleicher Gestalt/ wie es das getruncken / wieder lauter harnet/ welches von Schwächung der innerlichen Glieder herkommet / die den Tranck nicht lange halten können / bis es recht verdauet wird/ und ein andere Farbe an sich nimt / ist derohalben auch ein gewisses Anzeigen einer bösen Däuung.

Nehmet Heublumen / siedet sie mit Wasser bis sie weich werden / und bindets ihme mit einem Leilach unten am Bauch / so warm als einer an der Hand leiden mag/ sehet zu/ daß es nicht über den Schlauch gebunden werde/ und gebt ihm in seinen Tranck gebrennt Bibenellen-Wasser zu trincken/ und Eichenlaub zu essen.

Oder/ nehmet Erlenlaub und Rinden von einer jungen Eichen/ machets zu Pulver/ gebts dem Pferd unter dem Futter zu essen/ und im Wasser zu trincken/ oder giesset ihm ein den Safft vom Kraut Hünerdarm/ so vergehet es ihme.

Oder / nehmet ein Stück glüenden Stahl / löschet ihn in des Pferds Trincken ab / und thut eine gute Hand voll oder zwo Rocken-Meel darein / lasset das Pferd drey Tage trincken / und alsobald gemach darauf reiten / daß es nicht stalle / bis es die Noth dringet.

Wann ein Pferd nicht stallen kan/ daß ihme der Bauch etwas aufgeblähet und geschwollen ist/ so ist zu besorgen/ es sterbe. Solcher Gebrechen geschicht dem Pferd gemeiniglich/ wann mans im Reiten übereilet/ und nicht stallen lässet/ wann es gerne stallen wolte. Es kommet auch wol/ wann ein Pferd nach grosser Hitze zu bald erkaltet/ oder an ein kalt Ort gestellet wird/ diesen Gebrechen solle man also vertreiben: Nehmet die obern Gipffel von Eyer-Nesseln / Benedicten-Wurtzel / ein wenig Saltz ; Oder nehmet zwey oder drey Läuse / stosset sie dem Pferd in den Schlauch/ es stallet von Stund an.

Ein guter Einguß / wann ein Pferd nicht stallen kan: Nehmet gestossene Lorbeer/ gestossene Krebs-Augen/ weissen Weyhrauch/ Myrrhen/ Aſa-Fœtidæ, Fenchel-

chelsaamen wol zerrieben/ Kampffer/ Peterſilgenwurtz ſamt dem Kraut in Eſſig und Wein geſotten/und dem Pferd eingegoſſen/gebt ihm darauf Erdbeerkraut und Mangolt zu eſſen/ſchiebet ihm auch Seiffen mit Baumöl in den Hintern/ſchmieret ihme das Geſchröt mit alten Schmeer/ Saltz und Seiffen wol.

Wann ein Pferd Blut ſtallet/ſo nehmet vier Ziegelſtein/die zuvor nie gebrauchet worden/und erſt vom Brenn-Ofen kommen/leget ſie in ein Feuer oder Glut/ und laſſet ſie wol heiß werden/bis daß ſie glüen/darnach thut die Streu aus dem Stand/und leget ihme die heiſſen Ziegelſteine unter den Bauch oder Schlauch/ daß das Pferd darauf ſtallen kan/und ihme der Rauch oder Dampff in den Leib gehen möge/das thut alle Tage drey oder viermal/es hilfft.

Das LIII. Capitel.

Wann ein Pferd einen ſchwehren kurtzen Athem hat/ item vor den Huſten.

Dieſen Mangel oder Gebrechen erkennet man/wann ein Pferd mit groſſer Beſchwerung und Raſſeln den Athem holet/die Naſen-Löcher hitzen ihme die Lenden und Weichen beben und zittern/die Lancken oder Seiten ziehen ſich in die Höhe/als wann es angewachſen wäre/ aus den Naſen-Löchern flieſſet ein ſtinckender Unflat/ bekommet Beulen am Kienbacken und unten am Schlund.

Dieſen Gebrechen kan man im Anfang leichtlich curiren/ wann man bald darzu thut/daß man ihme Lufft machet/und gebührliche Mittel brauchet/als nemlich; laſſet ihme die Lung-Adern/und ſehet/wann das Blut ſchwartz iſt/ſo laſſet es ziemlich gehen iſt es aber roth/ſo laſſet es nicht zu ſehr gehen/ alsdann ſoll man das Pferd wol purgiren/den Schlauch und den gantzen Leib mit warmen Waſſer darinn Haberſtroh und Beyfuß geſotten/wol waſchen und reinigen/ darnach nehmet einenen groſſen Amtishauffen mit ſamt den Eyern in einen neuen Sack/thut ſie mit dem Sack in einen groſſen Keſſel voll reines Waſſers/läſſet ſie wol einſinden/und wann deß Waſſers ein gut Theil eingeſotten iſt/ſo füllet den Keſſel mit reinem Waſſer wieder/und laſſet es noch bey zwo oder drey Stunden ſieden/darnach nehmet den Sack ſamt dem/was drinnen iſt/heraus/und henckets ihn an eine Stangen über den Keſſel/daß er wol austrieffe/laſſet das Waſſer kalt werden/ſchäumet es rein ab/und laſſet das Pferd darvon trincken tränckets ſonſt mit keinem andern Waſſer/bis es diß getruncken hat/ dann ſie trinckens nicht gern/das wird es ohne Zweiffel wol purgiren und helffen.

Nach ſolchem Aderlaſſen und Purgieren ſoll man das Pferd wol warten mit gutem Futter und Trincken/als nemlich/gebet ihm an ſtatt des Haberns/eine Hand voll oder zwo Gerſtenmaltz/oder ſonſt reine Gerſten/ mit ein wenig gemahlenen Leinſaamen/und gepulverten Entzian vermenget/Abents und Morgens unter das Futter/gebt ihm aber kein Heu/ſondern Weitzen-Stroh/tränckets mit Waſſer/ darinnen Lungenkraut und Neſſel geſotten ſind.

Vor den trockenen Husten gebt den Pferden den zackigten Brunnkreß zu essen/ nehmet den Saamen/ siedet ihn in Milch/ stosset ihn wol in einem Mörsel/ drucket ihn durch ein Tuch/ giesset dem Pferd fünff oder sechs Tage nacheinander alle Morgen ein Quartier ein.

Oder nehmet Salbey/ dörret und stosset ihn gar klein/ machet ihn mit einem guten Brandwein ab wie einen Kuchen/ lasset es gar trocken werden/ zerstosset und zerreibet ihn wieder gar klein/ machet ihn zum andern mal mit guten Brandwein ab/ lasset ihn wieder dürr werden/ zum drittenmal zerstosset ihn wieder gar klein/ dieses Pulvers gebt dem Pferd einen guten Löffel voll/ bey sechs Tagen zu Morgens und Abends eine Stund vor den Füttern ein/ in einer Hand voll reinen Habern/ besprenget den Haber ein wenig mit Wasser/ damit es das Pulver nicht verblase/ alsdann über eine Stunde hernach/ so gebt ihm sein ordinari Futter/ dieses ist eine treffliche gute Artzney.

Wann der Husten von kalter Feuchtigkeit kommet/ so nehmet Fœnum Græcum, oder Siebenzeit/ Alantwurtzel/ Zitwer/ Lorbeeren/ jedes ein Loth/ Schwefel ein halbes Loth/ stossets durcheinander/ gebts dem Pferd im Futter drey Tage nacheinander/ den fünfften Tag schlaget ihme die Hals-Ader/ oder auf beyden Seiten die Spor-Ader.

Das LIV. Capitel.

Wann ein Pferd Haarschlächtig ist/ item von dem Drüsen oder Kehlsucht.

WAnn ein Pferd haarschlächtig oder dampffigt ist/ und hat einen schwehren Athem/ so nehmet Sagenbaum ein halb Pfund/ Eichen und Birnbaum-Mistel/ Lungen-Kraut/ das an den Eichen wächset/ jedes ein Pfund Drachen wurtz/ das ist/ der gelb Lilien-Wurtzel zwey Pfund/ hackets klein/ kochets in einem neuen Wein/ wann es laulicht worden/ presset es durch ein Tuch/ giesset es durch ein Röhren dem Pferd in den Hals/ hebet ihm dem Kopff auf/ daß es in dem Leib hinab komme/ reitets bis es warm wird/ so wird es den Schleim und Dampff von ihme treiben.

Wann ein Pferd haarschlächtig/ dampffig und verstopffet ist/ und obgemeldte Artzney nicht helffen will/ so lasset es um Walburgi 14. Tage auf den grünen Waitzen oder Gersten gehen/ wann sie schonen wollen/ und lasset es allezeit mit Kotzdecken wol zudecken/ nach Ausgang der 14. Tage/ lasset ihme die Lung-Ader schlagen/ und noch 14. Tag auf den Waitzen oder Gersten gehen/ wofern dieses auch nicht helffen will/ möchte mans nur abschaffen.

Wann ein Pferd die Kehlsucht hat/ so fängt es an zu husten/ und gewinnet neben dem Hals einen Beulen oder Geschwär/ darzu nehmet Honig/ Zwiebeln und alt Schmeer/ lassets miteinander sieden/ schmieret die Beulen des Tages zwey mal damit/ so warm ihrs an der Hand leiden könnet/ wann er weich wird/ und von sich selbst nicht aufbrechen wollte/ so öffnet ihn mit einer Flieten/ reisset das Loch ziemlich

wei-

weit / daß man es reinigen kan / haltet das Pferd um den Kopff und Leib fein warm / gebt ihm das Futter in einer Mulden auf die Erden / so wird es desto eher von ihm schiessen; Im Fall es aber nicht von ihm schiessen wollte / so ziehet dem Pferd unter den Augen einen Sack über die Nasen und Maul / nehmet glühende Kohlen in einem Topff oder Pfanne / thut Wermuth / Weyhrauch und Rauten darauf / halten es unten in den Sack / das dem Pferde der Dampff in den Hals und Nas-Löcher gehe / das thut zwey oder drey mal / so wird es von ihme schiessen.

Das LV. Capitel.

Wann ein Pferd Hauptsiech oder rotzig ist / item von Wehtagen des Kopffs.

WAnn einem Pferde die Unreinigkeit vom Hirn und Kopff herab kommet / so bähet ihme den Kopff mit warmen Wein / darein Butter und Baumöl gethan / und schlaget ihme ein Leilach / so in den warmen Wein genetzet / über den Rücken / deckets warm zu / nehmet alsdann Wein Waitzen Liebstöckel und Salbey / lasset es mit einander in einem Kessel wol sieden / machet dem Pferd unterhalb den Augen einen Sack um den Kopff / der unten auch offen ist / etzet den Kessel mit den gesottenen Waitzen und Salbey warm unter den Sack / rühret es mit einem Stecken um / daß ihme der Dampff wol in die Nasen und Maul gehe so lange bis es kalt wird / darnach nehmet alsbald eine Hand voll Baumwolle / die brennet nacheinander unter dem Sack vor des Pferdes Kopff / damit ihme der Rauch abermal in die Naslöcher gehe / das thut drey Tag / Abends und Morgens nacheinander / so wird das Pferd schwitzen / daß der Gäsch auf ihme lieget / dieses Rauchern muß man an einem warmen Ort thun / daß kein Lufft zum Pferde kommen kan / deckets alsdann wiederum mit einer saubern decke zu / stellet es an einen warmen Ort / und wartet es wol.

Wann ein Pferd den Wehtagen im Kopff hat / so lässet es denselben niederhängen / die Ohren werden ihme welck / es geschwellen und rinnen ihme die Augen / solche Pferde soll man alsobald von groben harten Futter abhalten / als Gersten / Habern / Heu und Stroh / und dagegen mit anderer Fütterung / als geschrotten Gersten mit Wasser besprenget / geben. Immittelst soll man das Pferd mit harter Arbeit verschonen / und im Stall fleissig warten / ihme grüne Saat / Weyden-Blätter / wilde Salbey / Wegwarten oder Sonnenwirbel geben / und vor kaltem Wasser enthalten / damit der Leib erkaltet werde / auf daß die Kräuter / welche an ihm sonst kalt / ihre natürliche Würckung desto besser haben / und den Leib purgieren mögen.

Zum andern / soll man dem Pferd auch zur Ader lassen; wann aber das Geblüt schön und roth ist / so lasset es alsbald wieder verstellen / dann es ist eine Anzeigung einer andern Kranckheit.

Digitized by Google

Das LVI. Capitel.

Pferde-Mittel vor die allzugrosse Hitze/ und allzugrossen Frost.

SO das Kopffwehe von allzugrosser Hitze herkommt/ alsdann ist hierzu Anfangs gut/ daß man ihm über eine Stunde der Blätter von Lattig oder Salat mit Essig besprenget in das Maul stosse/ damit die grosse Hitze ausgezogen und gelescht werde/und möget ihr ihme zur Labung folgenden Tranck/ als Honig-Wasser/Rosen-Wasser und Gersten-Wasser/ jedes ein Qvartier/ mit ein wenig Essig vermischet/ eingiessen/ und bey einer Stunde gemach umher führen lassen; Wann es nun gar kühl worden/ so möget ihr ihme eine Hand voll Heu/das in frisch Wasser genetzet/vorwerffen/und über eine gute Weile hernach ein wenig Futter geben/ und lasset es wol zudecken/ damit die Kalte im Stall keinen Schaden thue.

Wann ein Pferd allzusehr erkältet ist/ so nehmet Poley/ Sagenbaum und Wäitzen/thut es in einen Sack/lassets im Wasser sieden/hencket ihn also warm über den Kopff/ daß ihm der Brodem in die Nasen gehet/ bis daß ihme daß Haupt erwärmet/ trocknet ihme das Haupt wieder ab/ und schmieret ihn mit warmen Wein und Baumöl.

Wan ihme aber aus Zwang der Kälte der Schleim und Rotz aus der Nasen liesse welche der warme Brodem zu erregen pfleget/so nehmet ein leinen Tuch/bestreichet es mit Venedischer Seiffen/ binder es an einen Stecken/ stosset dem Pferd so weit ihr könnet in die Naslöcher/ drehet es um/das thut einmal oder zwey/ alsdann wird das Pferd prauffen/und die böse kalte Feuchtigkeit auswerffen.

Das LVII. Capitel.

Vor das Kollern/ die fallende Sucht/ und den Schlag der Pferde.

DIese Krankheit ist anders nichts/als eine übernatürliche Ausschüttung der Gallen/welche mit ihrer Schärffe das erhitzte Geblüt im gantzem Leib erreget/daß die Pferde wegen der grossen Wehetagen/ihren Gebrechen mit Wüten und Toben zu verstehen geben. Item wann ein Pferd gar zu sehr erhitzet und übertrieben wird/daß es seine natürliche Ruhe nicht haben mag/daher ist leichtlich zu erachten/daß ihme der Kopff dadurch verwüstet wird. Wann dann die Leber in Eil entzündet/ und das Geblüt erhitzet/ so wird die Gall ausgeschüttet in das Geblüt/ darnach sie sich in den gantzen Leib zertheilet/ und in den Kopff dringet/ sonderlich wann das Pferd verstopffet und nicht misten kan. Darum soll man ihme vor allen Dingen den Leib dergestalt öffnen: Nehmet einen Knaben/ der kleine Hände hat/ schmieret dieselben mit Oele/ lasset ihn wol in den Mast-Darm hinein greiffen/ und den Mist heraus ziehen/ der in solchem Wüten und Toben verstopffet ist;

ist; Darnach solt ihr ihm eine Purgation eingeben / damit der Leib gereiniget / und die bösen Feuchtigkeiten zertheilet werden dann man mit Salben und Bähen wenig ausrichtet; Nach solcher Purgierung solt ihr ihme diesen Tranck eingeben: Nehmet ein Qvintlein gepülverten Weyhrauch / ein Qvartier guten Wein-Essig / drey Untzen Steinbrech / ein Untzen der Wurtzel Panacis / dieses gebt ihme mit einem Honig-Wasser / und lasset ihm alsdann die Koller-Ader und Schranck-Ader schlagen / doch soll man nicht zu viel Blut heraus lassen. Etliche brennens unterm Schopff auf beyden Seiten am Schlaf; eines Theils wollen / man soll solche Pferde wallachen lassen / jedoch befindet man / daß die Wallachen gleichfalls mit dieser Kranckheit behafftet seyen.

Vor die fallende Sucht soll man dem Pferd alsbald die Hals-Ader schlagen und mit einem zerspaltenen Stecken das Blut aus den Nas-Löchern lassen / und diesen Tranck vor und nach der Aderlaß eingiessen: Nehmet zwey Untzen Meerrettich / zwey Loth Kürbis / zwey Loth Diagridii, zwey Loth der Wurtzel Panace, diese Stücke stosset zusammen / siedet es mit dritthalb Pfund Honig / davon nehmet einen Löffel voll / thut es in ein Qvartier Wasser / und ein Loth Oel darzu / giesset ihms in den Hals.

Item nehmet die Wurtzel vor Laseris und rothen Beyfuß / machet sie zu Pulver / blaset sie ihm durch ein Röhrlein in die Nas-Löcher.

Oder nehmet ein halb Pfund Blut von Schildkröten / anderthalb Pfund Essig und Wein / drey Scrupel Teuffeldreck durcheinander gemischet / und dem Pferd eingegossen.

Vor den Schlag nehmet Feldkümmel / Mörensaat / Gamanderlein jedes zwey Untzen / Bibergail / Saffran / Hutzucker / Ysven / Gauchhail / Stabwurtz jedes ein Untz / Pfeffer ein Loth / diese Stücke zerstosset wol / und siedet es durch zu Pulver / davon gebt dem Pferd in der Fährlichkeit zwey Löffel voll in ein Qvartier guten Wein und Baumöl laulicht in Hals. Hierzu brauchet auswendig nachverzeichnete Salbe im Sommer an der Sonnen / im Winter aber bey einem Kohlfeuer oder glüenden Eisen. Nehmet ein Pfund Wachs / Terpentin und Hartz ein halb Pfund / Galbani opopanacis, ein Pfund Althee / drey Untzen Hirschenmarck / zwey Untzen Pfeffer / ein Untzen Schaum vom Spatlack / vermischet mit guten alten Wein / schmieret das Pferd alle Tage wol damit / bis daß es schwitzet und wieder gesund wird / stecket ihm von Haseln oder anderm Holtz ein Stöcklein ins Maul / damit es das Maul und Kienbacken rege / und sein Futter fressen möge.

Das LVIII. Capitel.

Von der Schlaff- Gelb- und Wassersucht der Pferde.

WAnn ein Pferd die Schlaff-sucht hat / so leget es sich und schläffet ohn Unterlaß / begehret weder Futter noch Tranck / und da mans ihnen gleich fürgibt / fressen sie es doch nicht / davon sie mager und ungestalt werden / und

Digitized by Google

und wann es schon durch Schläge aufgemuntert/ und die Augen aufthut/ so leget es sich doch von Stund an wieder/ und schläffet/ oder stehet schlaffend für der Krippen/ stehet und gehet hinten mit dem Leibe wacklend. Solchen Pferden die mit dieser Kranckheit behafftet sind/ lasset die beyden vördern Fessel-Adern und Bug-Adern/ und könnet ihnen nachfolgenden Tranck gebrauchen: Nehmet Calmus fünff Unțen/ Rapontica/ Spicanardi/ Galläpffel/ Sparlackschaum/ jedes drey Unțen/ drey oder vier Löffel voll Oel und rothen Beyfuß/ zerstossets klein/ und mischets durcheinander/ und gebt dem Pferd drey Löffel voll in zwey Qvartier lauchtem Wasser ein. Reibet ihm alle vier Schenckel wol mit warmen Essig/ thut darein Saltz und Kleyen/ dann es ist nicht wol auf die Beine zu bringen; Man mags ihm auch fein warm überschlagen/ und um die Schenckel binden. Waschet ihm den Kopff wol mit warmen Wasser/ darinn Gamillen/ Poley und Beyfuß gesotten ist/ alsdann schmieret ihn wol mit Oel/ daß ihr ihm den Kopff und die Ohren wol damit erwärmet/ und wendet möglichen Fleiß an/ daß es nicht schlaffe/ es geschehe mit der Ruthen/ Stimm oder Peitschen/ oder was Manier es wolle/ und weil es stets ligen will/ soll man ihm eine gute dicke warme Streu machen/ und wgtm zudecken.

Es ist auch nicht undienlich zu vermelden/ wie dem Pferd zu helffen/ das nicht ruhen oder schlaffen kan. Nehmet frischen Mahensaamen ein Loth/ Tillen so viel man mit vier Fingern heben kan/ Cardomom/ Pilsen-Saamen/ Honig/ jedes vier Unțen/ stossets klein/ und zerstossets in vier Unțen Oel/ giessets dem Pferd in den Hals.

Am Pferd erkennet man die Gelbsucht/ wann ihme die Glieder matt sind/ und keinen Lust zum Essen hat/ wiewol am Stallen und Misten das gewisseste Zeichen ist/ wann der Harn und Mist gelb/ so ist die rechte Galle dessen eine Ursache; Wann sie aber von der schwartzen Galle oder Geblüt herkommet/ so ist der Pferch etwas grün und schwärtzlicht/ wie auch der Harn; Zu deme wird ihme der Athem kurtz/ und schwerlich zu holen.

Im Anfang der Artzney ist dienlich/ daß man ihme die beyde Kühe-Adern schlaae/ auf welche man des andern Tages nachfolgende Clistier brauchen solle/ damit das Ingeweid gereiniget/ und die bittere Feuchtigkeit ausgetrieben wird/ daß es wieder guten Athem bekomme.

Nehmet Wermuht/ Wohlaemuht/ Endivien/ Odermenig/ Panacis radicis und Eppigsaamen jedes ein halb Pfund/ zerstossets und siebet es/ vermischets mit einem Pfund Honig/ nehmet alsdann ein Qvartier Wasser/ darinnen weisse Feigbohnen gesotten sind/ thut des Pulvers vier Löffel voll darein/ und giesset ihme fünff Tage nacheinander ein.

Zu dem möget ihr zwey oder drey Beernstein nehmen/ leget dieselben ins Feuer/ und wann sie wol heiß oder glüend worden sind/ so leget sie vor die Krippen/ bindet das Pferd mit dem Kopff nieder/ und begiesset alsobalden die heissen Steine mit Oel und Rosmarin-Wasser/ damit das Maul/ Nasen und Augen beräuchert werden/

reibet ihm auch den Leib und die Schenckel wol / damit der Leib erwärmet / und die Unreinigkeit der verderbten Feuchtigkeit heraus schwitzen möge / zudem ist ihme gut / wann mans im Reiten ziemlich übet / damit es schwitzend werde / welches in dieser Kranckheit eine grosse Hülffe ist.

Obwol die Wassersucht / ihrer Ankunfft halber / viel Ursachen hat / weil sie der Gelbsucht anhängig / so ist doch ein grosser Unterscheid darunter / dann etlichen Pferden laufft allein der Bauch auf wie ein Sackpfeiffe / dieweil sich die unsaubern Feuchtigkeiten / samt der Aufblehung / zwischen Fell und Fleisch allda versamlen / daher etliche vermeinen / es seye eine Feistigkeit. Die andere Art der Wassersucht ist eine nasse Erfüllung / durch welche alle Glieder des gantzen Leibes / gleichwie ein nasser Schwam / der mit Wasser gefüllet / auflauffen / ist aber eine linde weiche Geschwulst / wegen der vielen Feuchtigkeit / dann wann man mit dem Finger darauf drucket / bleiben die Mahl-Zeichen bestehen. Die dritte Art der Wassersucht ist / wann sich neben der Feuchtigkeit die Winde mit eindringen / und den Leib hoch aufblasen / wie eine Paucken / daß wann man darauf klopffet / einen gleichen Laut von sich gibet. Der Ursprung der selben ist die Erkältung der Leber und andern Gliedern / so die Leber darzu verursachen / als nemlich das Milz / die Erkältung und böse Däuung des Magens und Eingeweides / zu denen kömt die Gelbsucht aus der verderbten Gallen / die Wassersucht wird auch verursachet / von überflüssigen kalten Trincken / böser unordentlicher Wart / und unreiner feuchter Stallung.

In der ersten aufbrechenden Wassersucht ist das erste Mittel die Purgation / zu welcher insonderheit gut ist Brassica marina, Meerkohl. Nehmet vier Untzen der Blätter von Meerkohl / Saltz und Essig / wie zu einem Salat / drey Untzen Honig / dieses mischet zusammen / und giesset es dem Pferd ein / es führet die wässerichte Feuchtigkeit wunderbarlich aus. Oder nehmet zwey Untzen des Pulvers vom Meerkohl / mit Passo und Honig vermenget / ist kräfftiger. Oder nehmet der grünen Rinden von Holunder / presset den Safft daraus / welches auch die Menschen gebrauchen mögen.

2. Die Cur der andern Wassersucht / so den gantzen Leib eingenommen hat / ist anzufangen mit dem Aderlassen / dann die gifftige Feuchtigkeit gehet durch das Geblüt hinweg / machet Leichterung des Athems. Wann dieses geschehen / soll man obgemeldten Purgier-Tranck brauchen / dann zu besorgen / wann man eine starcke Purgation brauchen würde / daß der Leber die übrigen Kräfften gar möchten entzogen werden / und das krancke Pferd dahin sterben. Das äusserste Mittel in dieser Kranckheit ist / daß man vier Finger weit vom Nabel gegen den Geschröt mit einem Scheermesser / oder Flieter / ein Wündlein in den Bauch picke oder schneide / doch daß das Eingeweid nicht verletzet werde / thut ein Röhrlein darein / daß die Feuchtigkeit heraus lauffe. Wann man das Rohr wieder heraus nimt / so thut ein wenig Saltz und Baumwoll in die Wunden / daß sie sich nicht zuschliesse; Uber den andern oder dritten Tag versuchet es wieder / und stecket das Rohr hinein / bis die Feuchtigkeit fein langsam von Tag zu Tag abgezapffet / und der Leib ausgetrocknet werde.

Dieses Schneiden und Rohrstechen muß im Rothstall geschehen / damit das Pferd sich selbst oder dem Menschen keinen Schaden zufüge. Zu Beförderung und Fortreibung des Harns solt ihr weisse Rüben mit ein wenig Gaffer ohne Wasser in einem wolverlutirten Topff kochen / und von dem Soht oder Brühe dem Pferd alle Tag ein halb Nösel eingiessen.

Die dritte und windige Wassersucht ist die allergefährlichste/die nachfolgender Gestalt durch den Harm muß curirt werden / derohalben soll man Kräuter nehmen/ die den Harm zertheilen und forttreiben. Als nemlich die Wurtzel von Peterslien / Eppich / Fenchel- Saamen / Anis / Kümmel / wilden Steinklee / und den jetztgemeldten Soht von weissen Rüben / dem Pferde täglichet was davon eingegossen. Nehmet Rettichsafft/ grünen Knoblauch eine Hand voll / Isopen vier Untzen/ Brunnen-Wasser und Wein jedes ein Nösel/ lassets miteinander sieden / und gebet ihme davon drey Tage zu trincken.

Das LIX. Capitel.

Vom Schelm oder Viehsterben / item vom Feyfel.

WAnn ein Pferd die Pestilentzische Contagion oder Schelm hat/ so schlaget ihme die Beulen mit einer Flieten auf / und lasset ihme die nechste Ader dabey/ giesset ihme nachfolgende Tranck ein: Nehmet Wacholder-Oel ein Viertelspfund/ Saffran ein halb Loth / zerstossenen Knoblauch drey Loth/ Tyriack ein Loht/ menget es durcheinander / und giessets dem Pferde ein/ bestreichet ihm mit dem Wacholder-Oel die Nas-Löcher und das Mundstück/ reitet es eine halbe Stunde darauf spatziren.

Wann sich vornen am Leib eine Geschwulst erzeiget / so nehmet Christ-Wurtz/ die muß man mit Fleiß graben/ daß die Wurtzel gantz aus der Erden komme / es ist besser/als wanns abgestochen oder abgebrochen ist/stechet mit einem Pfriemen vornen in die Brust durch die Geschwulst/zichet die Wurtzel dardurch/daß die Wurtzel nicht heraus falle; und wann sie heraus fiele/ so stecket eine andere an die Stelle/ das wird allen Gifft vom Hertzen ziehen/es machet einen Knopff und schwieret aus; Wann es offen ist/so mag man gepülverte Lorbeeren darein werffen/ geschicht es bey Zeiten / so hilfft es/ komt man aber zu spatt/ so ist es mißlich.

Dem Feyfel ist leichtlich Raht zu schaffen/ wie gefährlich auch diese Kranckheit ist / dann die Pferd-Hirten und Fuhrleute nehmen den Pferden den Feyfel entweder an den Spitzen der Ohren/oder bey den Kienbacken am Halse/und damit sie des rechten Ortes nicht fehlen/ nehmen sie das rechte Ohr / und ziehens an den Kopff herab/ und an den Ort/ da die Spitze berühret / öffnen sie die Haut / und nehmen die Feyfelkörner heraus; wann er geöffnet wird/ so waltzet er heraus/ wie Hirskörner. Etliche lassen den Pferden die Adern unter der Zungen / welche zu der Zeit voller Blut/s und aufgelauffen ist/ daß sie leichtlich zu erkennen/etliche öffnen ihnen die Ohren/ stechen ihnen den dritten Kern oder Staffel oben im Gaumen des Mauls / reiben das

Maul

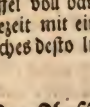
Maul mit Saltz / stecken ihnen ein Büschelein Heu oder Stroh in die Nasen damit sie es wieder brausend machen.

Daß ein Pferd ein gantzes Jahr sicher seye vor dem Feysel / so nehmet den Kern aus den Holunder-Schößling/dasselbige Jahr gewachsen sind/brechet sie zu Stücken thut sie in einen neuen Scherben/setzets auf die Kohlen/daß sie wol dürre werden/daß man sie klein zu Pulver stossen kan/und gebet dasselbige einem Pferd einer Welschen-Nuß groß in dem Futter oder auf einer Schnitten Brod mit Saltz gerieben / man mags im Jahr thun/wann man will/die Kunst ist probiret worden.

Ein gut Pulver/das Vieh vor allen Kranckheiten zu bewahren. Nehmet Eisen-Kraut/Angelica/Lungen-Kraut/Ehrenpreyß/Gundelreben/Epheu/Salbey/Wachholderbeer/heydnisch Wund-Kraut/Nachtschatten/Odermenig/ Sichelwurtz / eines so viel als des andern/in gleichem Gewicht/ gedörret gepülvert / und dem Vieh einen Löffel voll davon auf das Futter gegeben / dieses sollet ihr Monnatlich zweymal/ allezeit mit einem Löffel voll Saltz vermenget / dem Vieh eingeben / damit es solches desto lieber esse.

Das LX. Capitel.

Von Aufstossung der Pfende / wann sie nicht fressen wollen / item wann sie nicht misten oder zirchen können/ oder wann sie auch dünn zirchen.



Jnem Pferd/das aufstösset und nit fressen will/soll man alsobald den dritten Kern stechen/ und ziemlich wol bluten lassen/und das Maul und Gaumen wol mit Saltz und Wolgemuht reiben/stecket ihm in ein jedes Nasenloch ein Wischlein Heu/so wird es praussend. Uber das besehet ihme das Maul/ob es Frösch/ dörre Wartzen oder Schiefer-Zähne hat/ wann dem also/so soll man die Frösche mit einer Fliten aufreissen / und mit gebäheten Brod und Saltz wol reiben/damit wird man ihme die schwartze Haut abziehen/ die dörre Wartzen schneidet hinweg/lasset ihme die Schiefer-Zähne abschlagen. Nehmet Verben- samt der Wurtzel in einem leinen Tuch/bindets an einen häselnen Stab/netzet in Essig/Honig und Saltzwasser/reibet ihme die Zähne wol damit/lassets also eine gute Weile daran käuen/darzu sprützet ihme Wein-Essig in die Nasenlöcher/ diese Dinge erfrischen ein Pferd wieder/und erregen die Begierde zum Essen.

Wann ein Pferd nicht fressen will / oder sonst unlustig ist / so nehmet Harm von einem Knaben / lasset ihn acht Tage stehen / nehmet Alaun und gebrannten Wein/ stossets klein zusammen/thut so viel Saltz/als des Alauns und Weins ist/darzu/mischets untereinander/macht ein Kugel daraus/die lasset hart werden/legts dem Pferd im Baaren / lassets davon lecken und fressen so viel es will / das reiniget und machet gute Dauung.

Es begiebt sich offt/daß ein Pferd nicht misten noch zirchen kan/ welches ein böses / gefährliches Ding ist/davon viel Pferde sterben/welches daher kommet / wann

ein Pferd überritten und erhitzet wird / nehmet dannenhero ein Stücklein Speck eines guten Fingers lang und dick/nehmet Sagenbaum/Coriander/Attich/ und Odermenig/ pulverisiret/ weltzet den Speck rings um in gemeldten Pulver / und stossets dem Pferd hinten in den Leib/so wird es misten.

Es begibt sich offt/daß ein Pferd gählings das Durchlauffen bekommt/ also/ daß es von ihme gehet wie Wasser / und daß der Haber gantz bleibet / wie es ihn gefressen hat/das kommet daher/wann ein Pferd zu viel gessen/und bald darauf getränket/geritten und warm wird; dieses schwächet ein Pferd gar sehr / insonderheit wann einer fortreiten muß/und das Pferd nicht kan ruhen lassen. Dafür ist nichts bessers/als daß man ein solch Pferd wenig trincken lasse / bis daß es wieder hart im Leibe wird / oder aber so mans tränckeu will/das man zuvor ein Stück glühenden Stahl etlichemal im Wasser ablesche/und also laulicht trincken lasse/ und daß man ihme gestossen Johannesbrod und Kleyen mit dem Futter zu fressen gebe.

Wann ein Pferd nicht wol dauen kan/und das Futter alles dünn und unverdauet von ihme gehet / so gebt ihme gedörrte Gersten und gut Heu zu fressen/und lasset einen grossen Kessel voll Heublumen sieden/seyhet das Wasser durch ein Tuch davon/lasset das Pferd drey Tage damit tränckeu / und sonst mit keinem andern Wasser / davon werden ihme die Därmer und Blasen wieder zu recht.

Das LXI. Capitel.

Magere Pferde feist zu machen.

Ich achte diß vor das allerbeste Mittel / daß man einem Pferd das Maul fege/die Schiefer-Zähne abschlage / die Hunger-Zitzen oder dorre Wartzen unter der Zungen abschneide/den dritten Kern steche/und besehe/ob es Frösch im Maul hat/&c. Wann das geschehen / so gebt ihme eine linde Purgation ein/ damit der Leib und Darm gereiniget werde / gebt ihm an statt des Heues unausgedroschene Linsen und Wickenschöb/und an statt des Habern/geschrotene Bonnen oder Erbsen/doch sollt ihr es zuvor/ehe ihr ihme geschrotene Bonen oder Erbsen gebet/sauffen lassen; das Wasser solle nicht zu kalt/ sondern laulicht/ und mit Rockenmeel oder Kleyen vermenget seyn / zu dem soll es vor allen Dingen wol beschlagen und fleissig gewartet seyn/auch mit vielem Reiten und starcken Übungen verschonet werden.

Oder/wann ihr ein Pferd bald feist machen wollet/es sey jung oder alt/so nehmet im Mayen der jungen Schößling oder Gipffel von den Fichten und Wachholder-Stauden/dörret und stosset sie klein/nehmet weisse Rüben/schneidet sie klein/und dörret sie; nehmet jedes eine gute Hand voll / mischet eine Hand voll Kleyen / und eine Hand voll Saltz daran/gebt dem Pferd 5. oder 6. Wochen unter das Futter/so viel als der vierte Theil des Futters ist/netzet das Heu/und besprengets mit Saltz/so wird es gerne fressen und bald feist werden.

Man findet viel Pferde/ die wol fressen/ denen doch das Futter nicht gedeyen

oder

oder zulegen will/welches ein Fluß/so von der Lungen und Leben kommet/verursachet. Derohalben nehmet ein halb Viertel geschrotene Gersten / ein Pfund Wachholder-Beer/die nicht gar grün/ und nicht gar schwartz sind/ diezerstosset/ und thut ein wenig mehr Wasser daran/als ein Pferd auf einmal trincken kan/lassets miteinander sieden seyhet es hernach durch ein Tuch in einen andern Topff/ verbindet den mit einem leinen Tuch/ daß das Tuch in das Wasser hängt/ thut alsdann ein halb Pfund Honig in das Tuch / lassets also über Nacht zu gedecket stehen / und tränckets auf den Morgen davon / diß thut bey acht Tagen nacheinander/ gebt dem Pferd drey Seufpel voll geschrotener Gersten/menget darunter ein Seufpel voll des obgemeldten Pulvers/den dritten Tag lasset ihme die Spor-Adern schlagen/darnach gebt ihme bey 5. oder 6. Wochen allezeit / ehe mans tränckets/zwo Seufpel voll Kleyen zu fressen / so wird das feist und dick.

Das LXII. Capitel.

Von der Pferd Rehe.

WAnn ein Pferd zu Rehe ist/ das erkennet dabey / wann es auf den Beinen zittert / die vordern Füsse nicht aufheben / oder damit über eine Schwelle schreiten kan / und die hintern Füsse zu den vordern setzet / zeucht sie also zusammen/und stället sich kläglich und traurig/derohalben brauchet nachfolgende Kunst/welche bewährt ist vor alle Rehe.

Nehmet drey Loth guten Ingber/und drey Loth Lorbeer/stossets zu Pulver/ nehmet alsdann ein Loth guten Tyriack/ein Loth Saffran / ein halb Pfund gute Venedische Seiffen/ zerschneidets klein / und thut es untereinander in einen grossen Tiegel/ setzet ihn auf ein Kohlfeuer / giesset ein Qvartier guten weissen Wein daran / lassets wol warm werden / als wanns sieden wolte / rührets durcheinander / giessets dem Pferd in den Hals / so warm es leiden kan / mercket die Stunde / wann ihr ihme den Tranck eingiesset / und über 24. Stunde hernach gebt ihme sein ordinari-Futter/ ihr sollet es in diesen 24. Stunden auch nicht trincken lassen. Nehmet alsdann zwey oder drey Leilach/netzet sie in frischen Wasser und schlags über das gantze Pferd/von hinten an / bis vornen zum Kopf / und decket eine gute dicke Kotzen darauf / und wann die Leilach trocken werden / so netzet sie wieder / und schlagets abermal über/ das thut dreymal nacheinander / hefftet das Pferd im Stand auf / lassets drey Stunde also stehen/machet ihm eine gute Streu von frischen Stroh. Wann die 24. Stunden vorüber sind/daß ihr das Pferd trincken wollet / so gebt ihm laulicht Wasser zu trincken/und reitets gemach/bis daß es schwitze / und wann es wieder kühl worden ist / so gebt ihme sein gewöhnlich Futter / besprengets mit ein wenig Saltz-Wasser / haltet das Pferd warm / lassets alle Tag ein halbe Stund an einem trockenen Ort umher führen/und fleissig warten.

Lasset dem Pferd/ehe ihr ihme den Einguß gebet/alle vier Eisen wol anziehen und die vier Fessel-Adern schlagen / daß etliche Tropffen Blut heraus lauffen / es ist eine gute Kunst/und an vielen Pferden probiret worden.

Wann ein Pferd vom Futter rehe wird/so ist vonnöthen/daß man ihm alsbald die vier Schranck-Adern öffne / und daß ein Jung/der kleine Hände hat / in den Mastdarm greiffe / und den Mist/ so viel möglich / heraus ziehe / damit es bald Lufft bekomme.

Nehmet klein-geschnittene Venedische Seiffen/Tyriac/Saffran/Baumöl/Essig und ein wenig Wein/zertreibets wol untereinander / giesset es dem Pferd in den Hals/ lasset es gemach umher führen und warm zudecken / allermassen wie oben von der Pferde Rehe ist gemeldet worden.

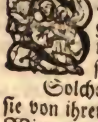
Nehmet ein Wieselfell/ so im Majo gefangen ist/und von den Safft von Wegwarten/weichet das Bälglein in einen halben Löffel voll Tyriack/und legets auf einen Tisch/daß die Haare über sich stehen/schüttet die Materi darauf/ darnach schneidet 3. Stücke von dem Fell / gebts dem Pferd in drey Bissen Brod / oder wie ihr es ihme konnet einbringen / zu essen / ziehet es in ein fliessend Wasser / waschet ihme die Füsse wider das Haar/lasset ihme die Eisen auf das allerhärteste anziehen/ und hernach allezeit im Abnehmen des Monds beschlagen.

Vor das Wasser-Rehe nehmet ein halb Stübichen Wein-Essig/ ein gut Theil Zwiebeln / und eine gute Hand voll Saltz / lassets miteinander sieden / giesset es dem Pferd den halben Theil ein/ und mit den andern halben Theil reibet ihme die Schenckel selb Vierte wol wider das Haar/bey drey Stunden lang / netzet ein Bettlacken in kalt Wasser / deckts damit zu in einem warmen Stall / dann die Kälte behält die Wärme im Leib.

Vor das Wind-Rehe lasset dem Pferd die zwo Hals-Adern und die vier Fessel-Adern schlagen und ziemlich bluten: Nehmet eine gute Hand voll Weinrauten/ und ein Quartier guten Wein/lassets halb einsieden / thut ein ziemlich Gläslein voll Aquavit darzu / lassets wieder einen Sud thun / trücket den Safft von Weinrauten wol heraus/giesset dem Pferd ein.

Das LXIII. Capitel.

Von den Würmen der Pferde.



So ein Pferd die Würm inwendig im Leibe hat/wird es gemeiniglich mager schlägt mit den hintern Füssen an den Bauch/als wann es die Fliegen bisse/reibet und wältzet sich/krümmet und wedelt mit den Schwantz/und siehet in die Seiten/da es den Schmertzen empfindet.

Solche Würme nennet man Käfer / Kyfer oder Engerling / welchen Namen sie von ihrer Gestalt und Eigenschafft haben (dieweil sie den Engerling/welche zur Winters-Zeit den Hirschen in der Haut stecken / oder im Frühling in grosser Menge über den Schlund im Kopff gefunden werden / nacharten) dann sie sich im Magen und Därmern hart anhängen und einbeissen / gleichwie die grossen Holtzwürme/ mit harten schwartzen Mäulern/als wann sie hörnern wären. Diese Würme wachsen im Magen / wie man in Eröffnung der todten Pferde sihet / ihre Farbe ist roth / sie hän-

hängen inwendig im Magen an / wie die Egeln im Wasser / und saugen das Blut an sich / bis sie dessen satt und genug haben / oder durch die Artzney getödtet und mit dem Koth ausgeführet werden / die noch leben / bleiben gemeiniglich in dem Hintern hangen / sind röthlich oder braun / nachdem sie in den Därmern im Durchgang verzehret werden.

Davor nehmet guten Essig / gestossen Knoblauch und Menschenkoth / rührets wol untereinander / und giesset es den Pferd ein / es hilfft.

Oder nehmet ein Gläslein voll Schusterschwartz / und so viel sauren Essig / gestossen oder gepülverten Knoblauch / Wermut und Sevenbaum / so groß als eine Haselnuß / mischet alles durcheinander / und schlaget ihme die Spor-Ader am Bauch / sunget das Blut auf / thuts unter die obgemeldten Stücke / bindet das Pferd auf / und giesset es ihme miteinander ein / lasset es warm zudecken / und bey zwey oder drey Stunden umherführen / führt es alsdann in den Stall / gebt ihm ein Hand voll gut Heu / und ein wenig Futter / damit es nicht überschüttet wird.

Oder nehmet Teufelsdreck einer Haselnuß groß / Ruß vom Ofen / Saltz / kleingestossene Kreiden / jedes so viel als ein Hüner-Ey / und so viel Weißwurtzel klein geschnitten und gestossen / thuts in ein halb Qvartier oder Seidlein guten Wein-Essig / lasset dem Pferd auf den Abend kein Futter geben / giesset ihme des Morgens diesen Tranck ein / ihr sollet das Pferd denselben Tag nicht mehr trincken lassen.

Zu verhüten / daß keine Würmer im Leibe wachsen. Es ist nicht rathsam / daß man so lang warte / daß einem Pferd die Würm im Leibe wachsen / sondern daß man solchen Unheil / so viel möglich / bey Zeiten vorkomme / welches insonderheit geschicht / wann man sie fleissig wartet / und mit guten Habern / Heu und Stroh füttert / und mit reinem frischem Wasser träncket; Zu dem ist auch gut / daß man ihnen alle Monat einmal Saltz mit gepülverten langen Pfeffer und Enzian vermenget zu essen gebe / welches die Würme nicht wachsen lässet / und wann sie schon gewachsen sind / so vertreibet es sie doch bald wieder.

Zu Verhütung der Würmer und anderer Seuchen / soll man dem Pferd die Wurtzel Tormentill / oder Armentilla / die in dem Majen gegraben ist / grün unter das Futter geschnitten eingeben; Wann man sie aber nicht grün haben kan / soll man sie zwischen zweyen Frauen-Tagen graben / dörren und klein schneiden / und dem Pferd in das Futter geben.

Wann ein Pferd Würm im Magen hat / so nehmet gestossenen Schwefel / streuet ein wenig auf das Futter / bis es denselben mit dem Futter isst; Wann es dann gegessen hat / so reitets ins Feld / so purgiret es alles hinweg / was in ihm ist.

Oder nehmet Metterkraut / Steinpfeffer / Majoran / Laub von einer Haselstauden / und die jungen Schößling von einer Wacholderstauden / lasset jedes allein in einem Helm zu Wasser brennen / giesset dem Pferd drey Tage nacheinander ein ziemlich Glas voll davon ein / ist gut für alle Würme.

Vor die Würme in den Därmern / nehmet ein Hand voll Büchenlaub / und ein Hand voll Hollunderlaub / lasset es wol im Wasser sieden / und wann es kalt wor-

Digitized by Google

worden ist/so giesset dem Pferd ein ziemlich Glas voll ein/ gebt ihm unter das Futter gepülverten Sagenbaum/ Gertwurtz/ und Pfriemenkraut/ thut ihn bey sechs oder sieben Tagen in das Wasser/ davon es trincket/ eine gute Geuspel voll Saltz.

Wann ein Pferd Würmer in dem Bauch hat/ so nehmet Ziegel-Oel/ giesset es ihm mit Wein in den Hals/und gebet ihn klein-geschabet Cypressen-Holtz unter das Futter/ so gehen die Würmer alsobald von ihme.

Vor die Würmer im Mast-Darm/ nehmet ein Qvintlein Saffran/ zwey Loth Knoblauch/ Regenwürm/ oder die Würm/ so von den Pferden gehen/ gedörret oder zerstossen/ ein Loth dem Pferd eingegossen/ es hilfft.

Oder nehmet die Blätter vom Hanffstengel/ siedet sie wol in Wasser/thut darunter Menschenkoth von einem Kind/so groß als ein Hüner-Ey/ Knoblauch auch so viel/ dem Pferd eingegossen.

Wann ein Pferd den Wurm an der Nasen hat/ den durchbrennet mit einem heissen Eisen/ reibet darein Grünspan und gebrannt Roßbein/ beydes pulverisirt: Oder nehmet Bein von einem Pferd/ das am Wurm gestorben ist/ henckets dem krancken Pferd an den Hals/ so stirbt der Wurm davon.

So ein Pferd den Wurm am Backen hat/ so schneidet ihme die Haut am Backen auf/ schiebet die Wurtzel vom grossen Wullkraut darein/und heffts wieder zu/ daß sie nicht heraus falle.

Oder nehmet der Würmlein eines/ so oben in den blauen Disteln wachsen/ schneidet dem Pferd die Haut an der Stirn ein wenig auf/ thut das Würmlein hinein/hefftet die Haut wieder zu/ so bald das Würmlein stirbt/ so fangt das Pferd an gesund zu werden.

Wann der Wurm an der Brust ist/ so schlaget ihme die Hals-Adern/ beyde Bug-Adern/und beyde Spor-Adern/lassets ziemlich bluten/damit das böse Geblüt heraus komme/darnach soll man ihme zwey Haarseil an die Brust/ oder innwendig an die Beine legen/ und offt regen/ mit durchziehen/ auf daß die böse Feuchtigkeit heraus fliesse/und nicht hinab in die Beine sincke; man soll aber die Haarseil/wann sie geleget sind/ nicht hin und wieder ziehen/ es sey dann/ daß das Pferd zuvor drey Tage gestanden sey/ alsdann soll man den dritten Tag früh und des Abends das Seil einmal oder etliche auf-und nieder ziehen/ doch fein sittsam.

Wann aber der Wurm oder Beul durch die Haarseil und Aderschlagen nicht hinweg gienge/ sondern geschwollen bliebe/ so schneidet die Haut nach der Länge von einander/ nehmet ein rein Werck/ legets in Eyerweiß/thuts in die Wunden/ und bindets mit einem Tuch zu/ damit die Lufft nicht daran gehe/ lassets drey Tage stehen/ darnach waschet die Wunde alle Tage zweymal mit warmen Wein aus/ und leget mit einem Werck das nachgeschriebene Pulver darein.

Nehmet guten Vitriol/ Honig-Meel und Saltz/ gleichviel/ mischets wol untereinander/ machet daraus einen Kuchen/ dörret ihn in einem Offen/ stosset ihn zu Pulver/ das streuet in die Wunden/ bis sie heilet/ und in der Zeit lasset alle Tage die Haarseil reegen/ und das Pferd hin und wieder reiten. Auch ist zu wissen/

wann

wann ihr den Wurm geschnitten habt / so sollt ihr das Pferd in vier Tagen nicht reiten / darnach aber soll mans alle Tage reiten / ehe dann ihr das Haarseyl reget / auf daß der Wurm gantz und gar möge geheilet werden. Wann ihr nun die Haut und Fleisch nach der Länge geschnitten habt bis auf den Wurm / so nehmet gepülverte Gallen von einem Ochsen / und ein halb Loth Hüttenrauch / nicht weniger oder mehr / streuet es dem Pferd in die Wunden auf den Wurm / und leget Baumwollen darauf / bindets wol zu / und lassets zween Tage also stehen / so verzehret das Pulver den Wurm. Dis Pulver von der Gallen und Hüttenrauch leget nicht mehr als einmal darauf; Wolte sich aber die Feuchtigkeit nicht verzehren / so brennet die Wunden mit einem glüenden Eisen / und wann ihrs allenthalben gebrennet habt / so streuet des Tages zweymal gestossenen Vitriol / Spangrün / und gebrannt Pferdbein darein.

Wann der Wurm dem Pferd an das Geschröt oder Gemächt komt / so nehmet gepülverten Polum Armenicum, machet ihn an mit Essig / thut des Saffts von Wintergrün / Zypollen und Nachtschatten darzu / schlagets über den Schaden.

Wanns aber nicht helffen wolte / so giesset dem Pferd diesen Tranck ein: Nehmet ein Qvartier guten Wein / den Saamen von weissen Berg-Disteln / zerstosset ihn wol; nehmet vier Untzen Venetischen Tyriack / zertreibet den in warmen Wein / und giesset s dem Pferd laulicht ein.

Wann der Wurm an der Rieben des Schwantzes ist / so schneidet ihme das Haar von der Rieben hinweg / und schneidet ihme die Haut einer guten qveren Hand lang auf; nehmet Grünspan / Schwefel / Schmeer und Bilsensaamen / stossets wol durcheinander / und streuets in die Wunden / so stirbt der Wurm von Stund an.

Wann aber der Wurm überhand genommen hat / so brennet alle die Oerter / da der Wurm ist / und streuet gestossenen Schwefel / Roßbein und Grünspan darein.

Wann einem Pferd in dem Schaden Maden wachsen / so nehmet wilde Cucumern / machets zu Pulver / und streuets in den Schaden / da die Würme oder Maden sind / so sterben sie davon / und frisset das faule Fleisch hinweg. Wann ihr aber solch Pulver brauchen wollet / so waschet zuvor den Schaden mit warmen Wein fein rein aus.

Wann ein Pferd offtmahls den Kopff schüttelt / oder sich auf den Kopff kratzet / so ist es ein Zeichen / daß es Läuse in der Mähn oder um den Kopff hat / nehmet alsdann junge Schößling von Dannen oder Fichten / stosset sie klein / giesset eine gute Laugen daran / thut ein wenig Vitriol / Wasser darein / waschet ihme die Mähne / Schopff und Schwantz damit / so vergehen sie davon: Im Fall ihr aber die Dannenschößling nicht haben könnet / so nehmet starcken Wein-Essig und Vitriol darein / lassets laulicht werden / und waschet das Pferd zwey oder dreymal damit es hilfft.

Wann ein Pferd Würmer in den Ohren hat / so fühlet mit den Fingern an die Ohren / wo es weich ist / dann allda ligen die Maden / wann ihr sie gefunden habt /

Digitized by Google

so schneidet / den Ort Creutz-weis auf / reibet Grünspan / Alaun / und zerstossen Pferdsbein darein.

Daß die Bremsen und Fliegen kein Pferd beissen oder drauf sitzen / so bestreichet das Pferd mit dem Safft aus Kürbis-Blättern. Oder siedet Dann-Zapffen und die Gipffel von Bercken und Knoblauch in Wasser / netzet ein Tuch darein / damit bestreichet das Pferd um den Kopff und Leib wo die Bremsen und Mucken zu sitzen pflegen / so sitzet keine Fliege darauf.

Das LXIV. Capitel.

Von Gebrechen der Augen.

WAnn ein Pferd trübe Augen hat / so nehmet frisch Brunnenwasser mit Honig vermenget / sprützet es dem Pferd in die Augen / nehmet alsdann einen Löffel voll geläuterten Honig / ein Qvintlein gestossenen Vitriol / thuts in ein Töpfflein / setzets auf ein Kohlfeuer / lassets ein wenig warm werden / rührets wol durcheinander / und streichets dem Pferd mit einer Feder in die Augen.

Vor die Fell in den Augen / nehmet guten Vitriol / Salminac / Honig / jedes 1. Loth / thut es zusammen in ein Glas / und giesset ein halb Qvartier guten Wein daran / vermachet das Glas gar wol / setzet es drey Tage in warmen Sand / diß Wasser streichet oder spritzet dem Pferd in die Augen / hefftet es auf / daß es nicht reiben kan.

Vor die Starn-Fell / nehmet klein-gestossenen Galitzenstein / Terpentin-Oel und den Safft von Scheelkraut und Wurtzel / streichet es dem Pferd mit einer Feder in das Aug / nehmet alsdann grüne Wegwarten / hacket sie klein / gebts dem Pferd vierzehen Tage unter dem Futter zu essen.

Vor Geschwulst der Augen / nehmet das Weisse von dreyen Eyern / schlagets in einem Schüsselein wol untereinander; Nehmet einen Löffel voll Honig / und einen Löffel voll Rosen-Wasser darzu / macht ein Pflaster mit Werck oder einem reinen Tüchlein / das sechs oder achtmal zusamm gelegt seye / netzets wol damit / und bindets dem Pferd über das Aug / es ziehet ihme die Geschwulst bald hinweg.

Wann einem Pferd die Augen schwüren / so nehmet schön weisses Semmelbrod / schneidet es in Schnitten / hencket dieselben an einen Faden an die Sonne / oder zu einem Offen / lasset sie wol dürre werden / segets alsdann in eine Schüssel / und giesset des Spanischen Weins / Peter Simonis oder Malvasier darein / bis daß sie wol weich werden / so dörret sie alsdann wieder / dieses thut dreymal / wann sie das drittemal dürr worden / so stosset sie in einem Mörsner gar klein / und blaset dem Pferd dasselbe in die Augen / das ziehet ihm alle Unsauberkeit aus.

Wann ein Pferd in ein Aug gestossen oder geschlagen wird / so nehmet weissen Wein / und sprützet ihm in die Augen / und reibet ihme mit der Hand den Augapffel wol / vergehets ihme nicht / so schadets ihme auch nicht.

Oder nehmet Odermenig / Rosenwasser / Nachtschattenwasser / das Weisse von einem Ey und Hanffwerck / machet ein Pflaster daraus / bindets dem Pferd auf das

Aug /

Aug / heffiet es auf / daß es sich nicht reiben kan / nehmet dann Hasen-Schmaltz / zerlassets und streichets dem Pferd mit einer Feder in das Aug / das vertreibet den Schaden.

Vor die triffende oder rinnende Augen / nehmet zwey Loth Saltz / zwey Loth Vitriol / und zwey Maß frisch Brunnen-Wasser / thut diß alles in ein Glas / lassets an der Sonnen distilliren / und wann ihrs brauchen wollet / so rühret es wol durcheinander / und streichets alle Tag einmal mit einer Feder dem Pferd in die Augen / es vertreibet den Fluß und das Rinnen.

Einem Pferd die Augen zu läutern / nehmet das Wasser von gebranten Augen-Trost / streichets dem Pferd in die Augen / und gebt ihm Wegwart samt den Wurtzeln zum öffternunter das Futter zu essen.

Oder nehmet der Muschein / so bey dem Wasser oder Teichen liegen / brennet sie auf Kohlen / thut die äusserste Haut herab / daß allein das Weisse bleibet; Nehmet Ingber / schehlet die Haut davon / und Alaun in gleichen Gewicht / stosset es klein / stäubet es durch ein Tuch oder Sieb / und blasets dem Pferd mit einem Röhrlein in die Augen.

Wann ihr vermercket / daß einem Pferd der Hauck im Auge wachsen will / so lasset ihme die Adern unter den Augen / bindet das Pferd mit dem Kopff unter sich / lasset es wol bluten / nehmet alsdann gestossenen Alaun / weissen Ingber / Saltz / langen Pfeffer / Nesselwurtz / dörret es wol / reibet oder stosset es klein / und seyhet es durch ein Tüchlein / dieses Pulver blaset den Pferd durch ein Röhrlein in das Auge.

Wann ein Pferd mönig ist / so nehmet Dosten / Baldrian / Entzian / Weißwurtzel / grosse Klettenwurtz / Wolgemuth / Sonnenwirbel / Wegwartkraut / samt der Wurtzel / Schelkraut ohne die Wurtzel / diß ziemlich grob geschnitten und unter das Futter gemischet / wann der Mond fünff Tag alt.

Das LXV. Capitel.

Vom Leben oder Kern- oder Bugschwinden der Pferde.

WAnn einem Pferd das Leben oder der Kern schwindet / so solt ihr ihm also Rath schaffen: wann im Frühling Laub und Gras / und das Geblüht bey Menschen und Vieh wächset und zunimmt / und der Mond vier oder fünff Tag alt ist / so lasset dem Pferd den ersten Donnerstag im neuen Mond auf dem Fuß oder Bug / da es schwindet / auf daß dünneste auswircken / daß ihme das Blut an allen Orten herdurch schwitzet / lasset ihm an den Strahten oder Versen wol und weit ausschneiden / damit sich der Horn daselbst voneinander giebt und Lufft gewinnet / dann es folget gemeiniglich / wann einem Pferd das Leben schwindet / so wachsen ihme die Fersen hinten zusammen / und wird Zwanghüfig.

Wann einem Pferd erzehlter massen gar dünn ausgewürcket / und die Fersen wol und weit ausgeschnitten sind / so picket ihm inwendig in den Huf / neben den

Strahlen auf beyden Seiten/ und vornen auf der Zähen ungefährlich ein Löchlein 8. oder 10. bis das Leben heraus dringe/ lasset ihme die Eisen an der Fersen/ wol weit richten; nehmet Hünermist/ Lorbeer/ Althee und das Weisse/ das die Weisgerber vom Leder schaben/ stossets durcheinander thuts in eine Pfanne/ daß eine starcke Salbe daraus werde/ schlaget dem Pferd also warm damit ein/ lasset den Einschlag zwey Tage in dem Huf/ schlaget ihm alsdann wieder frisch ein; lasset ihm allemal über den vierdten Tag wircken/ und mit dem Einschlag folgen.

Oder wann einem Pferd das Leben oder Kern schwindet/ so nehmet Hirssen/ lasset den wol in Milch sieden/ thut sieben oder acht Löffel voll Honig/ und eine Hand voll Knoblauch darein/ und schlaget dem Pferd damit ein.

Wann einem Pferd der Bug schwindet/ so lasset ihm die Haar am Bug und Schenckel auf das genaueste hinweg scheeren/ picket ihme mit einer Flieten den Bug über und über/ daß es blute; Nehmet im Mayen der rothen oder gelben Schnecken lasset sie eine Nacht in einem neuen Hafen stehen/ daß sie sich reinigen/ darnach thut sie in einen andern glasurten Topff/ der unten im Boden viel Löcher hat/ und thut die Schnecken wieder darein/ und setzt ihn in einen andern neuen Topff/ wann der Schnecken zehen oder zwölff/ so thut eine Hand voll Saltz darein/ vermachet ihn wol daß keine Erde oder nichts darein komme/ setzet ihn in einen Keller/ oder in die Erde/ wie es sich schicket/ lasset es acht oder neun Tage stehen/ so wird eine Salbe daraus/ waschet ihn/ wo es schwindet/ mit einer scharffen Laugen/ und Venedischer Seiffen gar rein; Wann es wieder trocken ist/ so schmieret ihme den Bug und Schenckel bey einer warmen Glut gar wol/ damit die Salbe hinein kommt; Es hilfft und ist probirt.

Das LXVI. Capitel.

Vom Hufschwinden der Pferde; item wann sie Zwanghüfig sind/ ꝛc.

WAnn einem Pferd die Hüfe schwinden/ so soll man ihme dieselbe fleissig warten mit Horn-Salben und Einschlagen/ welche die Hüfe wieder wachsen machen.

Nehmet die Klauen von den Kühfüsen/ siedet sie in reinem Wasser/ so wird das Fette davon oben schwimmen/ thut ein wenig Baumöl und Althee darzu/ schmeiret ihm die Huf und Saum damit/ nehmet Sauerteig/ Schweinen-Schmaltz/ und gestossen Knoblauch/ thut es in ein Tuch/ schlaget es warm um den Huf und Saum lassets den Tag also stehen/ schlaget ihme darneben mit Kühkoth/ Saltz und Essig untereinander gemenget/ alle Tage Morgens und Abends ein/ es wächset der Horn hefftig davon.

Wann ein Pferd zwanghüfig ist/ so lasset ihme den Horn hinten an den Fersen bey den Strahlen auf beyden Seiten als auf das Leben ausschneiden/ doch daß ihr ihme das Bein im Huf nicht berühret/ lasset ihme die Wende daselbst wol niedrig hinweg nehmen/ schlaget ihm ein Schäreisen auf/ das hinten am Stollen eine Schrauben hat/ damit man das Eisen auf- und zu schrauben kan. Nehmet alsdann

Lein-

Leinsaat und Rocken/lassets gar wol sieden/bis es aufbersten/stossets in einem Mörsel thut Zwiebel und alt Schmeer darzu/daß es wol untereinander kommt/ schlaget dem Pferd drey oder vier Tage damit ein/ und wann ihr ihme den Einschlag ausraumet so mischet ihn wieder unter den neuen/ damit ihr ihm einschlagen wollet; An dritten Tag frühe schraubet dem Pferd das Eisen um ein Strohhalm breit weiter/am vierdten Tag abermal so weit/ und so fort/bis ihr sehet/ daß der Fuß seine rechte Weite habe/darnach brecht ihme das Schär-Eisen ab/und schlaget ihme ein Eisen auf/ das wol weit/und gleich dick innen und aussen ist; Nehmet Wachs/Sauertäig und Honig/lassets warm werden/und schlaget ihme damit alle Tage zweymal ein/und schmieret ihme den Huf bis in die Fessel wol mit einer Horn-Salbe/das thut bey 14. Tage nacheinander.

Wann ein Pferd vollhufig ist/ so schmieret ihm auswendig den Huf wol mit einer Horn-Salbe/lasset ihm den Huf fein dünn auswürcken/ giesset alsdann guten starcken Brandwein in den Huf/ leget ein wenig Hanfwerck oder Heden darauf/ zündet es an/ lassets mit dem Brandwein verbrennen/ nehmet Grünspan/ Vitriol und gebrannten Alaun/eines so viel als des andern/mischet die Stücke durcheinander machet einen Taig mit Brandwein daraus/lasset ihme das Eisen wieder aufschlagen und schlaget ihme alle Tage damit ein/ lasset ihm in 12. oder 14. Tagen wieder dünn auswürcken/ allerdings wie zuvor/ das thut drey oder vier Beschläg/ so gewinnet das Pferd hohle Füß/ schmieret ihme den Saum mit einer Horn-Salben alle Tage einmal/es treibt ihme sonst das Leben oben zum Saum heraus/diß ist eine gute Kunst/ wann man sie recht gebrauchet.

Wann einem Pferd über den Huf der Schaum aufbricht/ so beschneidet ihme den Huf bis auf das Fleisch/nehmet Honig/ Wachs/ Hartz und Hut-Zucker/lassets miteinander zergehen/ so wird eine gute Salbe daraus/ giessets ihme laulicht in den Schaden/es heilet und wird hart darinnen.

Oder schneidet das Haar um den Schaden mit Fleiß hinweg/ und säubert den schadhafften Ort fein subtil mit einem Scheermesser/streuet allein gestossenen Canari-Zucker darein/leget ein wenig Baumwolle darauf/verbindet es mit einem leinenen Tuch/lassets 5. oder 6. Tag also stehen/ehe dann ihr es aufbindet/es heilet geschwind ohne Schmertzen und Schweren.

Wann ein Pferd Straubhufig oder Igels-Hufe hat/ so nehmet Schel-Kraut samt der Wurtzel/ siedet es in einem Kessel mit Wasser/ schlaget das Kraut dem Pferd alle Tag warm um den Fuß/das thut so lange/bis im die Haare alle ausfallen/ alsdann nehmet gestossenen Zucker/Vitriol und Alaun/siebet es durch/wertfets auf den Schaden/es trocknet und heilet.

Wann einem Pferd die Strahlen schwären/ so beschneidet und beräumen den Strahl wol/bähet ihme die Füsse mit warmen Wein/nehmet alsdann Wachs/Hartz Unschlit/Weyrauch/und gepülverten Grünspan/ das zerlasset untereinander/thut es alle Tage warm auf den Strahl.

Oder nehmet ein gut Theil Alaun und Vitriol/ nach dem ihr es haben wollet/

thut es in ein Quartier Wein-Essig oder Wein / waschet die Strahlen damit / und leget ein wenig Werck darauf.

Das LXVII. Capitel.

Vom andern Füß-Gebrechen der Pferde.

DA ein Pferd Eyter im Fuß hat / daß man nicht finden kan / und doch gerne finden wollte / so brechet das Eisen ab / giesset Käswasser oder gesaltzen Wasser auf den Huf/an welchem Ort das Wasser am ersten trocken wird daselbst ist das Eyter / und so ihr es gefunden / so öffnets mit einer Flueten/ und wo ihr könnet/giesset heisses Unschlitt in den Huf/und deckets wol zu mit Werck/ und schlaget darnach das Eisen wieder auf.

Wann ein Pferd ein Hornklufft hat/es seye durchaus oder halb / so raumet sie sauber aus/und schabets mit einem Messer zu beyden Seiten/damit sie gar frisch verneuert werden / so nimmt sie die Salbe desto eher an/und heilet auch desto eher / doch verhütet so viel möglich/daß sie nicht bluetend gemacht werde. Wann nun die Klufft geraumet und gesäubert ist / so streichet diese nach beschriebene Salbe darein / so viel ihr in die Klufft bringen könnet/lasset das Pferd einen Tag oder drey stehen/ darnach reitet wohin ihr wollet / es heilet sehr ; So es aber den Stand nicht haben kan / so wäre es besser/ wann ihr es geritten habt / und saubert die Klufft alsdann wieder aus/ und streichet die Salbe aufs beste / so ihr könnet / also thut ihme für und für / so werdet ihr erfahren / daß die Kunst gerecht ist / und machet die Salbe folgender Gestalt/ nehmet Böcken-Unschlit/Zucker/ Terpentin/weiß Hartz von den Dannen/ Wachs/ guten Firniß und Baumöl / alles gleich / nach dem ihr viel oder wenig haben wollet / lassets zergehen und in einer Pfannen kalt werden / brauchets wie oben stehet / so offt es heraus fällt/so streichet ein frisches darein.

Wann ein Pferd ein Köhten verstauchet / so nehmet ein Pfund kleingestossenen Leinsaat/ ein halb Pfund Honig / und ein halb Stübigen Essig / lassets miteinander sieden/daß ein Taig daraus werde/schlagets warm auf einen Hasenbalg/bindets dem Pferd auf den Fuß / so warm ihr es an der Hand leiden könnet. Wann aber dem Pferd das Hincken nicht vergehen will / so schmieret es mit Lohöl und Althee / bindet ihme gemeldten Tag fein warm wieder über den Fuß/haltet den Huf feucht mit Einschlagen und Horn-Salbe.

Wann ein Pferd in den Fesseln oder Fersen wund ist/so nehmet ein halb Pfund Speck/ stecket ihn an ein Holtz/ thut ein Papier darum / zündet ihn an/ lasset den auf ein rein Wasser tropffen/scheumet ihn ab/thut ihn in eine Pfanne/und lasset ihn wieder zergehen. Nehmet vier Loth gepülverte Lorbeer / und ein halb Pfund Schies-Pulver / rühret es wol durcheinander / bis stehet / damit schmieret das Pferd wo es wund ist.

Vor die Rappen/Mauchen und Strupffen nehmet 6. Loth Schweffel/ 3. Loth Vitriol/ stosset jedes besonder zu Pulver / nehmet alsdann ein Pfund Rheinberger-

Schmeer/

Schmeer zerlassets und giessets auf ein kalt Wasser/thut darzu 3. Loth Loröl/ 6. Loth gestossenen Canari-Zucker/ und 4. oder 5. Löffel voll Honig/ Wachs so viel als ein Hüner-Ey/ rühretes untereinander und schmieretes damit.

Das LXVIII. Capitel.

Von den Gallen der Pferde.

ES fahren offt den Pferden Gallen auf/ bey den Gelencken an den Beinen deren etliche von Natur/ etliche vom Dampff oder Feuchtigkeit des Stalls/ oder wann man die Pferde hart reitet und sehr erhitzet/ daß man sie bald in das Wasser gehen lässet/ und mit nassen Füssen unabgestrichen in den Stall stellet/ und nicht wartet/ wie sichs gebühret.

Nehmet der Cantharides bey 200. ein halb Pfund frische Butter/ ein halb Pfund Schmeer/ stossets kalt durcheinander: wann ihr es brauchen wollet/ so nehmet der Salben eines Hüner-Eyes groß/ reibets wol hinein/ bis gar trocken wird/ alsdann werden die Gallen in 3. oder 4. Stunden anfangen zu fliessen/ haltet das Pferd zu der Zeit fein trocken/ lassets nicht ins Wasser oder Koth gehen/ nach acht oder zehen Tagen schmieretes mit einer Salben/ die das Geäder lind und geschmeidig machen/ damit das Haar wieder wachsen möge.

Vor die Floß-Gallen schlaget dem Pferd die Gallen mit einer Flieten auf/ damit sie ausrinne/ nehmet einen leinen Lumpen/ netzet ihn in Essig/ bindet ihn eine Nacht darauf/ den folgenden Morgen nehmet ein küpffern Ringlein/ das einen Stiel oder Handheben habe/ damit brennet die Gallen bis durch die Haut/ nehmet alsdann alt Schmeer/ schmieret die Galle damit/ nehmet darnach Loröl/ Arsenicum, Agrippæ Sälblein/ Petersilien-Saamen/ Althee/ Schwefel/ mischet und wärmet alles miteinander/ legts über die Gallen/ verwahret das Pferd mit dem Maul/ daß es nicht darzu komme/ brauchet aber die Salbe nicht mehr dann einmal/ es dienet vor allerley Gallen/ ausgenommen die Steingallen.

Vor die Steingalle/ schneidet die Steingallen von Grund heraus/ daß das Leben heraus gehe/ nehmet drey oder vier Tropffen Scheidwasser/ tropffets darauf/ in dreyen Tagen sind die Krappen-Mähler hinweg; Nehmet darnach Zucker-Candi/ brennets darauf/ schlaget ihm alsdann/ wie gemeldet/ das Wachs mit Terpentin vermenget darüber/ damit kein Wasser darzu kommen kan/ so wird es bald wieder verwachsen und wol gehen.

Das LXIX. Capitel.

Von allerley Gewächsen an den Füssen.

WAnn ein Pferd ein Gewächs am Bein oder Schenckel hat/ so reisset ihme die Haut im abnehmenden Mond mit einer Luchs-Klauen auf/ nehmet Grünspan/ Brandtenwein/ Meel und Honig/ mischts durcheinander/ thut es auf ein Tüchlein/ machet ein Pflaster daraus/ bindets über den Riß/ machet

machet dieser Pflaster drey/ wann eines trocken wird/ so leget ein anders darüber/ bis ihr Besserung befindet.

Wollet ihr ein jedes Pferd/ das von dreyen Jahren ist/ bewahren/ daß es sein Lebenlang kein Gewächs an den Füssen/es sey von Gallen/ Spatt/ Mauchen/ Uberbein oder andern Gewächsen bekomme/ so nehmet ein Viertel-Pfund gestossene Glaßgallen/ fünff Loth Drachen-Blut/ ein Pfund Baum-Oel/ ein Viertel Pfund Bibergail/ ein Qvartier guten Rheinischen Brandwein/ Manns-Harn und Essig/ jedes ein Nösel/ temperirt und siedet diese Stücke miteinander/ und schmieret dem Pferde die vier Schenckel alle Tag einmal damit/ das thut neun Tage nacheinander/ so warm ihr es an den Händen erleiden könnet/ lassets in der Zeit/ wie auch in etlichen Wochen hernach in kein Wasser reiten.

Vor die Uberbein/nehmet Auripigmentum/ ungelöschten Kalch/Grünspan/ jedes 2. Loth/ zerstosset diese drey Stücke untereinander/ thut sie in einen glasurten Topff/ siedets in starcken Essig und Wein/ nehmet ein leinen Tuch/ netzets darein/ legets also warm darauf/ das thut des Tages sechs oder sieben mal/ nehmet alsdann einen runden glatten Prügel von Haseln-Holtz/ lasset ihn bey einem Feuer warm werden/ streichet damit das Uberbein abwarts/ so wird es ledig von dem Schienbein/ daß man es hernach leichtlich heraus nehmen und heilen kan.

Wann ein Pferd den Ellenbogen hat/ so scheeret das Haar auf dem Ellenbogen mit einem Scheermesser rein ab/ picket den Ellenbogen wol mit einer Flieten/ streichet und drücket das Blut heraus/ nehmet Steinglaß/ Pulver und Saltz/ reibets in die Löchlein/ nehmet ungelöschten Kalch und Eyerweiß/ rührets untereinander/ und netzet Werck darein/so groß/als der Schaden ist/ legets darauf/ und haltet ein warm Eisen dabey/ bis daß es trocken wird/ reitet alsdann wohin ihr wollet/ es fället nicht herab/ bis es schwieret.

Wann einem Pferd der Leist wächset/ so brennet ihme mit einem glüenden Eisen fünff Striche dardurch/eines Strohhalms tieff/darnach nehmet ein halb Pfund Honig/ anderthalb Pfund Terpentin/ vier Loth Galbani/ ein Loth Weyhrauch/ ein Loth Mastix/ zwey Loth Bohnen-Meel/ anderthalb Pfund Hartz/ diese Stücke thut in einen Topff/ giesset ein Nösel Essig darüber/ lassets sieden/ streichet die Salbe auf den Brand/ oder legets Pflaster-weis darauf/ neun Tage nacheinander.

Wann ein Pferd den Spat hat/ so ziehet es in einen Nothstall/ verwahret und bindet es/ daß es sich nicht regen/ oder ihme selbst Schaden thun kan/ brennet ihme mit einem heissen Eisen die Haare auf den Spat oder Knorren hinweg/ leget ihm alsdann das Eisen noch einmal darauf/ daß sich die Haut schrumpffe; nehmet Wegerich/ Gauchheil und Dannen-Hartz/ jedes gleichviel/ stossets klein/ bindets auf den Brand/ so ziehet es ihn aus.

Das LXX. Capitel.

Von andern Gebrechen der Pferde / an ihren Füssen.

TAnn ein Pferd eine Ader an den vördern oder hintern Füssen verstossen und verrucket hat / daß es hincket / so nehmet Heublumen / Pappeln / Camillen und Brunnkreß / siedets im Wein / thut ein Stück alt Schmeer einer Faust groß darzu / waschet ihme den Fuß warm damit / das lindert das Geäder / nehmet alsdann fünff Loth weiß Lilien-Oel und ein gut Theil gereinigte Regenwürmer / thuts in einen verglasurten Topff / setzt ihn auf eine linde Glut / lassets fein gemach zergehen / und wann die Würme dürre werden / so nehmet Mastix-Oel / giessets darein / und schmieret die Adern damit des Tages zwey oder dreymal / das Pferd kommt in kurtzen wieder zurecht.

Wann ein Pferd hincket / und niemand weiß / was ihm ist / so brechet ihme die Eisen ab / wircket ihme aus / bis aufs Leben / hefftet ihme das Eisen wieder auf / nehmet Hirs / siedet den wol in Wein oder Essig / bis daß er zu einem Brey oder Mus wird / thut alt Schmeer darzu / bindets dem Pferd so heiß es erleiden kan / um den Fuß; das thut 8. oder 10. Tage nacheinander.

Wann ein Pferd vernagelt ist / so ziehet den Nagel aus / machet das Loch rein / nehmet Zucker Candi / thut ihn darein / haltet ein warm Eisen darauf / daß es zergehet / darnach giesset Hartz / Firnis und all Schmeer in den Fuß / schlaget ihme das Eisen wieder auf; wann aber der Schaden schwindet / so wascht ihn mit warmen Essig aus / giesset von einer Schweins-Gallen etwas darein / verkleibet und vermachet das Loch mit Hartz und Wachs / daß nichts heraus lauffe / gebt ihme Nagel-Kraut samt der Wurtzel zu essen / hat es aber kein Eiter / so gebt ihm Wegwart-Wurtzel zu essen / so genäsets.

Hat sich ein Pferd getretten / es sey im Saum oder sonsten / so waschet ihme den Tritt mit warmen Wein rein aus / streuet gepulvert Hirsch-Horn und gestossenen Hut-Zucker darein / es heilet ohne alle Wehetagen und Schwehren.

Oder nehmet gestoßnen Allaun / Vitriol / Zucker / und frische Butter untereinander / thuts in einen verglasurten Topff / lassets auf ein lindes Kohlfeuerlein ein wenig sieden / und wieder kalt werden / so wird es hart / wann sich dann ein Pferd tritt / so schabet des Pulvers ein wenig in den Tritt / das trocknet die Wunden und heilet geschwind.

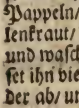
Wann ein Pferd in einen Nagel oder Pfahl getretten hat / so nehmet Nagel-Kraut und Wegwart / samt dem Kraut und Wurtzel / zerreibets und zerknirschets / druckts in den Schaden oder Loch / und gebt ihme beyde Kräuter zu essen / es heilet.

Wann ein Pferd ein Bein gebrochen so nehmet Walwurtz / Schwartzwurtz / Lindenblüt / Wachs / Dannen-Hartz / jedes ein Pfund / zerstossets die Wurtzel in einem Mörsel / lassets miteinander sieden / und machets zu einer Salben / die streichet

auf ein lang leinen Tuch/ das schlaget gar warm um den Schaden/ und verbindets mit andern Tüchern/ damit es warm bleibe/ und um den Fuß weich seye/ alsdann schindelts und bindets dermassen/ daß sich das Bein aufeinander nicht bewegen oder regen kan/ lassets 9. Tage also gebunden stehen oder ligen/ darnach bindets auf/ und leget wieder ein frisches Pflaster von gemeldter Salben darauf/ schindelt und bindets wie vor/ das continuiret/ bis daß ihr Besserung sehet. Nehmet alsdann Beinbruch/ (so in den Apothecken zufinden) stossets zu Pulver/ und streuet dem Pferd allemahl einer Haselnuß groß aufs Futter. Wann nun der Fuß wieder erstarcket/ so brauchet nachfolgende Bähung alle Tag einmahl: Nehmet groß Klettenkraut/ Pappeln/ Attich/ Nachtschatten/ klein Gundelkraut/ Schelkraut/ Gamillen/ Wüllenkraut/ Wermuth und Beyfuß/ seudt diese Kräuter in Wein oder Bier/ bähet und waschet den Fuß wol damit/ machet ihm auch einen guten starcken Anstrich/ lasset ihn vier Tag also stehen/ am fünfften Tag waschet ihn mit scharffer Laugen wieder ab/ und bähet ihn mit obgemeldten Kräutern wieder.

Das LXXI. Capitel.

Von Räudigkeit der Pferde.



So ein Pferd räudig ist/ nim ein halb Pfund frische Butter/ ein halb Pfund gut alt Schmeer/ ein halb Pfund grünen Sagenbaum/ ein Vierelpfund Venetische Seiffen/ und ein Loth Qveckfilber/ theilet das Schmeer in zwey Theil/ nehmet den einen Theil/ durchgreiffet oder durchsuchet ihn wol/ daß nichts Unreines von Häutlein und Aederlein darinn bleibe/ in diesem Schmeer tödtet das Qveckfilber/ darnach nehmet das ander Theil Schmeer und die Butter/ setzets in einer Pfanne über die Glut/ lassets zergehen/ und wann es wol warm worden/ so thut die Pfanne wieder vom Feuer/ und werffet ein Loth Grünspan/ zwey Loth Schwefel/ und zwey Loth weisse Nießwurtz darein den Sagenbaum sollet ihr gar klein hacken oder stossen/ schabet die Venetische Seiffen auch klein/ thut es miteinander in die Pfanne/ seher zu/ wann es kalt wird/ so wärmet es wieder/ doch daß die Seiffen nicht überlauffe/ wann nun diese Stücke alle in der Pfannen sind/ so thut den Rest des Schmeers mit dem Qveckfilber auch darein/ setzet es aber nicht mehr über das Feuer/ sondern rührets stets üm/ bis daß es kalt wird/ schmieret Menschen und Vieh/ wo sie räudig sind; ist eine köstliche bewährte gute Grind-Salbe/ doch solt ihr das Pferd das ihr schmieret/ zuvor mit einer guten scharffen Laugen und Seiffen wol waschen/ und wieder trocken werden lassen/ alsdann schmierets bey einer Glut sehr wol.

Wann ein Pferd räudig am Kopff ist/ so nehmet zwey Seufpel voll gute Bächene Aschen/ und eine Hand voll ungelöschten Kalch/ davon machet eine Lauge/ lasset sie zwey oder dreymal durchgiessen/ damit sie scharff werde/ nehmet einen glasurten Topff/ giesset dieser Laugen ein halb Stübichen darein/ thut eine Hand voll Reinefan/ eine Hand voll Alant-Wurtzel/ und fünff oder sechs Dann-Zapffen darein

ein/ lassets wol miteinander sieden/ waschet das Pferd/ wo es grindig ist/ damit/ bis daß es blutet/ und wann es wieder trocken worden/ so nehmet alt Schmeer/ Alant-Wurtzel/ gestossenen Schweffel und ein wenig Alaun/ stossets untereinander/ so wird eine Salbe daraus schmieret den Schaden wol damit/ daß thut über den andern oder dritten Tag einmal. So offt ihr schmieren wollet/ so waschet es zuvor mit gemeldter Laugen.

Ist ein Pferd räudig am Hals/ so scheret ihme/ so weit es schäbicht oder räudig ist/ die Haar oder Mähn ab/ und waschet mit obgemeldter Laugen dem Unflath rein herab/ und so bald es trocken wird/ so schmierets mit dieser Salben. Nehmet zwey Loth Loröl/ zwey Loth Grünspan/ zwey Loth Gloriet/ ein halb Pfund Rheinberger Schmeer/ zwey Loth Qveckſilber/ zwey Loth Kupfferrauch/ zwey Loth gestossenen Schweffel/ vier Loth Poli Armeni/ stosset diese Stück wol durcheinander/ damit das Qveckſilber in dem Schmeer getödtet werde/ und schmierets am schadhafften Ort/ haltet ein heiß Eisen dagegen/ und reibets wol hinein/ über drey Tage waschets wieder ab/ wofern es nicht heilet/ so schmierets wieder/ wie jetzt gemeldet/ das treibet bis es heil wird.

Wann ein Pferd räudig oder schäbigt am Schwantz ist/ so schlaget ihme die Ader an der Riebe des Schwantzes/ lassets wol bluten/ und thut in obgemelde Lauge vier oder fünff Loth Vitriol/ waschet den Schwantz rein damit/ und schmierets mit der jetzgemeldten Salbe bey einer Gluth.

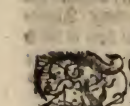
Wann ein Pferd räudig an den Füssen ist/ so nehmet weissen Weyrauch und Salpeter/ siedet den in Wein/ und behet ihme die Schenckel damit/ und wann es sehr offen ist/ so streuet Carnari-Zucker und gepülverte Lorbeer darein/ es heilet und trocknet wol/ mercket auch/ wann einem Pferd die Schenckel räudig oder offen seynd/ so soll ihr ihme die Beine trocken halten/ und in kein Wasser oder feuchten Ort gehen lassen.

Wann aber einem Pferd zu Winters-Zeit die Füsse offen sind/ oder das Schnee-Wasser aufgebissen hat/ so nehmet Speck/ lasset den zergehen/ thut die Griefen davon/ thut klein gehackte Venedische Seiffen darunter/ rühets bey dem Feuer wol durcheinander/ bis es zu einer Salben wird/ schmieret dem Pferde die Füsse damit/ so kan sich der Koth und Schnee-Wasser so bald nicht darein legen.

Wann ein Pferd von einem vergiffteten Thier gestochen oder gebissen wird/ es seye wo es wolle/ so nehmet Tyriack und guten Wein/ temperirts untereinander/ giesets ihm ein/ ist es aber von einer Wiesel/ so nehmet ein Wiesels-Bälglein/ und reibets wol damit/ so schadets ihme nicht.

Das LXXII. Capitel.

Von allerhand Geschwülsten der Pferde.



IST ein Pferd geschwollen/ so nehmet Essig/ Saltz und Kühe-Koth/ lassets in einer Pfannen ziemlich warm werden/ schlagets also heiß auf die Geschwulst / so vergehet sie davon.

Die Geschwulst oder Schwäre zeitig zu machen/ nehmet klein-zerschnittene Zipollen/ alt Schmeer/ Honig/ Hartz/ Wachs/ und Bolum Armenicum/ flossets untereinander / lassets in einer Pfannen zergehen / streichets auf ein Tuch/ und legts also warm über die Beulen.

Ein Geschwär zu öffnen / nehmet ein heisses Eisen oder Scheer-Messer/ brennet oder schneidet das Geschwär unterscich / damit der Eiter heraus lauffen kan; Nehmet alt Schmeer / Sauerteig / Zipollen / das wol durcheinander gestossen sey/ machet ein Pflaster daraus/ legts über den Schaden / das ziehet den Unflat vollend heraus.

Wann einem Pferd der Hals geschwollen / oder wann es von einem andern gebissen/ oder sonst einen Schaden bekommen hätte / daß ihme die Geschwulst nicht vergehen wolte / so scheeret ihme das Haar auf der Geschwulst rein hinweg / thut mit einem Scheer-Messer einen Schnitt darein / drucket die Feuchtigkeit wol heraus / waschet die Wunden mit warmen Wein aus / nehmet alsdann Honig / Rocken-Meel / Althee / Gummi / Mastix und Weyhrauch/ eines so viel als des andern/ giesset ein Qvartier Wein daran/ lassets miteinander zu einem Mus sieden/ streichts alle Tage zweymal warm über den Schaden/ das ziehet den Unflat heraus / daß sich die Geschwulst setzet/ alsdann möcht ihr sie wieder heilen.

Wann ein Pferd Wehtag an den Ohren hat/ daß ihme der Kopff auf einer Seiten geschwollen ist/ so schneidet das Haar auf einer Seiten rein hinweg/ schmieret die Stätte mit Schmeer / lasset ihm auf der gesunden Seiten die Kopff-Adern schlagen / schneidet die Haut / unter dem Ohr herab / eines Fingers lang auf / alsdann brauchet die obgemeldte Salbe von Honig/ Rocken-Meel/ Althee/ Gummi/ Mastix/ und Weyhrauch/ allerdings/ wie gemeldet/ das ziehet die Geschwulst aus.

Wann ein Pferd am Bug oder Brust geschwollen ist / daß man nicht weiß/ was ihme geschehen ist / so thut frischen Lehm in einen Kessel / giesset rein Brunnen-Wasser daran/ lassets wol sieden/ rühret den Lehm stets um / damit er nicht anbrenne/ wann er wieder kalt wird / so setzet sich der Lehm zu Grunde / und das Wasser wird oben lauter: Nehmet alsdann desselben Wassers einen ziemlichen Topff voll/ thut darein Nachtschatten-Kraut / Leinsaat / Fenchelkraut/ Wegwart/ Lattich und Hauslauch / lassets wieder miteinander sieden/ waschet und bähet die Schwulst damit/ so warm ihr es an der Hand leiden könnet / netzet ein dick zusammen gelegt Tuch darein / legets darauf / das thut / so offt es trocken wird / so netzet es wieder / es ziehet die Hitze aus.

Wann

Wann ein Pferd am Bauch geschwollen ist/ so nehmet ein Qvartier Honig/ ein Qvartier alten Wein / eine Hand voll Bohnen-Meel / und ein Glas voll Brandwein/ klopffts durcheinander / machets warm / reibets wider die Haar aufwerts.

Vor die Geschwulst am Schlauch und Geschröt / nehmet dürren Lehm / der zuvor auch ist gebrauchet worden / klopffet ihn/ und reibet ihn durch ein Sieb/ thut Essig/ Tyriack und Saltz darunter / daß es dünn wird wie ein Mues / bestreichet dem Pferd den Schlauch und das Geschröt damit; Wann es dürre wird/ so kratzet es wieder ab / und bestreichets wieder wie zuvor / das thut je öffter je besser / bis die Geschwulst vergehet.

Wann ein Pferd unter dem Sattel geschwellet ist / so nehmet Kühkoth / Saltz und Essig / rühret es durcheinander / schlaget es über die Geschwulst ; Im Sommer nehmet Röis / sihet wie Kümmel-Kraut / thut spitzigen und breiten Wegwart auch darunter/ist sehr gut; wann ihr reiten müsset/so machet in den Sattel/wo der Druck geschehen/ eine Kammer/ und leget Flöh-Kraut auf die Geschwulst.

Wann ein Pferd vom Gurt unten am Bauch eine Geschwulst bekommen hätte/ die nicht aufbrechen wolte/ so schneidet die Haut auf / drucket das Eyter und die böse Feuchtigkeit heraus / brauchet hernach die obgemeldten Wasser / Pulver und Salben darzu / so werdet ihr es bald wieder heilen.

Wann ein Pferd geschlagen/ gefallen/ oder sonst ein geschwollen Knye hat / es seye von Flüssen/ oder wovon es wolle/ daß es das Knye nicht bigen kan/ so scheeret das Haar auf der Geschwulst hinweg/ pickt sie mit einer Flieten/doch daß die Senn-Ader/ Haarwachs und Gelenck dardurch nicht versehrt werden/ darnach nehmet einen Häselnen Stecken / reibet die Geschwulst wol damit / lasset ein oder zwey Löchlein/ daß die Feuchtigkeit heraus fliessen kan.

Wann ein Pferd geschwollne Schenckel hat / so nehmet Sauerteig / Honig/ Saltz / Lein-Oel und Essig / siedets in frischer Milch / die nicht abgenommen ist / bis daß es dick wird wie ein Brey / waschet und bähet das Pferd damit / schlagets auf ein wüllen Tuch / bindets dem Pferd um den Fuß / damit es nicht herab falle / das thut fünff oder sechs Tage nacheinander / alle Täge zweymal / so vergehet ihme die Geschwulst.

Das LXXIII. Capitel.

Von den Mitteln vor den kalten Brand/ Krebs/ Fisteln und faul Fleisch der Pferde.

VOr den kalten Brand / nehmet ungelöschten Kalch / thut solchen in einen Topff / giesset Wasser darauf / rühret es wol durcheinander/darnach lasset es eine Weile stehen / bis lauter wird / giesset das ober Wasser davon/ und giesset wieder ander frisch Wasser daran/rühret es wieder um/so wird

Digitized by Google

es wie eine Milch/ netzet ein Tüchlein darein/ schlagets über den Brand/ es löschet alle hitzige Schäden.

Vor die Fisteln nehmet schwartzes Pech/ guten Terpentin/ Jungfrau-Wachs/ jedes vier Untzen/ ein Untz Oxicrotium aus der Apothecken/ drey Untz Honig/ ein Untz Rosenöhl/ und ein wenig Klauen-Schmaltz/ lassets miteinander in einem glasürten Topff sieden/ und machet eine Salbe daraus/ streichets auf ein blau wüllen Tuch legets alle Tage zweymal auf den Schaden/ so wird es heilen.

Vor den Krebs nehmet Hüttenrauch/ Grünspan/ Vitriol/ Flöhkraut/ weiß und schwartze Nieswurtz gepülvert/ und alle Tage auf den Schaden gethan/ bis der Krebs stirbt/ und das faule Fleisch verzehret wird/ darnach nehmet Salben/ damit man andere Schäden heilet.

Alte offene Schäden zu heilen/ nehmet den Safft von Wegwart/ den Safft von Teuffels Abbis/ den Safft von Gundelreben/ ein halb Loth gestossnen Grünspan/ und und zwey Qvintlein gepülverten Vitriol/ temperirts durcheinander/ netzet ein Weicken darein/ und steckets in das Loch/ das reiniget und heilet die tief-fressende Geschwär und alle Schäden.

Faules Fleisch wegzuätzen/ nehmet gebrandten Alaun/ stosset ihn zu Pulver streuet ihn in den Schaden/ oder leget der kleinen Epternessel darein/ die fressen das wilde Fleisch hinweg.

Ein Pulver zu alten und neuen Schäden zu gebrauchen/ machet also: Nehmet gebrannte Muscheln/ Alaun/ Fenchel-Kraut/ Ehrenpreis und Osterlucey/ dörrets und stossets alles zu Pulver/ nehmet ein Poartier Honig/ rühret und kneter das Pulver und das Honig/ daß es zu einem Teig wird/ denselben Teig backet in einem Ofen/ wie ander Brod/ stossets darnach zu Pulver/ das streuet des Tages einmal in den Schaden/ doch daß der Schaden/ wie oben gemeldet/ allemal rein ausgewaschen werde.

Das LXXIV. Capitel.

Wie man die Pferde roth/ schwartz und braun färben solle.

Es ist eine feine Zier/ wann an einem schönen weissen Pferd der Schopff/ die Mähn und Schwantz roth gefärbet/ und mit einem schönen rothen Sattel und Zeug geschmückt ist/ die Türcken pflegen nit allein den Schopff die Mähn und den Schwantz/ sondern auch die Füsse/ einen oder mehr/ zuweilen wol alle vier/ bis über die Fessel oder Knie zu färben/ ja offtmal das gantze Pferd über und über/ oder doch den halben Leib/ als wann es in Blut geschwemmet ware/ diese Farbe wird aus Türckey zu uns gebracht/ und wann sie grün ist/ so ist sie gut die sollt ihr also probieren: wann sie abgemachet/ so werffet sie an eine weisse Wand/ bleibet sie daran hängen/ so ist sie gut/ wann sie aber schwärtzlich wird/ so tauget sie nit.

Wann

Wann ihr ein Pferd im Sommer färben wollet / so thuts auf einen schönen Tag / da die Sonne gar warm scheinet ; Wann ihrs aber im Winter färben wollet / so waschet es mit Alaunwasser / wollet ihr es nun am Leib auch färben / so muß es geschehen / wann sich das Pferd abgehäret hat / sonst gehet die Farbe mit den Haaren ab / dann dieses Färben währet nicht länger / bis sich ein Pferd häret.

Nehmet vier Pfund Bresilien-Holtz / das wol klein gehacket ist / thuts in einen glasurten neuen Topff / und frisch Brunnenwasser daran / lassets einen Tag oder zween mit einander wol weichen / nicht zu hart noch zu gehling / damit es nicht braun werde / werffet alsdann ein halb Viertel Alaun darein / darzu die grünen Schalen von vierzig oder fünffzig Wall-Nüssen / samt ihrem frischen Laub / darnach nehmet die Türckische Farbe in ein küpffern Becken oder Kessel / machets mit dem gesottenen Bresilien-Wasser an / daß es zäh und wie ein Täig werde / darunter thut von sieben Eyern das Weisse / und ein Ochsen-Gallen / setzet den Kessel über eine Glut / und lassets warm werden / so warm ihr es an der Hand leiden könnet / und gebt acht / daß es nicht zu heiß werde / sonst wird die Farbe verbrennet und nichts nütze seyn ; Darnach nehmet die Farbe also angemachet / reibets mit Fleiß und wol in die Haare hinein / bindet den Schopff / Mähn und Schwantz in ein leinen Tuch / damit die Farbe das Pferd am Leibe nicht berühre / und daselbst auch färbe und mahle / und lassets die Nacht also verbunden stehen. Des andern Tages führet das Pferd in die Sonne / löset das Tuch auf / lassets trocken werden / und so es trocken worden / so reibet das jenige / was von der Farbe an den Haaren geblieben / fein heraus / und kämmets wol / dieser Gestalt müsset ihr vier Pfund Farb zu einem Pferd haben ; Wann ihr es aber zweymal überfärben wollet / so nehmet am ersten vier Pfund / und darnach am andern Tage zwey Pfund / und wann ihr es aufgelöset habt / und zum andern mal färben wollet / so schüttelts fein rein aus / und überfärbet es noch einmal / dieweil es naß ist ; und wann es trocken wird / so kämmet es mit Nuß-Oel ab / und lassets wieder trocken werden / darnach nehmet Bresilien-Wasser / lassets sieden-heiß werden / und thut keine Farbe darunter / stosset Schwantz / Mähn und Kopff darein / so viel ihr könnet / auf das tieffeste / das gibt ihm erst eine schöne Farbe.

Ein Pferd schwartz zu färben / waschet die Haar mit einer scharffen Laugen gar rein / nehmet darnach drey Viertel-Pfund Alaun / ein Viertel-Pfund Bresilien / siedet solche drey Stunden lang / darnach thut den Alaun darein und siedet es wieder / daß es nicht überlauffe / darnach rühret die Türckische Farbe mit der Bresilien untereinander / giesset eine gute Mäaß schwartze Dinte darein / und färbet es alsdann / wie oben gemeldet.

Wollet ihr Pferd braun färben / es sey Schopff / Mähn / Schwantz oder sonst am Leibe / so waschet es zuvor wol mit Laugen und Seiffen / und wann es wieder trocken worden / so nehmet rein Wasser / thut ein Theil Alaun darein / nachdem ihr viel färben wollet / waschet das Pferd damit an dem Ort / da es soll gefärbet werden / lassets an der Sonnen wieder trocknen / nehmet alsdann acht Lohr Röte / wie es die Färber brauchen /

Digitized by Google

brauchen/ vierzehen Loht Alaun / ein Maaß Essig/ siedet es miteinander/ und färbet das Pferd damit.

Das LXXV. Capitel.

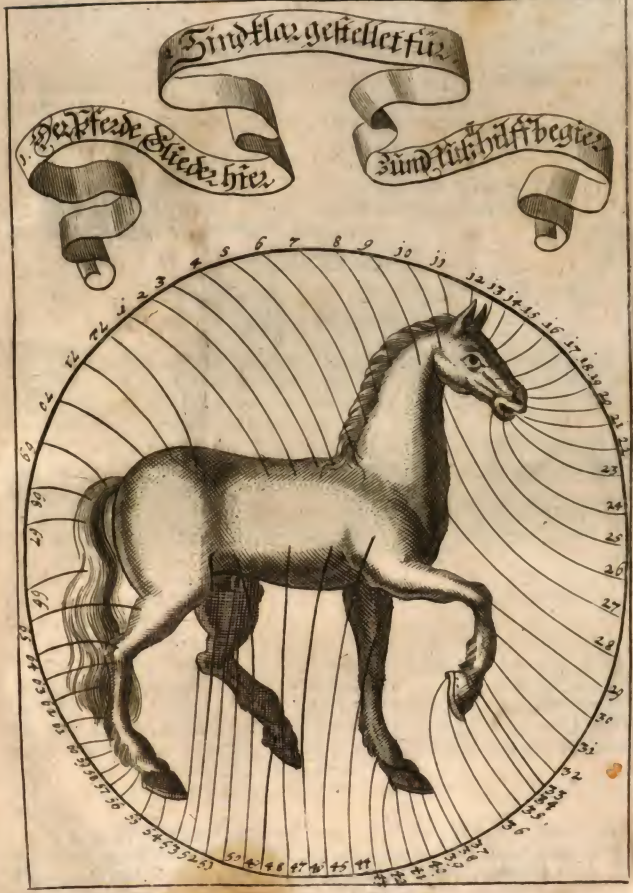
Wie ein Pferd von allen Gliedern und Adern geschaffen und gestaltet ist/ und wo man dieselbigen in zufälligen Kranckheiten finden/ und durch ob-angeregte Mittel wieder curiren solle.

DJe beykommende Figur wird mit ihren zugefügten Zahlen hiervon guten und sattsamen Bericht geben.

Es wird aber angedeutet durch

1. Ein hitziger Rücken.
2. Löcher auf dem Rücken.
3. Geschwulst unter dem Sattel.
4. Schwamm.
5. Gedruckt vom Sattel.
6. Wurm oder offner Kamp.
7. Speckhällig.
8. Schäbigt oder räudig.
9. Küh-Ader zur Lungen und Lebet.
10. Feyfel am Hals.
11. Die Koller-Ader.
12. Feyfel an Ohren.
13. Das Fette oder Mäus über den Augen.
14. Geschwulst der Augen.
15. Fell über den Augen.
16. Nagel oder Hack in den Augen.
17. Adern zum Gesicht.
18. Die Mäus auf der Nasen.
19. Die Kehlsucht.
20. Würm auf der Nasen.
21. Stul oder Kerustechen.
22. Verletzte Zunge.
23. Frösch im Maul.
24. Dörre Wartzen.
25. Die Ader unter den Augen.
26. Geschwollner Schlund.
27. Hals- oder Lung-Ader.
28. Die Bug-Ader.
29. Oberbein.
30. Rappen oder Maucken.
31. Straupfüssig.
32. Die vörder äusserste Viertel-Ader.
33. Zwanghüfftig.
34. Sprötthüfftig.
35. Flachhüfftig.
36. Vollhüfftig.
37. Sohlen abziehen.
38. Wann das Eyter oben ausbricht.
39. Verbelt und verschlagen.
40. Kern-Schwinden.
41. Vernageln.
42. Die vordere innere Viertel-Adern.
43. Verstauchung der Köten.
44. Die vördere Schranck-Ader.
45. Bugschwinden.
46. Wendung des Bugs.
47. Die Spor-Ader.
48. Die hinter inner Viertel-Ader.
49. Angewachsen oder Bomleibicht.
50. Hintere Schranck-Ader.
51. Geschwulst des Schlauchs.
52. Geschwollen Geschrött.
53. Spatt.
54. Straupfüssig.
55. Hornklufft.
56. Hinter Viertel-Ader.
57. Die hinter Fessel-Ader.

58. Mau-



Digitized by Google

58. Maucken.
59. Gallen.
60. Durchgehende Gallen.
61. Floß-Gallen.
62. Rappen oder Maucken.
63. Der Schwamm.
64. Elenbogen.
65. Verrückung der Spann-Ader.
66. Fäule des Schwantzes.
67. Schweinshaar.
68. Wann der Schwantz ausfällt
69. Schädigten Schwantz.
70. Hüfft-schwinden.
71. Verruckt in den Hüfften.
72. Wendung der Nieren.

Das LXXVI. Capitel.

Von den Artzneyen / welche ein Pferd dem Menschen zu Nutz darreicht.

Rstlich / das Pferds-Blut / bevorab von Stutten / so von den Hengsten noch nicht besprungen sind / etzet die Haut auf / doch muß es unter die Medicamenta septica und caustica gemischt werden / dann es sonst also bloß zu schwach ist.

2. Die Pferds-Milch wird nicht allein in der Lungen-sucht / Husten / enger Brust gelobet / sondern sie ist auch sehr gut denen / die mit der Schwindsucht in schwerer Noht behafftet sind.

3. Pferds-Kot wird äusserlich und innerlich gebrauchet: äusserlich entweder also rohe / oder gebrannt in die Wunden gestreuet / stillet das Bluten. Der Dampff davon / so man ihn brennet / ist gut den Weibern / dann er treibet die todte Frucht und Nachgeburt: innerlich aber zu gebrauchen / thut man ihn in ein Säcklein / henckets in Bier / und trincket darüber / ist sehr gut im Seiten-Stechen / und darinn offt probirt.

4. Man schreibet / daß / so man drey Tage nacheinander den Schaum so den Pferden aus den Maul gehet / trincket / daß einem der Husten / wie auch der erhitzte Mund oder Gaumen gebessert und gelindert werde. Es meldet Hartmannus in seiner Praxi, daß die Unfruchtbarkeit vertrieben werde / wann man das Wasser etlich mahl truncket / welches von einem Pferd / so es getruncken hat / aus dem Maul lauffet / welches man alsobald fangen muß / das Pferd aber muß aus einem Bach trincken / und ein uncasterirter Hengst seyn.

5. Das Kamm-Schmaltz ist trefflich zu verrenckten Gliedern und Gelencken.

6. Die Pferds-Haar hacket man gantz klein / thut sie nachmahls auf die blutige Wunden / und verbindet sie alsdann mit einem starcken Band / so stillet es das Blut / ziehet die Wunden zusamm / daß sie keines Hefftens bedörffen.

7. Wann man geraspelt Pferdshuf auf die Kohlen streuet / so befreyet der Dampff die Weibs-Personen der todten Frucht. Es vertreibet auch der Dampff von einer Pferds-Klauen/ so sie gebrannt wird/ die Läuse vom Menschen.

8. Wann die Pferds-Geylen getrocknet und zu Pulver gemachet werden/ so treiben sie die Nachgeburt.

9. Der Stein / den man bisweilen in den Därmern und Magen der Pferde findet/ wird Hippolithus genannt / ist dem Occidentalischen Bezoar nicht sehr ungleich / hat auch solche Wirckung / ist gemeiniglich eines Eyes groß ; Absonderlich ist davon zu lesen Jordanus de peste Phœnom. Tract. 3. cap. 9.

10. Die Zähne / die den Pferden zum ersten wachsen / pflegt man den jungen Kindern anzuhencken / der Meynung / daß sie leichtlich Zähne bekommen sollen / man brennet auch die Pferd-Zähne / es reiniget dieselbige und machet sie weiß.

11. Die Wartzen/so gemeiniglich den Pferden um den Knyen herum wachsen/ und Lichenes genennet werden / sind sehr gut im Aufsteigen der Mutter / so der Dampff davon unten gefasset wird. Das Pulver davon ist auch gut in der schweren Noth / und im Stein/ wird doch mehrentheils præparirt besser eingenommen / dann man machet daraus einen Extract mit Spiritum vini , dessen Dosis ist fünff Gran / bis zu einem halben Scrupel.

12. Die geronnene Pferds-Milch / so man coagulum equinum , oder Hippace nennet / ist gut in allerhand Bauch-Flüssen / als Cœliaca , Dysenteria , und dergleichen.

Was man hier siehet,
Der Fleiß erziehet,
Daß Seegen blühet.

Deß

Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst- und Wunder-Buchs

Dreyzehender Theil/

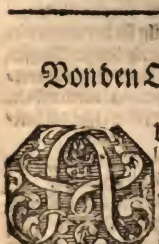
Von der

Vieh-Zucht.

Wie man nemlich Ochsen/Kühe/Schaafe/Schweine/Ziegen Hüner/Gäuse/Endten und Tauben auferziehen/ihrer warten/und wann sie aufstossen/sie durch bewährte Mittel wieder zurecht bringen solle.

Das I. Capitel.

Von den Ochsen/ und zwar was vor Nutzen man von den Ochsen hat.



Us allen Thieren/so zu Nutz und Brauch dem Menschlichen Geschlecht erschaffen sind/ soll dem Ochsen oder Rind/dergleichen auch der Kuh/ billich der Preis vor allen geben werden: dieweil nichts so klein noch so unachtbar an solchem Thier erschaffen ist/ welches nicht sonderlichen grossen Nutz bringe; Daß dahero die Alten recht und wol haben zu sagen pflegen/ daß eine gantze Haushaltung bey einem guten Wirth/ und bey einer guten Wirthin/ und bey einem guten Ochsen stehe. Dann ein Bauersmann mit der Ochsen Stärcke im Ackern/ein- und ausführen/und andern grossen Arbeiten/ mehr/ als mit den Pferden verrichten kan; in Betrachtung ein Pferd ein kostbares Thier ist/ ob es gleich eine grosse Arbeit thut/ und des Tages einen weiten Weg reisen kan/ und ihm alles besser von statten gehet/so frist es schier alles wieder weg/was es erwirbet. Ein Ochse aber/der mit rechten Fug ein Gesell der Saat im Bauerwerck/ und ein Diener des Getraids mag genennet werden/ läst uns Rocken und alles Getraid/ das er doch nechst GOtt/ uns erworben/ und gegeben hat/ und nimmet dargegen Heu und Streu:

Streu: den gantzen Sommer durch/gehet er nur grasen/dünget uns mit seinem Mist die Aecker und Weinberge/und wann er grosse schwere Arbeit gethan hat/ so lässet er sich endlich schlachten/ und auflesen. Seine Haut dienet alsdann zu Kleydern und Schuhen/seine Hörner gewärmet/werden so weich/daß man allerley Gefäß und Instrument daraus machen kan/als Bogen zu Armbrust/Laternen/Kämme; so brauchen sie auch die Hirten/wann sie austreiben wollen: die Jäger/ wann sie die zerstreueten Hunde zusammen locken. Die Wächter/ wann sie des Nachts die Stunden ausruffen/oder sonsten einander zu wachen ermahnen.

Ja was noch mehr ist/Essig mit Ochsen-Mist auf die Podagrische Glieder gelegt soll das Reissen und den Schmertzen fein lindern. Ist auch ein sonderlich Recept vor die Wassersichtigen/wann sie diese gegen der Sonne damit schmieren/soll es die innerliche Feuchtigkeit verzehren/und alle Geschwulst und Aufblasen hinweg nehmen. Die Galle und Blasen heben die Apothecker fleissig auf.

In Summa/ein Ochse ist ein nützlich und nöthig Thier/daß der/so viel Aecker des Jahrs zu bestellen hat/ohne Abnehmung seiner Haushaltung/der Ochsen nicht entrathen kan/ und bleibet wol bey der alten Regel: Wo der Ochs nicht ackert/ und der Acker nicht Blumen trägt/da ist keine Nahrung.

Das II. Capitel.

Von Kennzeichen eines guten Ochsen/ und wie man ihn kauffen soll.

DEr Ochs/ als auch die Kuh/ und Stier käuen nur weiln sie der obern vier ersten Kripff-Zähnen mangeln/ wie andere Thiere auch dieser Massen käuen: Es heben die Zähn ihnen an zu wachsen/wann sie zweyjährig werden/nicht aber allzumal wie den Rossen/und werden zweymal verwandelt. Das Gehirn der Ochsen/so hohl ist/wächst meistens aus der Haut/in welche ein harter Schlauch von Bein herein wächst.

Es ist aber vom Ochsen einer guten Art ein Anzeigen/ wann er feine dicke lange Wammen unten am Halse hat/die ihm schier bis auf die Knie herunter hängen.

Item Ochsen/ die da feine breite schwärtzlichte Hörner/ einen grossen Kopff/ und eine breite Stirn/ grosse Augen/ schwartze härtigte und rauhe Ohren/ feine weite aufgethane Nasen-Löcher/und die Nasen oben ein wenig eingebogen/ Lippen am Munde/ die ein wenig schwärtzlich mit seynd/ einen starcken dicken Hals/ breite Schultern/ einen breiten Rücken/ einen dicken untersetzten grossen starcken Leib/ starcke Rippen/ und feine kurtze starcke Schenckeln haben/ und hinten mit den Schenckeln nicht aneinander stossen/aber gleichwol auch nicht weit damit voneinander gehen/ die hintern Beine auch nicht übereinander schleudern/ und in Summa durchaus fein starck und groß Geleune haben/ die hält man für gut/ und nützlich zur Arbeit.

Schwartze Ochsen die kleine Hörner haben/sind zur Arbeit nicht gut/wiewol an der Farbe nicht sonderlich viel gelegen.

Er-

Etliche halten weisse Ochsen nicht vor sonderlich gut / dann sie lassen sich bedünckẽ/daß sie weicher Natur seyen/leichtlich kranck werden/und grosse Arbeit nicht wol ausstehen können.

Es pflegen auch rechte gute Ochsen feine lange Schwäntze unten mit vielen Haaren / und über dem gantzen Leib dicke / aber doch feine kurtze und weiche Haar zu haben.

Item gerade Knie/die fornen ein wenig heraus reichen. Dicke untersetzte Ochsen ziehen wol/und biegen sich nicht vor einer Last.

Es hat auch allezeit ein Zug-oder geschnittener Ochse grössere und stärckere Hörner/und wachsen auch gröſſer / als ein ungeschnittener Farr-Ochse / oder Brommer; es bekommt ein Zug-Ochse seine grosse Hörner/ Krafft und Stärcke des gantzen Leibes bald/nach dem er geschnitten worden/doch ist er nach dem Schnitt nicht so behertzt und muthig/ als er zuvor war/ sondern wird bald zahm / und lässet sich besser handeln/ und ist alsdann auch leicht zur Arbeit zu gewehnen/ bekommt auch einen langsamern und stattlichern Gang und Tritt/ dann er zuvor hatte/ sonderlich im dritten Jahr seines Alters.

Etliche kauffen die Ochsen nach der Tugend / probiren sie einen Tag oder etliche/ und erforschen was sie können / etliche nach des Leibes und der Gliedmassen Beschaffenheit. Die Schlächter/ wann sie Schlacht-Ochsen kauffen / habens am Griesse/ wieviel ein Ochse Talck oder Unschlet hat / und können das eigentlich fühlen oder greiffen/daß es ihnen über ein Pfund nicht fehlet. Etliche vermeinen/daß/wer Zug-Ochsen kauffen will / er solches im Martio thun solle / dann zu der Zeit des Verkauffers Betrug und der Mangel der Ochsen am besten zu mercken.

Es ist aber allezeit besser / man kaufft benachbarte oder einheimische Ochsen / die an dem Ort gezogen und geboren sind/da man sie brauchen und haben will/als Fremde/die der Lufft/der Weide und des Wassers nicht gewohnt sind.

Es wäre dann / daß die Oerter mit der Weide/ Hütung/ Wasser und Lufft einander gleich wären/welches doch selten pfleget zu geschehen.

Ja wann Ochsen gekaufft / und nur in ein ander Haus gebracht werden / wanns gleich eben in dem Dorff / oder in der Stadt wäre / da sie zuvor innen gewesen/so thuts ihnen doch bange/ daß sie in eine andere Herberge / derer sie nicht gewohnet kommen / da muß man sie alsdann eine Woche drey oder vier nicht zu hart treiben / bis ihnen das Sehnen / das sie nach dem andern Hofe haben / wiederum vergehet.

Allein man muß zusehen / daß man seine gleiche Ochsen zusammen bringe / und neben einander spanne / die gleiche Stärcke / Grösse / Tugend und Wirckung haben. Dann das Thier hat seinen Gesellen in der Arbeit sonderlich lieb / und dessen es einmal gewohnet / den soll man nicht leichtlich wiederum von seiner Seiten bringen / dann es versehnet sich zu sehr nach ihm / wie man leichtlich an ihnen spühren und vernehmen kan. Dann wann einer dem andern aus dem Gesichte kömmet /

so siehet er sich gar weit nach ihm um/ und beginnet endlich zu brüllen und zu schreyen/ bis es wieder zu ihm kommt/ oder nach langer Zeit endlich sein vergisset.

Sonsten aber sollen Zug-Ochsen nicht wilde/ unbändig/ ungezähmet oder scheu seyn/ sonderlich wann sie an Brücken oder Fließ-Wasser kommen/ sondern fein sittig und gehorchend/ wann man sie anschreyet/ sollen sich vor Peitschen fürchten/ und im Essen nicht zu geitzig seyn/ sondern fein langsam essen/ und wol käuen/ damit sie das Essen desto besser verdäuen können.

Das III. Capitel.

Von Fütterung/ Getränck und Wartung der Ochsen/ wie solches geschehen soll.

DJe Ochsen und Kühe rauffen allein das Gras auf dem Boden herab/ verletzen die Wurtzel nicht/ weiden sich allein aus allen Thieren hinter sich: Wollen bey feuchten Orten/ und gewässerten Wiesen geweidet werden: wiewoln die Butter/ so von solchem Gras oder auch Heu/ nicht so löblich seyn soll als von andern ungewässerten Oertern. Es geben etliche ihnen an Fütterung nur Treug-Gersten/ Hexel und Heu/ aber das ist ihnen zu geringe/ sonderlich wann sie hart arbeiten sollen/ man muß ihnen ein wenig Seye oder Treber/ Kleyen oder Schrott mit anmengen. Gantze Gerste die nicht geschrotten ist/ soll man ihnen nicht geben/ dann so balde sie darauf trincken/ quillets ihnen im Leibe oder zerberstet ihnen der Magen/ und müssen sterben. Geschichts aber/ daß sie gantzen Rocken oder gantze Gersten gessen haben/ (wie es bisweilen so gar eigentliche nicht zugehen kan) so treib man sie herum/ und lasse sie nicht still stehen/ auf daß sie nicht trincken/ so schadets ihnen nichts.

Etliche sind gefressige Ochsen/ die füttern sich wol: Wer gute Pferde und gut Rindvieh haben will/ der muß kein Saltz sparen/ sondern ihnen dasselbige zu Zeiten auf das essen streuen/ oder ihnen Steinsaltz auf den Hof legen/ daß sie bisweilen daran lecken/ so essen und gedäuen sie wol. Die Schweine und Hüner sollen in ihre Ställ nicht kommen/ damit sie ihnen ihr Essen nicht beschmeissen.

Man solle Ochsen zu Brod gewehnen/ das sie einem bisweilen aus der Hand nehmen/ so kan man ihnen zu Zeiten/ wanns die Noth erfordert/ einen Tyriack mit einbringen/ auch muß man sie nicht verwähnen/ sondern wie man ihnen einmal gibt/ muß man ihnen das andermal auch geben/ und sie fein schlecht und rein halten/ und alle Tag schrapen/ so gedeyen sie desto besser.

Sonsten aber/ wann sie nicht schwer arbeiten/ lässet man ihnen des Winters Gersten- und Rocken-Stroh durcheinander schneiden. Dieses Hexel giebt man ihnen nur ein wenig mit Wasser besprenget/ Abends und Morgens einem jeden einen Kübel oder Fäßlein voll.

Dann wanns viel Suppe hat/ so bekommen sie grosse Bäuche/ und werden Schwerfellig/ des Mittags giebt man ihnen Heu und Rocken-Stroh: Des Abends wie-

wiederum den Herel / und vor Mitternacht / etwann um Zeigers 9. oder 10. wieder Stroh / so behelffen sie sich des Winters durch gar wol.

Solchen Thieren sollen kalte Getränckе / als kalte Flüß und Brunnen schädlich seyn / welche sie machen entwerffen: Die aber nicht gantz kalt / sondern schier lau / als lautere stehende Wasser / oder grosse Pfützen / so von Regen-Wasser zusammen fliessen / sind ihnen gantz dienstlich nutz und gut. Die Ochsen / Roß und viel andere Viehe / fürstlen den Tranck hinein / wann sie trincken / und haben gern klar und lauter Wasser: Sollen des Sommers zweymal / des Winters aber nur einmal getränckеt werden.

Das IV. Capitel.

Wie man Ochsen mästen soll.

MAn pfleget die Ochsen mit Herel / der fein klein geschnitten ist / gutem Heu / und Schrott unter das Herel gemenget / zu mästen.

Man schneidet ihnen auch Feld-Rüben fein klein / und gibt sie ihnen / doch nicht zu viel / daß sie sich nicht verfangen / und nicht zu wenig / daß sie auch zunehmen und mästen. Man muß aber die Stunde des Morgens / Mittags und Abends gar eigentlich ihnen halten mit dem Essen-geben.

Etliche geben ihnen klein-geschnittene rothe Ruben mit samt dem Kraut / davon mästen sie auch wol.

Etliche mästen sie schlecht mit den Kohl-Blättern / und Trebern oder Seye unter den treugen Herel gemenget / doch muß man ihnen einerley geben / dann mancherley Mastung dienet nicht.

Etliche geben ihnen des Morgens gehackte oder gestampffte Kohl-Blätter / darunter Haber gemenget ist / oder Herel mit Kleyen gemenget / darnach auf den Mittag und Abend / geben sie ihnen gute reiffe Eicheln oder Eckern / die fein gelbe und süsse sind / auf einen Ochsen zu einem mahl ein halb Viertel / nur also schlecht und gar allein wie sie seynd. Sie dörffen nicht darauf trincken / sonsten verfangen sie sich auch.

Auf den Abend um acht Uhr wirfft man ihnen ein Wischlein Heu vor / auf den Mittag um zehen Uhr gibt man ihnen rein Wasser zu trincken / und sonsten den Tag nicht mehr. Mit vier oder fünff Thaler kan man einen Ochsen fett mästen / wer nur recht damit weiß umzugehen.

Aber sonderlich muß man Achtung darauf geben / daß sie nicht verfangen / welches man daran mercken kan / wann sie nicht essen wollen. Da muß man ihnen die Nasen-Löcher mit Saltz reiben.

Es sollen auch die alten Ochsen viel ehe fett werden / dann die junge / und daß geschnittene Ochsen gröſſer werden / dann ungeschnittene.

Wer Ochsen oder Kühe mästen und fett machen will / der nehme eine Gütpel oder dreye Kleyen / gieſſe kalt Wasser darauf / und klopffe es fein untereinander / daß

es

es gar gischt/ und giesse darnach warm Wasser daran/ daß es fein laulicht wird/ und lasse sie also sauffen/ davon werden sie bald fett.

Eine Haut von einem gemästen Ochsen ist viel dicker/ dann eine Haut von einem ungemästen/ gilt auch mehr dann ein andere.

Es haben auch die Ochsen und das andere Vieh ihre Fett-Zeit/ wie das Wild. Dann wann die Schaafe oder Hämel/ Schwein und Gänse die Stoppeln belauffen/ da sind sie am besten/ also auch die Ochsen. Etliche lassen sie den gantzen Sommer durch auf den Rehnen im Gras gehen. Um Michaelis verkauffen sie sie. Dann zur selbigen Zeit seyn sie fein fett/ und können nach Galli nützlich geschlachtet werden. Alte Ochsen und alte Kühe/ sind gut zu mästen/ wann sie nur nicht gar zu alt sind/ dann sie laden wol Talch/ und bekommen gut Fleisch.

Einen Ochsen/ wann man ihn mästen will/ muß man fein kurtz binden/ daß er sich nicht lecken kan/ daß er hat eine scharffe Zungen/ er leckt die Haar weg/ und wird dürr/ man muß ihm auch nichts unterstreuen/ auch nicht viel zu sauffen geben/ oder ja nicht offt/ sonderlich wann man ihn mit Seye oder weissen Kohl mästet/ und wann er stehet/ das ist ihm gut/ darum machen ihm etliche an beyden Seiten Bäume/ daß er sich nicht legen kan. Man machet auch zwey Bretter an beyden Seiten des Halses/ daß er sich nicht erreichen und lecken kan.

Das V. Capitel.

Woran ein Ochse zu erkennen/ wie alt er ist.

MAn kan es an den Hörnern leichtlich sehen und erfahren/ dann so viel Ringlein als er um das Horn hat/ so alt ist er/ dieweil er alle Jahr eines bekommt. Dieses ist das gewisseste Merckzeichen.

Sonsten aber erkennet mans auch am grossen Kopff/ eingefallenen hohen Lenden und gefaltener Haut. Man kan ein gut paar Ochsen 14. oder 15. auch 16. Jahr wol gebrauchen/ aber wann sie 16. Jahr alt worden seynd/ so taugen sie nicht viel mehr.

An den Zähnen kan mans wol mercken/ dann wann sie alt werden/ verlieren sie die obere Zähne.

Das VI. Capitel.

Vom Anspannen/ Brauch und Treiben der Ochsen/ wie und zu welcher Zeit solches geschehen solle.

EIn Ochs vermag einen harten Zug/ und zeucht so stark als ein Pferd/ und noch stärcker/ wann er nur wol gewartet wird. In Pfluge sind sie sehr gut/ und man kan sie eben so wol frühe und nach Mittage/ als zweene gute gefütterte Hengste brauchen. Zur Mist-Fuhr sind sie auch nicht böse; Aber sonsten im Wagen-Zug verderbet man sie leichtlich/ wann man ungeschickt Gesinde dabey hat/ dann sie können sich leichtlich verrucken/ und so bald man merckt/ daß sie verruckt seynd/ so schlachte man sie nur balde.

Wan

Wann man sie von der Arbeit ausspannet / muß man sie bey Leibe nicht bald trincken lassen / noch ihnen zu essen geben / sondern man lasse sie zuvor ein wenig verblasen / wiewol sie auch sonsten nach gethaner grosser Arbeit nicht gerne essen / sie wühlen nur mit dem Maul darinnen / und verstencken sich. Wann sie aber eine halbe Stunde gelegen und geruhet haben / so essen sie alsdann gerne / und schmäcket ihnen das Essen wol / sie werden auch bald satt.

Es ist ihnen nicht gut / daß man sie ziehen lässet / wann grosser Wind ist / dann sie werden bisweilen sehr kranck davon.

Item / wanns regnet: Dann also ziehen sie oben über dem Halse sich leichtlich roth: Und wann solches geschicht / so muß man sie mit alter Butter schmieren / oder mit Wagentheer / wann sie alsdann drey Tage ruhen / so wirds besser mit ihnen.

Im Winter sind sie zum Ziehen sehr untüchtig / dann sie fallen leichtlich / wanns glatt ist / und wann sie gefallen seynd / so werden sie gar feige oder furchtsam / und wollen darnach nicht gerne ziehen.

Mit acht Ochsen kan ein Ackermann seinen Acker ziemlich bestellen.

Man soll Oel und Terpentin untereinander sieden / und den Ochsen die Hörner damit schmieren / wann sie sehr arbeiten müssen / so werden sie nicht müde.

Das VII. Capitel.

Wie man junge Ochsen auferziehen / gewöhnen / und wann man sie soll schneiden lassen.

Wer Ochsen ziehen will / der soll sie von guten / gesunden / grossen starcken Kühen / die viel Milch geben / ziehen / daß sie guten Saug haben / und bald fein groß Geleune / gesunde Beine / und starcke Schenckel bekommen; dann an der Nahrung muß dem Thier nicht abgebrochen werden / das hernach grosse Arbeit thun soll / drum muß man sie ein Wochen fünff oder sechs saugen lassen.

Man soll ihnen auch acht oder vierzehen Tage zuvor wicken / Linsen und klein Heu / auch bisweilen eine Haber-Garbe / und Schrott angemengt / mit geben / daß sie bey Zeiten essen lernen / und wann sie alsdann abgesetzet werden / so sind sie deß Futters gewohnet / und haben mit essen gelernet. Drum wird darnach auch gut starck Viehe daraus / so man zur Arbeit brauchen kan.

Im andern / oder zum längsten im dritten Jahr lässet man sie schneiden / und wann man sie im vierdten Jahr zum Ziehen brauchen will / bindet man ihnen nur einen Strick um die Hörner / doch also / daß vornen der Strick nur ein wenig herunter hanget oder paumelt / und lässet ihnen also den Strick Tag und Nacht üm / etwan ein viertel Jahr nach einander / leget sie auch des Nachts an einen Strick / bisweilen nimt man sie bey den Hörnern / und leitet sie im Hof umher / und hält sie vest / daß sie ihme nicht entreissen / so werden sie immer bändiger / sonderlich wann man sie auch anbindet / und angebunden hält.

Man läst sie auch bisweilen einen Klotz im Hofe umher schleppen. Darnach bindet man sie fein neben andere Zug-Ochsen/ und lässet sie neben ihnen hergehen/ wann sie ziehen/ folgends ziehen sie mit.

Man schneidet die jungen Oechslein auch wol bald im Suge weil sie noch saugen/ so werden sie fein groß und starck.

Die Schweine und Hennen sollen nirgends nahe bey den Rinder-Ställen gelitten werden/ dann so der Ochs unter dem Futter Säu-Koth isset/ so bekommt er leichtlichen die Pestilentz. Dergleichen so er Hüner-Mist unter dem Heu frisst/ so bekommt er das Grimmen/ läufft auf/ geschwüllt und stirbt. Hierfür soll dienen starcke Laug oder gute Aschen mit Oel gemischt/ und warm eingeschüttet.

Das VIII. Capitel.

Von der Ochsen und Kühe Kranckheit und dero Artzney-Mittel/ solche zu curiren.

Daß ein Ochs oder Kuh lange Zeit gesund oder feist behalten werde/ soll man sie vor der grossen Kälte des Winters wol bewahren/ in einem warmen trockenen Stall beschlossen haben/ alle Tag sauber ausgemistet/ streuen/ träncken und säubern. Vor mächtigem starckem Lauff sollen sie verhütet werden/ dann sie werden gantz siech davon/ oder bekommen das Fieber. Man soll sich befleissigen/ spricht Vegetius/ daß die Rinder/ deßgleichen auch die Stier und Kühe/ nimmer aus Hungers-Noth mager werden/ und abnehmen/ sondern daß sie allezeit mit Speis und Futter gesättiget werden/ dieweil gar nah alle Kranckheiten/ so dieses Thier bekomt/ vom Magen einen Anfang bekommen: Dann so sie mager worden/ werden sie verletzt von der Arbeit/ von der Kälte/ von übriger Wärme/ so ohne Arbeit durch die Haut und Fleisch herein dringen mögen. Es sind aber die mehren Theile der Kranckheiten der unvernünfftigen Thiere unbekannt und verborgen/ dieweilen sie von ihnen nicht mögen angezeiget werden. Unbekannte Kranckheiten soll man ihnen vertreiben mit Salbeyen und Andorn in ihr Getränckt gelegt/ davon zu trincken gegeben/ hilfft nicht allein den Ochsen/ sondern allem andern Vieh. Item Saltz in ihr Futter gesprenget. Etliche brauchen für alle heimliche unbekannte Kranckheiten Waldmeister-Würtzelein/ voraus der Leber und der Lungen/ bey Leuten und Vieh; Item Creutz-Wurtz wird ihnen eingeschüttet/ so auch zu den Würmen und der Pestilentz gelobt wird. Etliche geben ihnen nachfolgende Artzney mit zu schlecken: Gundel-Reben/ Lorbeer/ Mistel von Birn-Bäumen/ Lungen-Kraut so an den Bäumen wächset.

Für die geschwollene Back-Zähne.

Wann eine Kuhe ein Gebrechen hat an den Back-Zähnen/ daß sie ihr schwellen/ so kan das arme Thier nicht essen; dann soll man ihr den Mund aufthun/ und ihr die Backen-Zähne die geschwollen sind/ etwas abschneiden/ und bestreichets mit Saltz/ so vergehet ihnen der Mangel.

Wann

Wann die Zähne wacklen/ nur mit einem Wetzstein gewetzet/und dieselben mit Saltz wol gerieben.

Für Geschwellen der Ochsen und Kühe.

MAn soll sie in die Ohren schneiden/ und sie so lang reiben/ bis sie bluten/ und so es dann sich nicht bessern will/ so soll man ihnen den Schwantz aufheben und eines Fingers breit vom Leibe drein schneiden/ und ihnen Theriack eingeben.

Für Bauchwehe der Ochsen und Kühe.

SAs kennet man an ihnen / daß sie sich legen / stehen aber bald wieder auf/ und scharren mit den Füssen: So soll man dünn Bier nehmen/ eine Hand voll Saltz darein thun/ daß es schäumet/ wann der Schaum abgethan ist/ soll mans ihnen in den Hals giessen / und das in dreyen mahlen; oder gebet ihnen Tyriack in Wein ein zu trincken.

Vor das Sterben/ Gäch/ den Schelm.

GEpülvert Weyrauch ein Loth/ in eine halbe Maaß alten Wein gethan/ und dem Viehe drey Tage nacheinander durch die Nasen eingeschüttet.

Die Hirten mischen gepülvert Wermuth und Saltz / geben es dem Vieh aus täglicher Erfahrnis/ vor innerliche Kranckheiten / welches die Schmertzen stillet und purgiret/ oder durchbohren die Ohren / stecken Christ-Wurtzel hinein / welche allen Gifft und Kranckheit an sich zeucht.

Von wund-gezogenen Ochsen.

WAnn die Haut abgangen / so nimm alte Butter oder Wagentheer / schmiere sie an dem rohen Orte damit / und laß sie drey Tage in einen warmen Stalle stehen/ so heilet es wieder.

Von der Sterz-Seuche.

WAnn ein Vieh nicht essen will/ so greiff ihm an den Schwantz/ ist derselbe weich und weich/ also daß man ihn gar umdrehet / so steht als etwan die Helffte der Breite eines Messers im Schwantz / (sie fühlens nicht /) dann der Schwantz ist wie wann er todt wäre / lege in die Wunden neue Gersten-Körner/ binde es mit einem roten Gewand-Lappen oder roter Seiden / und laß es neun Tage daran bleiben/ darnach schneide es wieder loß. Wann sie diese Kranckheit lange haben/ so schlägt es ihnen in die Beine/ werden schläge-bäuchig/ und fallt ihnen der Leib in den Seiten gar ein.

Von den Blattern des Viehes.

DJeses ist zu erkennen / wann das Vieh an der Erden liget und mit den Beinen von sich schläget/ wird ihnen nicht geholffen/ so ersticken sie.

Schneid oder beiß ihnen ein wenig von der Zungen/ nimm sie bey den Füssen / wältze sie von einer Seiten zur andern/ daß sie sich wol auf den Rucken waltzen/ darnach nimm einen Riemen von Leder/ und schlage sie einmal oder vier auf den Leib/ so wird ihnen bald besser. Item wann das Vieh die Augen verkehret/ so blase ihnen nur Saltz in die Augen.

Wann einem Ochsen oder Kuhe eine Ader verrucket.

WAsche die Adern mit warmen Bier und zerlassenem Fette/ netze einen Hadern darinnen/binde es fein warm auf/bis so lange es besser worden.

Wann ein Rind-Vieh versangen hat.

WAnn das Vieh versangen hat/ so ercket/ kehlet oder ruminiret es nicht/ und hat kalte Ohren/ schneide ihm in die Ohren/ daß es bluter/ und reibe ihme die Zunge mit Saltz.

Vor Bezauberung des Viehes.

NImm Knoblauch und Dille/ oder Beer-Wurtzel/ Thost/ Knoblauch/ Widerthon/durcheinander/und gieb es ihm zu lecken/oder Meister-Wurtzel/Liebstöckel/ Lungen-Wurtzel und Wermuth/ hacke es durcheinander/ und gieb ihm solches zu lecken.

Vor Beraubung oder Bezauberung der Milch.

EIn andächtig Gebet ist hierinn das Beste/ nachdem sind ordentliche Mittel nicht zu verwerffen.

Liebstöckel wolgebrühet in das Gras gemenget/ oder in das Brod gebacken und dem Vieh gegeben.

Item Qvendel und Knoblauch in das Brod gebacken/ eine Schnitte zwey oder drey vom Brod geschnitten/ auf einer Seite mit Saltz/ auf der andern mit Asche gerieben/hernach wol gebehet und dem Viehe gegeben.

Oder wann die Milch bezaubert/so setze sie über das Feuer/ laß sie gar heiß werden/thue Saltz darein/und rühre es wol um/ darnach mache ein Eichel glüend/ ziehe sie dadurch/ und giesse sie endlich in das Cloac/das thue etliche mal/so bekommt sie die Milch wieder.

Wann ein Vieh bezaubert oder von gifftigen Thieren gebissen worden/ so gib ihm Bugloſſa/ oder Ochsen-Zungen zu essen. Johannes-Kraut und Widerthon halten die Bauren vors beste/solches dem Vieh zu essen geben.

Von den Kröten.

WAnn viel Krötenin den Ställen seynd/die bisweilen die Kühe aussaugen/davon ihnen die Euter sehr schwellen/und keine Milch geben/sondern Blut/ so schmiere nur die Euter mit Butter.

Wagenschmier in einen Stall gesetzet/ so kommt keine Kröte hinein/oder seynd ihrer schon darinnen/ so wandern sie wiederum heraus/ dann sie solches nicht riechen können.

Vor die Läuse an den Rüben.

QUeck-Silber vertreibet alle Läuse/ Kleyen mit scharffen Wein-Essig gesotten. Item Wermut im Wasser gesotten/und darmit gewaschen. Item/ mit Knoblauch-Safft bestrichen/ Weinraute mit Baumöl gestossen und durchgedruck/ auch der Rauten-Saufft tödtet die Läuse.

Für

Für die Mücken/ Bremen/ und ander Ungezieser/ die das grosse Vieh im Sommer plagen und stechen.

WAm St. Georgen-Tag/ wann man sie austreiben will/ so bestreiche sie überall über den gantzen Leib/ mit Saalschaltz oder Saalfett vom Saal-Hund/ der im Meer gefangen wird.

Vor das Auslauffen des Viehes.

RIndfleisch pulverisiret/ klein gestossen und mit Wein-Essig zu trincken geben/ auch gepülverte Qvitten darein gethan.

Für Husten und Reichen.

NImm Lungen-Kraut/ Hysop/ jedes zwey Hand voll/ kochs im Wasser/ und giebs ihnen ein/ oder nimm Safft von Schnittlauch mit Baum-Oel.

Ein anders.

GRünnen Beyfuß vier Hand voll genommen/ die klein gestossen/ und mit Wasser den Safft ausgedrucket/ das soll man sieben Tage nacheinander ein geben.

Für das Fieber der Ochsen und Kühe.

WAs erkennt man/ wann das Vieh nicht essen will/ die Augen trieffen/ und stehen tieff im Kopff; So soll man sie in den Stall bringen/ und ihnen Weingart-Blätter unter das Gras gemengt zu essen geben/ und sie in die Ohren schneiden/ daß sie bluten.

Für das Blutharnen des Horn-Viehes.

NImm Hirse/ Hanffsaat jedes sechs Loth/ Theriack zwey Loth/ und koche es in einer Maaß Wein/ und giebs ihnen zu trincken. Oder nimm Wegwart-Safft mit Baumöl. Man muß das Vieh zu der Zeit nicht zu sehr treiben/ sonst verdirbt ihnen Lunger und Leber. Dieses kommet von der Weyde und Gras.

Wann das Vieh nicht harnen kan.

NImm Honig-Oel und Wein zusammen gesotten/ und drey Tage nacheinander des Morgens eingegeben.

Für das Rotzen und Schnödigkeit.

SOlches erkennt man/ wann die Augen lauffen/ und das Vieh nicht essen will/ und die Ohren schlapp nieder hangen; alsdann wasche das Maul mit Thymian/ gesotten in weissen Wein/ oder reibe ihnen das Maul mit Lauch und Saltz/ und wasche es darnach mit Wein.

Wann das Horn-Vieh Schaden und Schmertzen zwischen den Klammern hat.

SO soll man Schaaffs-Fett schmeltzen/ und das so warm darauf giessen/ als es leyden kan/ und dann einen Lumpen darüber nähen/ auch soll mans ein oder zwey mal des Tages mit Manns-Harn waschen/ und mit Thran beschmieren. Oder nimm Oel und Pech/ und schiere sie damit.

Wann ein Vieh schäbicht/ grindicht ist/ oder verwundet wird.

NJmm alt Schmeer/ schmeltze es/ und geuß es aufs Wässer/ alsdann nim Teufelsdreck/ gelben Schwefel/ Lorbeern/ Kupfferrauch und ungenützten Theer/ menge dis alles untereinander/ laß es kochen/ und schmiere das Vieh darmit/ es muß warm aufgeschmieret werden. Ist es aber verwundet/ so stosse Pappeln/ und streich sie über die Wunden.

Für etzliche verborgene Kranckheiten der Kühe.

NJmm Lorbeer-Blätter/ Siebenbaum/ Weinraute/ Weingart-Blätter/ jedes eine Hand voll/ Knoblauch/ Schnittlauch/ Weyhrauch/ jedes ein Loht/ kochs in Wein und gibs ihnen zu trincken.

Das IX. Capitel.

Vom Nutzen der Kühe.

EJn edel Ding sind einem Hauswirth die Kühe in seiner Nahrung wegen der Zucht/ jungen Kälber/ Milch/ Butter/ Käse/ Haut/ Fleisch/ Mist; Item/ wegen des Zeuchens. Sonderlich wer Ackerbau hat/ und sein Weib Kinder und Gesinde speisen und erhalten soll.

Das X. Capitel.

Vom Einkauffen un Alter der Kühe.

WEr ihm Kühe zeugen will/ der kauffe ihm feine junge Kühe/ die zwey oder drey Jahr alt seyen/ dann obwol die alten Kühe mehr Milch geben/ dann die jungen/ und die jungen Hüner mehr Eyer legen/ denn die alten/ wie man im Sprichwort laget/ so können doch die alten Kühe so lange nicht treiben/ und junge Kühe nehmen zu/ und werden von Jahr zu Jahr immer besser. Am besten/ man kauffe die Kühe/ die einmal oder zwey gekalbet haben.

Dann etliche sind güste/ wie mans nennet/ oder unfruchtbar/ oder bringen krancke/ lahme/ oder sonsten gebrechliche Kälber/ daß sie einem Hauswirth nicht viel nütze seynd. So muß man sonsten alle Jahr Musterung unter den Kühen und Ochsen halten/ und die alten oder güsten Kühe/ die da nicht mehr kalben/ oder nicht mehr Milch geben wollen/ und die alten Ochsen/ die nicht mehr ziehen wollen/ ausmustern und schlachten. Die güsten Kühe kan man/ wann sie noch junge seynd/ in den Wagen oder Pflug spannen und ziehen lassen/ dann solche Kühe offt stärcker sind/ und besser ziehen als junge Ochsen. An den Ringeln der Hörner kan mans sehen/ wie alt sie seynd/ und wie offt sie gekalbet haben. Wie mans dann auch an den Ochsen und Ziegen also sehen und erfahren kan/ wie gemeldet.

Sonsten kennet man gute Kühe daran/ wann sie hoch und lang seynd/ grosse Bäuche/ breite weite und offene Stirnen/ feine glatte Hörner und grosse Euter/ und an den Eutern alle Strichen richtig haben/ dann etliche geben nur Milch mit einem/

einem/ etliche nur mit zweyen/ etliche nur mit dreyen Strichen / darum soll man sie zuvor dreymal versuchen/ und melcken lassen/ ehe man sie kaufft/ des Morgens/ Mittags und Abends / wiewol auch ein Unterscheid in der Zeit ist / dann sie im Winter/ da sie nicht wol gefüttert werden / auch nicht so gar viel Milch geben können / ohn was nach dem Kalben geschicht/ darnach im Sommer nehmen sie an der Milch immer mehr und mehr zu/ wann sie gute und viel Weide bekommen und haben.

Darnach kan man auch gute Kühe erkennen / eben an denen Zeichen / daran man sonsten gute Ochsen erkennet. Aber über zwölff Jahr sind sie nicht viel mehr nütze / jedoch darnach sie sind / dann etliche Kühe sind starcker Natur / wie etliche Pferde und Ochsen / daß sie länger dauren / auch länger fruchtbar und melcke sind/ dann die andern. In Summa / die Kühe sind ein solch Vieh / wer sie wol wartet mit Futter und Essen / der geneust ihrer wol: Aber da muß Schrot und Seye oder Treber mit unter den Hexel seyn / und gut Heu / den Winter durch. Wer sie aber übel wartet / der geneust ihrer auch wenig/ dann sie sind auch ein guter Acker/ führet man viel hinauf / so führet man auch viele herunter / verschonet man sie aber mit Mist / so schonen sie ihres Herrn wieder mit dem Getraide/ und füllen ihm die Scheure nicht / wie sie sonsten pflegen.

Das XL. Capitel.

Wie und wo das Vieh zu Winters- und Sommers-Zeit soll gehütet und gefüttert werden.

Die Kühe werden den gantzen Sommer über / vor Jacobi/ vor Mittage/ auf die Heyden und aufs freye Feld / da Gräsung ist/ getrieben/ und allda gehütet/ Nachmittags aber im Holtz / und in den Küchen/ vor Walburgis lässet man sie auch auf die Wiesen gehen. So bald aber Jacobi fürüber ist/ so fressen die Kühe das Gras in der Höltzung nicht mehr gerne/ sondern werden hernach in die Marck/ und folgend in die Rocken- und Gersten-Stoppeln getrieben. Da man die Kühe hüten will / und sie ihre Weide den Sommer über haben sollen/ soll man die Schaafe nicht auf dieselbigen Oerter treiben/ sondern es soll den Kühen ihre Weide geheget und ihnen ein sonderlicher Ort gelassen werden: Dann die Schafe beissen das Gras gar genau ab/ darnach könnens die Kühe nicht erreichen/ und werden darüber schwach und gering.

Man muß sonderliche Achtung aufs Viehe haben / damit dasselbe mit genugsamer Weide und Hüte versehen werde/ und wo man die nicht haben kan/ so soll an solchen Oertern geräumet oder geroder werden/ daß es genugsame Hute und Weide bekommet.

Weil das Viehe zu Felde ist/ soll das Gesinde Gras einschaffen / daß sie ihnen/ wann sie wieder zu Haus kommen/ vorzulegen haben.

Von Michaelis bis auf Martini/ weil sie zu Felde gehen / gibt man ihnen allzeit in Ställen/ ehe sie ausgehen / ein Futter Rockenstroh. Wann sie aber von der Wei-

Weide angebunden werden / und nicht mehr aus auf die Weide gehen / wird ihnen von der Zeit an/ bis auf Weyhnachten/ Rocken- und Winter-Gersten Stroh/ auch zu Zeiten ein Futter Heu um das andere gegeben/ als nemlich des Morgens zwey Futter/ vor Tage nacheinander/ um 8. Schläge eine Fütterung/ 9. oder 10. ein Futter/ um 11. ein Futter. Dann lässet man sie in den Ställen stehen/ oder wo Wetter ist / auf dem Hoffe / da streuet oder wirfft man ihnen ein Futter Stroh auf die Rauffen/ und lässet sie essen / bis um 2. oder halb 3. Uhr/ da treibet man sie an die Tränckе/ oder giesset ihnen sonsten Wasser in lange Tröge/ oder setzt ihnen Wasser in den Zubern hin/ daß sie trincken/ wann sie mögen: und wann sie wieder angebunden seynd/ werden ihnen zwey Futter nacheinander gegeben/ doch allezeit wenig auf einmal/ damit sie es mit Lust aufessen: Man lässet sie auf ein jedes Futter ein wenig fasten und ruhen. Zuletzt/ wann das Gesinde zu Bette gehen will / als um 9. oder 10. Uhr/ gibt man ihnen das letzte Futter / und lässet sie darnach ligen und ruhen. Item/ man gibt dem Viehe alle Morgen und Abends ein Futter Mensal/ Hexel oder Kaf/ aus den Scheuren untereinander gemenget/ und mit heissem Wasser gebühret/ darinnen man die Leunkuchen zergehen lässet / damit beaeuft und menget man den Kühen. Nach Mittage aber/ wann sie aus der Tränckе kommen / gibt man ihnen einmal Hexel/ mit Kaff gemenget/ also trucken für.

Denen Kühen aber/ so gekalbet/ und Kälber zu nehren haben / denen wird vor den andern ein Vortheil gethan/ und wird ihnen Schrot und Kaff unter den Hexel gemenget.

Von Weyhnachten an/ bis drey Wochen nach Liechtmesse gibt man den Kühen Rocken-Stroh/ eines ums ander/ des Morgens / Mittags und Abends acht Futter/ oder darnach sie es aufessen. Das Hexel/ Kaff und Stroh wird den Kühen/ so gekalbet/ deßgleichen andern Kühen/ wie vor Weyhnachten/ gegeben. Drey Wochen vor Liechtmesse fähet man an/ den Kühen Sommer-Gersten-Stroh und Haber-Stroh zu fütteren: da gibt man ihnen des Morgens / Mittags und Abends sieben Futter/ eines nach dem andern/ alle Wege wenig auf einmal.

Das XII. Capitel.

Von Wartung der Kühe.

In jedes Vieh soll fleissige Wartung haben/ auch ihme das Futter / so gut es immer zubereitet werden kan / zu rechter Zeit gegeben werden/ damit es gerne und mit Lust esse; man muß aber zusehen/ daß sich das Vieh nicht verfange/ tragende Kühe soll man mit Fleiß warten/ alle 14. Tag ausmisten/ wo aber sehr viel Vieh ist/ alle 8. Tage.

Etliche fleissige Mägde halten das Vieh so rein / daß sie es auch alle Morgen schrapen/ wie die Knechte die Pferde zu schrapen pflegen/ daß sie fein glatt/ schön und ansehnlich werden.

Manche Mägde wollen vor andern ein Lob erlangen/ daß ihr Vieh besser aus-

siehet

sihet als der andern ihres/ darum sie besser und mehr füttern/ als es nöhtig/ darum soll man die Heu-Boden vor den Mägden wol verwahren.

Im Frühling/ so bald man mercket/ daß es warm wird/ und sich das Ungezieffer/ die grossen Bremen und andere finden/ die den Ochsen/ Kühen/ Pferden und anderm Viehe mit ihrem Beissen und Stechen beschwerlich seynd: so soll man sie bald nach Mitternacht etwann um eins oder zwey/ austreiben/ und sie wol weiden lassen/ und um den Mittag desto ehe/ sobald man mercket/ daß sich das Ungezieffer wieder im Felde oder auf den Wiesen findet/ wieder zu Hause in die Ställe bringen lassen. Nach Mittag treibet man sie wieder um 2. oder 3. in den Busch/ und hütet sie wieder bis es finster wird/ etwann um 8. oder 9. Uhr/ da treibet man sie wieder ein.

Es wollen etliche/ wann die Kühe und Ochsen auf ihrem eigenen Mist stehen/ so sollen sie wol gedeyen; aber andere meinen/ daß sie zu übel ligen/ sonderlich tragende Kühe/ darum am besten/ alle vierzehen Tage einmal ausgemistet.

Das VIII. Capitel.

Von Fütterung des Viehes/ sonderlich im Winter.

IM Winter lässet man ihnen Rocken-Stroh/ oder Erbis-Stroh/ und Gersten- oder Haber-Stroh untereinander schneiden. Solch gemengt Hexel ist den Kühen und Ochsen/ den Winter durch/ ein gut Futter/ sonderlich wann man ihnen nicht Heu mit zu geben hat.

Man gibt ihnen auch das Grummet nach Weyhnachten erst/ daß sie desto besser aus dem Winter kommen.

Im October und November ists den Kühen besser und gesünder/ wann sie dermahln noch zu Felde gehen können/ daß man sie zu Felde treibet/ dann daß sie zu Hause bleiben/ obgleich dazumalen das Gras unkräfftig worden. Dann der Winter ist ein böser verzehrender Mann/ der viel Futter in kurtzer Zeit wegnehmen kan. Darum muß ein Wirth nur fleissig auf den Winter bedacht seyn/ und sein Viehe mit Futter so versehen/ daß er sie dadurch bringen kan/ und bey Leibe und Leben in der Kälte nicht hungern lasse.

Es verkauffen auch etliche fleissige Haus-Mütter ihre Milch/ Butter und Käse mächtig theuer/ und geben ihren Kühen die Treber oder Seye/ das gehet noch hin/ aber etliche geben ihnen auch Schropt/ das reisset tieff in die Beutel/ obs wol den Kühen nicht ungesund ist. Doch ist ihnen Treber besser/ als das Schroot/ dann der Treber schlägt ihnen zur Milch/ das Schroot aber zum Fleisch. Wann man sie mästen und schlachten will/ so möchte man ihnen Schroot geben.

Ein Haus-Vater verlasse sich nicht aufs Gesind/ sondern demütige sich so viel/ und gehe bisweilen selber in die Ställe/ und zwar nicht bisweilen/ sondern gar offt/ und sehe/ wie sein Vieh versorget ist/ und lege ihnen bisweilen einen Bund Gersten-Stroh vor/ daß sie dasselbe auffessen/ bisweilen Haber-Stroh/ bisweilen Heu/ bisweilen

Digitized by Google

len auch Rocken-Stroh/ sonderlich des Abends/ so lesen sie das Beste heraus/ das andere scharren sie unterſich/ so ligen sie fein warm darinnen.

Vor dem Winter pflegen etliche die Hopff-Rancken den Kühen in den Hexel-Kasten zu schneiden/ und gieſſen ihnen Bärmen oder Hefen darauf/ sonderlich die Brandwein-Hefen/ und gebens ihnen vor/ das lecken sie fein aus.

Man streiffet ihnen auch das Laub ab/ und streuets auf den Boden umher/ lässets fein treuge werden/ und geuſt heiſſe auf-gebrannte Hefen oder Waſſer darauf. Also träuget man ihnen auch die Kohl-Blätter und Strünckeab/ und brühet ſie ihnen.

Man muß den Kühen zu Winters-Zeit/ Warmes und Gebrühtes geben/ wie dann auch den Schweinen/ darzu haben auch etliche kupfferne Keſſel/ oben auf den Offen-Platten eingemauret/ das iſt dem Haupte ſehr ungeſund: Es wäre dann im Vieh-Hauſe/ in der Vieh-Stuben/ da die Schäfferin und das Geſinde innen pfleget zu ſeyn.

Etliche haben ſie auch heraus vor den Stuben über dem Offen-Loche/ daß der Brodem in die Stuben nicht kan. Wann ein Haus-Wirth einen groſſen Keſſel heraußen in der Kuchen auf einem Heerde eingemauret hat/ ſo kan er im Winter den Kühen Hexel und Erbis-Stroh oder Gerſten-Stroh/ eines allein/ oder beyde miteinander drinnen kochen/ ſo wirds fein ſüß/ und gibts ihnen fein warm vor/ das eſſen ſie gerne/ und gedeyet ihnen gar wol. Kan man ihnen ein wenig Treber oder Seye mit untermengen/ ſo iſts ihnen deſto beſſer/ allein/ daß es ein wenig Mühe und Holtz koſtet.

Etliche haben auch auf dem Heerde einen groſſen Keſſel auf einem groſſen Dryfuß ſtehen/ oder an einen eiſern Hacken hangen über dem Feuer/ darein gieſſen ſie Waſſer/ ſchütten Rüben-Kraut hinein/ und ſtreuen Lein-Kuchen darein/ rührens wol untereinander/ laſſens wol mit einander im Keſſel ſieden. Darnach haben ſie Hexel in einer groſſen Thienen/ darauf gieſſen ſie es/ und raffen darnach einer jeden Kuh ihr Faß voll/ und gieſſen Süppe aus der Thienen drüber/ und gebens ihnen vor/ will man ihnen auch ein wenig Kleyen/ Schroot/ Seye oder Treber mit aufſtreuen und untereinander mengen und rühren/ ſo iſts ihnen deſto beſſer; alſo müſſen ſie Abends und Morgens geſpeiſet werden.

Wann kalte Winter ſeynd/ ſo gehet viel auf die Fütterung/ dann das Viehe iſſet in der Kälte mehr als zur andern Zeit.

In der Faſten will das Vieh nicht mehr ſo gern eſſen/ ſo muß mans auch nach Weyhnachten und in der Faſten beſſer warten/ dann vorhin.

Das XIV. Capitel.

Von den gühſten oder gehlden Viehe/ und an welchen Oertern man ſie halten ſoll.

Gühſte oder gehlde Viehe iſt/ das nicht Kälber oder Milch bringet/ daß es nur friſt und ſich alſo erhält.

Deſſen

Dessen ist nun zweyerley / nemlich / alt und jung Vieh / alte Kühe und Ochsen sind nichts bessers / dann nur wol gemästet / geschlachtet und in Rauch gehangen / daß man den Sommer durch das Gesind damit speiset. Es ist aber an denselbigen nichts verlohren / wann sie nur wol gemästet und recht gewartet werden / mit Herel / Seye oder Treber / Schroot Kleyen / Kohl / Rüben und andere Sachen / dann sie bekommen schön Fleisch / und laden viel Unschlitt und Talch / auch gut Fleisch / also daß man an der Mastung nichts verliehren kan.

Zu solchem alten untüchtigen Viehe rechnet man auch die Winterfällige Kühe / das sind solche Kühe oder Ochsen / die im Winter / wann man sie gleich aufs beste und herrlichste wartet / doch dürre und matt / werden auch so matt / daß sie von sich selbst nit aufstehen können / sondern man muß sie mit den Schwäntzen aufheben / manche sterben auch wol den Winter durch darum nicht besser / dann nur solch Vieh gemästet / geschlachtet und geräuchert / etliches verspeiset und übriges verkauffet.

Auf den Forbergen wird das junge und gehlde Rindvieh / Ochsen und dergleichen zusammen getrieben / und von dem Mülcke-Vieh / Schaafen und Kühen abgesondert / absonderlich an den Orten / da man viel Forberge hat / und einem Hirten und Schäferin oder Käsemutter untergeben / dasselbe zu warten / sie werden den gantzen Sommer in den Höltzungen und Haiden / und im Herbst auf die Stoppeln / Höltzern und Angern gehütet / es wird ihnen Winters-Zeit Rocken und Winter-Gersten-Stroh nach Nohtdurfft zum Futter gereichet / und wann es gut Wetter ist / alle Tage in die Haiden getrieben.

Ist auf einem Forberge nicht viel Stroh / so wird das gehlde Vieh den Sommer durch in die Hürten geschlagen / und liegt zu Felde / gibt den Aeckern gute Düngung.

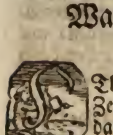
Hüner-Mist / so er auf die Küh oder Kälber fält / werden davon schäbicht / also soll man die Hüner aus den Ställen gewöhnen.

Auf einem Forberge muß eine fleissige Viehe-Mutter seyn / wie im ersten Buch gemeldet / die die Mägde fleissig anhält / daß sie früh aufstehen / das Vieh zu rechter Zeit rein ausmelcken / Winters-Zeit ordentlich und wol füttern / und mit der Milch treulich und fein rein umgehen. Auch daß alle Tage / oder über den andern Tag / den Kühen wol gestreuet und alle 8. oder 14. Tage ausgemistet und auf den Forbergs-Hof getragen werde / da ein weiter Platz und Mist-Hof vor den Ställen umhängt seyn soll / auf denselben Platz kan man Winters-Zeit eine Rauffe stellen / Stroh darein thun / damit wann das Vieh im Winter / wann es Sonnenschein ist / herausser gelassen wird / sich ein wenig ergehet / und sich erwärmen kan.

Auch soll man die Viehe-Ställe / den Winter durch / an allen Orten wol verwahren / damit das Vieh fein warm stehen mögen.

Das XV. Capitel.

Wann und zu welcher Zeit man die Kühe zulassen soll.



Etliche meinen mitten im Lentzen/das ist die gemeine Zeit/dann um dieselbe Zeit gehen sie mit den Hauffen wieder in die Weide. Auf den Forbergen da grosse Heerden Küh und seine eigene Fahr-Ochsen/ da kan wol eine Ordnung hierinn gehalten werden.

Andere wollen/ man solle sie im Julio zulassen/ daß sie also gegen dem Majo kalben/ dann eine Kuhe neun Monat mit einem Kalbe gehet/ und was ehe geboren wird/ ist wenig nütze.

Die Absetzung der Kälber soll geschehen im zunehmenden Monden/ und die Verschneidung in der 5. oder 6. Wochen.

NB. Wann fremdes Viehe in ein Gut gebracht oder gekaufft wird/welches der Weyde oder Wassers nicht gewohnet/ alsdann soll man ihnen alle Tage eine Zeitlang Saltz und Kräuter-Trancke zu geniessen geben/ sonsten stirbt es balde hinweg/ alldieweiln die harten und tauerhafften Kühe weiche Weyde/ und hingegen die weichen Kühe harte und salpeterichte Weyde bekommen/ und zu Verhütung dessen/ muß man ihnen mit guter Artzney vorkommen.

Das XVI. Capitel.

So eine Kuhe nicht verwerffen soll/ was darvor zu gebrauchen.

WAnn eine Kuhe sich belauffen hat/ so nimm Qbitten/ Fenchel-Saamen und Feld-Kümmel/ thue es in ein Töpfflein/gieß Wasser daran/ und drey Löffel voll Honig/pulverisier die Schalen von einem Ey/ da junge Hünlein ausgekommen/und thue es darunter/ gieb der Kuhe drey Morgens davon zu trincken/ so verwirfft sie nicht.

Das XVII. Capitel.

Was vor Unrath unter Kalben sich bisweilen zuträgt/ und wie solchem zu begegnen.

WAnn die Küh ihres Kalbs nicht genesen können/ soll man ihr der Zwiebeln sechs oder sieben in den Hals stossen/ daß sie es hinein schlucken muß/ dieses befördert das Kalb bald.

Wann die Secundina bey ihr bleibet/und nicht fort will/ so koche vor zwey Groschen Lein mit Wasser/und giebs es ihr zu trincken/ so gehets bald fort.

Oder zwey Herings-Schwäntze klein geschnitten und in Hals gestecket/ oder siede Ingrühen/ und giebs ihr zu trincken.

Es

Es muß gute Achtung auf die Secundinam gegeben werden / wann sie die Kühe erreichen können / so fressen sie sie auf / und geben darnach wenig Milch.

Gehet der Kuh im Kalben der Mastdarm aus / so muß ihr derselbe wieder hinein stossen werden. Item / man soll Wüllig / Heu-Saamen / Haber und Hopffen mit einander Kochen / und den Ort damit bähen. Man muß ihr auch eine feine fette Butterschnitte geben.

Das XVIII. Capitel.

Wie man die Kühe warten soll / wann sie belauffen oder trächtig sind.

WAnn eine Kuhe nicht verwerffen soll / so nehme man Qvitten / Fenchel-Saamen / und Feld-Kümmel / thue es in ein Töpfflein / gieß Wasser daran / drey Loffel Honig darzu / sind der Kühe viel / so muß man mehr machen / und in einem Trog zu trincken geben / drey Tag nacheinander / auch die Schalen von einem Ey / da junge Hünlein sind innen gewesen / zerstossen / und das Pulver darzu gethan / item das Creutz von einer Welschen Nuß; das Pulver vom Ey wird nur einmal darzu gethan.

Das XIX. Capitel.

Was man den Kühen geben soll / wann sie kalben wollen.

ZWiebel-Schalen / ein gut Theil Poley und gantzen Saffran / das mit Bier sieden / und solches den Kühen warm zu trincken geben / will es einmal nicht helffen / so gieb es zwey drey mal / aber nicht eher / als bis die Zeit darist.

Das XX. Capitel.

Was dem Viehe zu geben / wann sie gekalbet / damit sie hernacher viel guter Milch bringen.

NImm gelbe Winter-Blumen / Qvitten / Fenchel-Saamen oder Kraut / schwartzen Kümmel / Tillen-Saamen / Lorbeern / Bibenellen / Widerthon gantzen Saffran / die Haut vom Ahl. Diß alles zerstossen / eines so viel als des andern / wol durcheinander gemenget / und solches dem Viehe drey Tage nacheinander in warmer Speise zu trincken gegeben. Dieses kan man auch geben / wann das Kalb abgesetzet ist / einmal oder drey.

Jung Tafel-Bier und Kleyen warm gemacht / drey Tage nach dem die Kuhe gekalbet / das Eyter mit einem wüllenen Tuch drey Tage nacheinander darmit gerieben und gewaschen / ingleichen auch / wann das Kalb abgesetzet / so bekommen sie schöne grosse Eyter.

Von Kranckheiten und dero Artzney-Mitteln / ist bey den Ochsen vorhero gemeldet worden.

Das XXI. Capitel.

Vom Nutzen der Schaaffe.

UNter allen nutzbaren Thieren ist das Schaaf das vornehmste/daß also fast alles von demselben kan zum Nutzen gebraucht werden. Nach der alten Teutschen Sprichwörtern heisset:

Hab Biene und Schaaf/und liege und schlaff.
Schlaff aber nicht zu lang/daß nit der G'winnen zergang.
Und
Wann Bienen wol schwermen/
Der darff sich nicht hermen.

Wer mit dem Schaaf-Vieh recht umgehen weis/ der kan mit seiner Haushaltung wol fortkommen/ dann am gantzen Schaaf nichts Böses oder Unnützliches ist: Das Fleisch/die Wolle/die Haut/die Milch/Butter und Käse/die Därmer/ja auch der Mist und Koth/die Häute neu geschlachtet auf Wunden und Striemen gelegt ist sehr gut/die Gall vertreibet den Wolff und Krebs. Vor allen Dingen/ giebt das Schaaf am längsten und meiste Milch/ durch acht Monat lang/ darum es nach dem Sprichwort heisset:

Ein Schaaf hat allezeit einen güldenen Fuß/dann wo es seinen Fuß auffsetzet/da ist eitel GOttes Segen.

Das XXII. Capitel.

Von Wartung/ Fütterung und Getränck der Schaaffe.

DJe Schaaffe werden fast gespeiset als ander Vieh/ als Ochsen/ Kühe/ Geisse/ꝛc. mit Gras/ Heu/ Kraut und Laub von allerley Gestäude/ thun den Bäumen mit ihren Biß sehr grossen Schaden und ist sehr giftig/ den sie davon verderben.

Vor allem andern Vieh müssen die Schaafe/ weil sie gar subtil/ fleissiger gewartet werden: bey ihrer besten Weyde/wann sie darauf kommen/fressen sie sich allzusatt/fangen die Lebern an zu faulen/und sterben leichtlich. An trockenen Orten leben sie gesünder/an feuchten und wässerichten bekommen sie mancherley Kranckheiten sie lieben sehr das Bragfeld; wann sie von der Weide kommen/soll man ihnen Saltz in die Renen zu lecken vorwerffen/ dadurch ihnen die Begierde zu trincken/ und der Lust zu essen erhalten wird. Etliche vermeinen/ durch wenig trincken bekommen die Schaafe bessere und zartere Wolle.

Um der Schaaf willen/ soll man viel Erbes und Wicken säen/ absonderlich

lich wo wenig Heu vorhanden; sie fressen solches gerne / man lässet ihnen solches schneiden.

Auch samlen die Schäfer die Pappeln-Weiden / binden sie in Bündelein / und lassen sie dürr werden/und geben solche den Schaafen in Winter/davon sie die Blätter fressen. Wo es Weinberge hat/ samlet man das Laub von den Stöcken/ bindet es zusammen/ und lasset es dürr werden/ und gibts den Schaafen.

Die Rancken von den Hopffen/ mit den Blättern an der Sonnen gedörret/ die Blätter hernach abgedroschen/ ist auch ein gut Futter vor die Saafe.

Wer Schaafe halten will/muß sich viel gutes kleines Heues befleissigen/ damit/ wann man die Schaafe im Winter vor grossem Schnee nicht austreiben kan / man ein gut Auskommen habe.

Das beste Futter der Schaafe/ davon sie fett werden / und guten Talch oder Unschlitt laden/ist das liebliche junge Gräslein/das heraus wächst/wann die Brachfahrt und Wendfahrt geschehen ist. Darum zünden auch die Schäfer bisweilen das Haide-Kraut/ und die dürre Kihnäpffel in den Wäldern an / daß hernach solch Gräsgen heraus wachse/ solches muß aber geschehen/ wann es geregnet hat/ sonsten möchte der Wald angezündet werden.

Bey denen Ritter- oder Forbergs-Gütern / hat man sehr wol Achtung zu geben auf die Schäfer/damit solche von den Schaafen nichts unterschlagen/darum soll man die Anzahl der Schaafe richtig verzeichnen/ auch dessen Fütterung im Winter genau in Acht nehmen / daß solches ordentlich und zu rechter Zeit wol gewartet / dadurch die Lämmer fein auf die Beine kommen/ und hingegen die Alten auf den annahenden Sommer nicht umfallen mögen; Zum andern / Alte und auch Junge richtig zählen / wie viel alte oder Jährlings-Hämmel / Schaafe jährlinge vorhanden / bey Antritt des Schäfers an Ohren und Leib recht zeichnen lassen / und so eines umgefallen/ soll der Verwalter des Gutes das Ohr bey sich / der Schäfer aber die Felle behalten/und sich miteinander hernach richtig berechnen / aber man soll Achtung geben / und das Schaaf selbst besehen / wann eines umgefallen / dann die Schäfer manchmahl solches verzehren / und sprechen/ es wäre gestorben.

Auch soll man fleissig Achtung geben / wann denen Lämmern die Mütter wegsterben/ daß sie wol gewartet werden: wann sie gar klein und unvermöglich/ soll man ein Löchlein in Schaaf-Mist hacken/und in solches ein Stück oder drey rings herum legen/ und mit dem aufgehackten warmen Mist sie wol zudecken/ aber daß sie sich regen und Lufft schöpffen können / das ist ihnen so wol / als wann sie unterschiedlich mahl des Tages säugeten / und kan solches so lang geschehen / bis daß sie völlig zu Kräfften kommen/ und an das kleine Futter gehen können/ inzwischen sie aber an einem und andern Schaafe trincken lassen. Auch soll man Achtung geben/ daß die Schäfer nicht frembde Schaafe unter die Heerde bringen / oder auch wol gar mit des Herrn Vieh verwechseln.

Das XXIII. Capitel.

Ausführliche Bestallung eines Schäfers in Fürstlichen Aemtern.

NOn GOttes Gnaden/ꝛc. Wir ꝛc. Hiermit thun kund; daß Wir ꝛc. bey unserer Erb-Landes- und Rent-Kammer allhier zu N. N. zum Amts-Schäfer nach N. auf ein Jahr lang/ als von Michaelis/ 16. ꝛc. bis wieder dahin 16. ꝛc. auf- und angenommen/ und aufs künfte bis tausend Stück Rossen (wie die hinten angehängte Specification besaget) mit ihme vermengen lassen/ also und dergestalt/ daß er neben den Seinigen ein Christlich/ Erbar und gottselig Leben führen/ den Gottesdienst fleissig besuchen/ das Heilige Abendmahl zu rechter Zeit gebrauchen/ auch sein Weib/ Kinder und Gesind zu allem Guten anhalten soll. Die Triften/ welche vorjetzo und Alters her/ zu dieser Schäfferey gehörig gewesen/ soll er dem Herkommen nach/ fleissig besuchen/ und mit höchstem Eyfer daran seyn/ daß selbige nicht geschmählert/ noch im geringsten etwas daran abgezogen werde.

Und weilen die Unterthanen in Feldern Arten zu halten pflegen/ auch solches zu thun schuldig sind/ so hat der Schäffer mit Fleiß darauf zu sehen/ daß ihnen keine (†) Sommerung/ wann sie es nicht befugt/ verstattet werde/ und soll der Schäffer beym Amte ein neu Schock zur Straffe verfallen seyn.

Es hat auch der Schäfer nebenst dem Korn-Schreiber und andern Bedienten fleissig aufzusehen/ daß die Amts-Felder recht bestellet/ das erwachsene Getraide/ samt dem Heu und Grumat trucken aufgebracht/ und ohne Abgang in die Scheuren geführet werde/ Gestalt er dann der Hauffstadten sich durchaus nicht anzumassen hat/ dargegen soll er das Hürten-Lager an dem Orte/ wo es ihme angewiesen werden wird/ fleissig halten/ und bey Straff ein neu Schock nicht zweymal auf einer Stelle ligen/ noch auch denen Unterthanen mit dem Vieh an dero Feld-Früchten/ Wiesen und jungen Höltzern fürsätzlichen Schaden zufügen. Dafern nun er und seine Knechte darwider handeln werden/ sollen sie auf Erkänntnis darfür stehen/ und solchen geursachten Schaden ersetzen/ wie dann der Schäfer jedes mahl nach ereignetem Fall/ für sein Gesinde zu antworten schuldig/ doch aber sich an ihnen wieder zu erholen/ nachgelassen seyn soll. Die Wiesen/ welche vormahlen zu dieser Schäferey gebraucht/ und ihme zugetheilet werden/ soll er zur Fütterung auch haben/ doch aber daran/ wann ihme daran zur Nothdurfft 40. Frohn-Futter aufgeführet werden/ zu seinem fünfften Theil in allem acht Gülden ins Amt bezahlen/ auch wann etwas mehrers darzu erkaufft werden müste/ ist er schuldig/ wie ingleichen bey der Wollen-Schur seinen fünfften Pfenning beyzutragen/ und denen jenigen/ welche Amts-wegen dabey zu thun/ Essen und Trincken vor sich zu geben.

Wird an Viehe etwas verkaufft oder ausgemertzet/ davon verbleibet dem Schäfer das fünffte Noß/ oder der fünffte Pfenning/ ingleichen wann ein Noß abgehet/ ist solches dem Kornschreiber anzuzeigen/ welcher es in Calender schreiben/ das

(†) Sommerung/ das ist: daß die Bauren mit ihren Schaafen nicht pferchen sollen.

das ungezeichnete Ohr abschneiden / und bey der künfftigen Rechnung dargegen halten soll.

Seinen Knechten werden 180. Stück Vieh/halb gälte und halb trägende ausgewintert und ausgesommert / und wann etwas über das Gemenge und Knechte-Vieh gefunden / soll solches nicht allein dem Amte verfallen / sondern der Beamte/ welcher solches/ ohne gnädigsten Befehl/ zugelassen/ mit dem Schäffer der Straff gewärtig seyn.

Zu desto mehrer Auskommung nun/ mit dem Gesinde/werden ihme drey Kühe mit Stroh und Sprey unterhalten / jedoch daß er bey Straffe zwey neuer Schock/ (id est 5. Reichsth.) kein Heu für sie füttern soll / deßgleichen eine alte Sau-Mutter und sechs Läuffer/seynd ihme ebenfalls zu halten erlaubet ; Hingegen aber soll der Schäffer kein Stroh verbrennen/bey Straffe ein neu Schock. Von jeder Menge Schaff/darunter deß Amts und sein eigen Vieh begreiffen/ soll er drey Groschen/ jedoch nach Abzug seines fünfften Theils/geben.

Es sollen auch der Knechte Lämmer/ so bald sie jung werden / in ihr Zeichen gezeichnet / und mit dem Herrn-Vieh keines verwechselt werden. Von denen Wellen-Geldern und Sterblings-Fällen hat der Schäffer seinen fünfften Pfenning zu gewarten. Bey der Fütterung soll er jedesmal selbsten seyn / und damit dergestalt haushalten/ damit nichts umkomme/ jedoch auch dem Viehe kein Abbruch geschehen möge. Es soll auch der Schäffer um tüchtige Knechte sich bewerben / damit das Vieh nicht faul gehütet / noch zu schanden gebracht werde. Auf solchen unverhofften Fall/wie dann auch/ wann durch die Seinigen das Feuer verwarloset würde/ er so dann solchen Schaden zu gelten zu gesaget / und darüber sein Vermögen / liegend und fahrend/wie es Namen haben möchte/ zum würcklichen Unterpfande kräfftiglich eingesetzet haben will.

Zu Saltz und Thär / sollen ihme aus dem Amt über Haupt vier Gulden gegeben/auch zum Kost-Getränckе ihm auf dieses Jahr abgefolget werden.

Als:

Eißlebisches Gemäses
- Sieben und viertzig und ein halb Scheffel Rocken/
- Ein und ein halb Scheffel Wäitzen/
- Siebenzehen und ein halb Scheffel Gersten/
- Einen Scheffel Erbsen.

Ein Stück Acker/welches ihme angewiesen werden soll/zum Kraut-Lande/muß es aber selbst ackern lassen.

Ein Acker Holtz / welches er auf seine Kosten hauen lassen muß / wird ihme hernach durch Fröhnen eingeführet.

Das Wohnhaus / Item das Krippen-Gerähte/ Ofen / Fenster/ Thüren/ und was sonsten darinnen zu finden/ wie das Inventarium weiset / soll er wiederum bey seinem Abzuge tüchtig lassen/wie es ihme übergeben worden. Was aber in diesem Schied-Brieffe nicht enthalten/ dessen hat sich der Schäffer auch nicht anzumassen.

Und damit alles und jedes in seinen Puncten und Clauseln der Schäffer steiff/

vest und stät halten/und deme nachkommen möge/ hat derselbe nicht allein mit Hand und Mund angelobet/sondern auch hierüber einen würcklichen Eyd abgeleget. Urkündlich ist dieser Schiede-Brieff mit dem Fürstlichen Erb-Landes-Rent-Cammer-Secret bedrücket worden. So geschehen und geben zu N. den NN. An. N.

NN. Rentmeister

NN.

Das XXIV. Capitel.

Vom Schaaffs-Mästen.

WAnn die Schaaff die Stoppeln belauffen/so werden sie recht fett und gut/ sonsten aber pflegt man sie mit Haber und Brod zu mästen. Die Schlächter geben ihnen Hexel / Seye oder Treber / Schroot und Haber: Man menget ihnen auch Kleyen darunter.

Das XXV. Capitel.

Wie man viel und gesunde Schaaff haben und behalten kan.

HOlunder-Beer gebacken / wann sie reiff sind/in Saltz zerrieben / und den Schaaffen zu essen und zu lecken geben.

Item/Wermut gedörret und unter das Saltz gemenget/ ist auch gut.

Jährlich drey oder viermal Wachholder-Beer gestossen / und den Schaafen unter Haber und Saltz zu essen geben.

Das XXVI. Capitel.

Von Vermehrung der Schaaffe.

DJe Schaaffe und Widder vermehren sich gleich im ersten Jahr/sollen aber vor dem zweyten Jahre nicht zu dem Widder gelassen werden. Nach sieben Jahren sind sie unnütz zu gebären. Heben sich an zu mehren von Mitten deß Maji / bis auf Mitten deß Augusti/ bringen ihr Leben bis auf 10. oder 11. Jahr.

So aber die ältern vor den jungen erst geil werden/so verhoffen die Hirten ein gutes vollkommenes und gesundes Jahr; So aber die jungen den ältern vorfahren/ ein rauh/ungesund Jahr. Die Schaaffe und Geisse tragen fünff Monat/und gebären zu Ende deß Herbstes. An manchen Orten gebären sie auch deß Jahres zweymal.

Das XXVII. Capitel.

Von Kranckheiten der Schaaffe / und dero Artzney-Mittel solche zu curiren.

Wann die Schaaffe husten und keichen.

GIb ihnen zu essen Feldeypreß/und Agrimoniam ein gut Theil/diese Kräuter sind auch gut den dämpffigen Pferden. Triebsand und Wallwurtz sind gut/sonderlich den jungen Lämmern vor den Husten.

Für

Für Grind und Schäbigkeit der Schaaffe.

Nimm Oeltrüsen/ Weinhefen/ und das abgesottene von Lupinen/ jedes so viel als es anug ist/ menge diese zusammen/ und bestreichs hiermit. Darzu dient auch das Wasser/das man findet in den holen Buchbäumen/ welches auch andere Räudigkeit der Pferde und Ochsen sehr wol genästet.

Wann die Schaaffe räudig/schäbig oder den Schurff haben/ so kratzen sie mit den Füssen/ oder an den Wänden und Bäumen reiben sie sich/ netschen mit dem Maule an demselben Orte/ und pflücken daselbst die Wolle aus/ welche gar röthlich scheinet; So bald dieses an ihm gemercket wird/ so ist kein besser Mittel/ als daß man die Schaaffe alle miteinander verkaufft/ dann es ist ein sehr anfällig Ding/und nachdem Sprichwort/ein räudig Schaaff machet die andern alle räudig/man schmire wie man will/so sterben sie auswärts im Frühlinge.

Jedoch kan sichs auch wol zutragen/ wann nasse Sommer und Herbste seynd/ daß sie von der nassen Wand unrein am Leibe werden/ im Herbst werden sie kranck und sterben. Da gebe man ihnen nur viel Saltz zu essen/ das bringet sie bald wieder zu rechte.

Will man ja dem Rauten wehren/ damit es nicht zu weit einreisse und die andern Schaaffe auch räudig werden/so nimm Laub zwischen Wagen-Schmeer/koche einen Brey von Roggen-Meel/ und thue Fett von einer Schweins-Flüsse darein/ schütte den Brey in einen Topff voll Schmeer/ menge es wol untereinander/ und schmire die Schaaffe darmit.

Oder nimm Langwurtzel/ das Kraut Kinitz/ und Wermut/ dürre es untereinander/ und stosse es klein/ thue es dann unter das Saltz/ und menge es wol durcheinander/das ist eine Præservation den Schaaffen vor den Rauden.

Von der Lungensucht der Schaaffe.

Stecke ihnen durch das Ohr Christ-Wurtzel/ Lungen-Kraut/ oder Rettich/ die Kranckheit kommt aus Mangel deß Wassers/dann wann das Vieh in der Hitze dürstig/so überfäufft und verfängt sichs leichtlich.

Von bösen Flechten an den Mäulern der Schaaffe.

Bisweilen bekommen die Schaaffe grindigte Mäuler/ wann sie von den Kräutern essen/ darauf der böse Meelthau gefallen ist/ da nimm Jsop und Saltz/ in gleicher Schweren/zerstosse und menge beydes untereinander/ reibe ihnen den Mund/die Lippen und Gaumen im Halse darmit.

Für die Pest der Schaaffe.

Nimm im Lentzen Salbey und weissen Andorn/ drucke den Safft aus/ und gib davon den Schaaffen vierzehen Tage nacheinander einen guten Trunck ein/ so sind sie künfftiges Jahres für Sterben und viel Kranckheiten präserviret.

Für abnehmende und sehr magere Schaaffe.

Gib ihnen die Früchte/oder Saat von Schaaff-Linsen oder Lombardische Linsen/ darvon werden sie zunehmen und fett werden.

Ein anders.

NImm eine Hand voll Amandeln/stosset die mit Wein/und mache eine Milch oder Suppe daraus/gibts den Schaaffen ein/ und schneide ihnen auch in die Ohren.

Wann die Schaaffe giftige Kräuter gegessen haben.

DAs kennet man/daß ihnen der Bauch schnell aufläufft und schwillet/und sie nicht wollen essen/ auch zuweilen niederfallen; So soll man ihnen die Ader in der obern Lippen öffnen/und Tyriack mit Menschen-Harn eingehen.

Wann ein Schaaff aufrössig wird.

SO gib demselben nur bald Saltz mit grüner Wermut vermischt zu lecken oder zu essen/und schneide ihme in die Ohren.

Wann ein Schaaff plötzlich kranck wird.

SO schlagen ihme die Schäffer unter den Augen eine Ader/sie drucken sie nur mit einem Messer auf/ welches den Schäffern wol wissend/ davon werden sie bald wieder gesund.

Das XXVIII. Capitel.

Von Nutzbarkeit der Ziegen.

ES bezeugets die Erfahrung/ daß die Ziegen den Menschen mit ihrem Fleisch/Milch/Butter/Käse und Molcken speisen/mit ihren Fell und Haaren kleiden/ mit ihren Mist und Urin düngen sie das Land/ also/ daß viel gutes an den Ziegen zu finden ist.

Ziegenmist und Galle werden zur Artzney gebraucht. Ziegen-Haar und Hörner mit Feuer angezündet/vertreibet die Schlangen und den Gifft.

Ein frisch abgestreifftes Ziegen-Fell über eine Wunde gelegt/ zeucht den Gifft aus/und heilet.

Mit der warmen Ziegen-Galle wird das Gesicht geläuter und geschärffet.

Die Leber gebraten und gessen/ vertreibet den Aussatz/ die Lunge/ wann sie auf einen giftigen Thiers-Biß warm gelegt wird/zeucht den Gifft heraus und lindert die Schmertzen. Man darff den Ziegen nichts unterstreuen/es liegt/wo es zukommt.

Das XXIX. Capitel.

Von der Ziegen Alter/und wie lange sie leben kan.

IHr Alter kan man sehen an den Hörnern/worum die Knotten seynd/ wie bey den Ochsen und Kühen. Wird 10. 11. und mehr Jahr alt. Aber die Böcke werden nicht so alt/wegen ihrer Venerischen Natur.

Das XXX. Capitel.

Wann eine Ziege gezickelt hat/und die Milch verleuret/ wie ihr zu helffen ꝛc.

MAn lasse sie gleichwol melcken/so bekommen sie die Milch wieder.

Daß

Daß die Geiſe und alle vierfüſſige Thiere leichtlich ihre Jungen werffen.

Soſſe Marſilischen Sefel-Saat/und gibts ihnen mit warmen Bier oder Waſſer zu trucken.

Daß die Geiſen viel Milch geben.

Wann die Geiſen viel Epheu-Blätter / oder fünff Fingerkraut eſſen / ſo geben ſie ſehr viel Milch.

Das XXXI. Capitel.

Was vor Nutzen man von den Böcken hat.

Der Bock iſt das geilſte Thier unter allen/ welchen man im ſiebenden Monat ſeines Alters ſchon kan zu Heerde laſſen/je magerer ſie leynd / je beſſer ſie bey der Heerde dienen/darum man ſie nicht fett machen darff.

Bocks-Blut härtet das Eiſen/dargegen erweichet es den Diamant; das Fleiſch iſt gar hart zu dauen.

Galenus ſchreibet/ 15. Bohnen groß von Bocks-Treck verſchlucket / entlediget von der fallenden Sucht. Bocks-Blut iſt auch gut vor die Reud/item vor den Stein der Nieren und Blaſen/entweder bloß getruncken/ oder die Scham damit geſchmieret; Für den Hunde-Biß iſt die Leber gut/wann man ſie darüber leget/Bocks-Galle vertreibet die Feigwartzen/auch ſind die Böcke gut in den Pferde-Ställen.

Das XXXII. Capitel.

Von Kranckheiten der Geiſen / und wie ſolche zu curiren.

Wann die Ziegen nicht eſſen wollen.

Nimm das Eſſen/das die Kühe und Schaaffe in Mund wiederum heraus ſtoſſen/und ſtreich ſolches der Ziegen in den Mund/daß ſie es iſſet/ſo hebet ſie an wiederum zu runiren oder zu kehlen / und wird geſund / ſonſten curiret man ſie wie die Schaaffe.

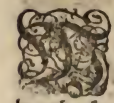
Das XXXIII. Capitel.

Von Nutz der Schweine.

Der eine tüchtige Haushaltung führen will/ der kan der Schweine nit entbähren / wegen der groſſen Nutzbarkeit / dann es gehet ein Jahr viel auf Haltung deß Hauſes/derer Tage ſeynd viel/derer Mahlzeiten noch mehr/ und muß man viel darzu haben / dahero dann das Bauren-Sprichwort kommt: Es müſſe ein fauler und zehrhafftiger Bauer ſeyn/ der ein Stück geräuchert Fleiſch in ſeiner Feuer-Mauer aufhanget/das er vom Schlächter kauffet/ und nicht aus ſeinem Gut erworben hat.

Das XXXIV. Capitel.

Von Mastung der Schweine.



Wann man Schweine auf die Mast legen will/ so muß man zuvor wissen/ was man vor Schweine auflegen soll/alte oder junge/ junge Schweine/ von einem oder zwey Jahren/mästen nicht wol/dann sie wachsen nur ins Fleisch/und ein wenig Fett/ daß man sie zu schrothauen/ und zum braten brauchen kan.

Aber rechte Mast-Schweine sind/ die drey/ vier oder mehr Jahr alt seyen / die setzen einen rechten Speck/und nehmen bald wol zu.

Wo Eichel-oder Buch-Mastung vorhanden / werden die Schweine von anderthalb / zwey / drey oder mehr Jahren flugs nach Ostern / theils um Michaelis in die Mast getrieben/ darnach viel oder wenig Eicheln und Schweine seyn/ da werden von Höltzern drey oder vier Zäune gezäunet/nach Gelegenheit deß Holtzes/die gleich als Ställe und Behältnuß der Schweine über Nacht seynd.

Darnach werden die Schweine täglich von einem solchen Stalle zum andern gehütet/und darinnen nächtlichen verwahret/dann sie sollen nicht stets an einem Ort gehütet/sondern immerfort durch die Höltzer getrieben werden.

Sie gehen aber in der Mast bis auf Nicolai / wo aber noch viel Eicheln oder Buchäckern vorhanden seynd/lässet man sie auch wol bis auf Weyhnachten gehen.

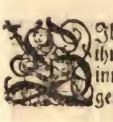
Die grosse Säue werden auch mit in die Mast getrieben / und wann sie Jungen wollen (welches bald an den Zitzen zu sehen) schicket sie der Hirt wider aufs Forberg. Da werden ihm dann andere Säue / denen ihre Ferckel abgesetzt seynd/wieder mit dahin in die Mast gegeben. Sonsten wird ihnen nichts mehr zu essen gegeben/ ohne daß man sie zum Wasser treibet/ und lässet sie trincken / wann aber grosser Frost und Schnee einfällt/so muß man sie zu Hause mit Schroot und Kleyen füttern.

Wo man aber die Eicheln nahe bey der Stadt haben kan / so schüttet man sie auf / und gibts den Schweinen den Winter durch zu essen / und rein Wasser zu sauffen.

Das XXXV. Capitel.

Von der Schweinen ihren Kranckheiten/und deroselben Cur.

Für das Kropff-Geschwer der Schweine.



Gib ihnen Feld-Violen oder Freysam-Kraut zu essen. Oder man lässet ihnen die Ader unter der Zungen / und wann das Blut laufft/ reibet man innwendig das Maul mit Wäitzen-Meel und Kleyen mit Saltz gemenget wol.

Für die Schweins-Pest.

Die Teutschen Säu-Hirten geben den Schweinen Gentianam, klein gehackt unters Futter gemenget.

Vom

Vom Gifft zu entledigen.

WAnn die Schweine mit gekrümmten Rücken stehen/und setzen alle vier Füsse zusammen und zittern / so schneide ihnen ein Löchlein in ein Ohr / und stecke in dasselbige Christwurtzel / so zeucht die Wurtzel allen Gifft aus dem Leibe in das Ohr/ und so das Ohr geschwillet / so geneset das Schwein/ sonsten ist auch gut Tabacus-Wermut/solches ihnen in das Fressen gemenget.

Bräune am Schweine.

SChlage oder reiß ihnen unter der Zungen eine Ader / muß aber bald in der erst geschehen.

Den Schweinen die Läuse zu vertreiben.

NImm Erbisen und Erle-Schalen / siede es in einem Topff untereinander/ und wasche sie daraus. Oder nimm Gänsefett oder Leinöl/ auch Rübenöl und thue geriebenen Knoblauch darunter / und schmiere die Kühe und Schweine damit / und gib ihnen Leinkuchen zu essen. Item / Hoeckfilber im Schmeer getödtet und damit geschmieret / zuvor aber die Schweine wol gebadet. Item/ Pesten-Kraut in Wasser wol gekocht/und sie damit gewaschen.

Für die Finnen.

FInnicht Fleisch ist niemand schädlich / es stecket öffters gesunden Schweinen im Fleisch als Erbisen/darum man es nicht wegwerffen soll.

Wann man vermercket/ daß ein Schwein finnicht sey / so schütte ihnen nur zuweilen Erbsen oder Hanffkörner in den Trog/ daß sie dieselben essen/ oder das Essen mit einem Eichenen Brand umgerühret/ ehe man es ihnen zu essen giebet / oder man gebe ihnen Seiff / Lauge oder Hand-Wasser / darinnen man die Hände gewaschen hat/ zu sauffen / item gib ihnen geschrotene Wicken ein. Man nagelt auch nur ein bleyern Blech in den Sautrog/ daraus sie fressen. Oder gib ihm Zaun-Rüben oder Stückwurtz in den Tranck. Item man nimmet Alaun / Schweffel / Lorbeer eines so viel als deß andern/und eine Hand voll Rahm/oder Radloff/ aus der Feuerm auer / zerstoß alles fein klein/ und menge es untereinander/ thue es in ein Säcklein und legs in den Tranck / deß Jahres einmal/ oder zwey / so bekommen sie auch keine Finnen / item / Lorbeer und weissen Senff alle vier Wochen einmal zu essen geben. Zuletzt erkennet man die Finnen / wann sie eine heiserichte Stimme haben / fornen dicke und hinten spitzig seynd/welches an den Mast-Schweinen zu sehen/ und so man ihnen die Borsten zwischen den Ohren ausrupffet/so sind sie unten recht kelbich.

Ist auch sehr gut das Kraut Amata dulcis, zu Teutsch je länger je lieber / oder Heyns-Kraut/wann man das ihnen zu essen giebet. Man sagt auch/daß/ wann die Schweine aus einen Trog essen/der von Eschen-Holtz gemacht ist/so werden sie nimmermehr finnig.

Schweine/so vom heissen Essen kranck werden.

NImm Tormentil fein gestossen/ unter das Essen gemenget / und den Schweinen gegeben.

Schwei-

Schweine durchs Jahr gesund zu erhalten.

MAche an einem jeden Ende deß Troges / daraus die Schweine fressen / oben in der Höhe ein Loch/thue Queckſilber darein/und ſp[illegible]nd es veſt wieder zu/ſo ſtirbt leichtlich kein Schwein/ dieſes ſcheinet einfältig/ aber es ſtecket in dem Mercurio ein Geheimniß.

Schweine/daß ſie nicht ſterben zu bewahren.

SO bald ein Sterben unter die Schweine kommt / ſo bald gib ihnen Morgens ein wenig ungenützten Schwefel aufs Brod / ſo wiederfähret ihnen unter den andern krancken Schweinen nichts.

Schweinen/daß ſie ſich reinigen/einzugeben.

NImm vier Theil Schwefel/vier Theil Lorbeer / ſtoß dieſes klein zu Pulver/ und gib es den Schweinen zu eſſen / halte ſie darauf zwey Tage innen / weil es aber herbe / muß es deſto beſſer zugerichtet werden / darnach gib ihnen Nieſe-Wurtzel in Geſpüle zu trincken/davon druſſen ſie/und reinigen ſich.

Für unbekannte Kranckheiten der Schweine.

WAnn die Schweine ungeſund ſeyn/ wird daraus erkannt. Man ziehet oben am Nacken etliche Burſtem aus/ wann die ſauber erſcheinen/ ſo iſts ein Zeichen der Geſundheit / ſind ſie aber blutig oder eyterich/ ſo gibts ein Zeichen der Ungeſundheit. Item wann ſie die Köpffe auf eine Seiten hangen/und bald widerum ſtille ſtehen/den Schwindel im Haupt kommen und darnieder fallen / ſo haben ſie entweder das Fieber/ oder ſind ſonſt kranck. Schneide ihnen den Schwantz ab/ und ſchneid ihnen in ein Ohr/ dahin ſie den Kopff hängen / wann ſie dann fluchs bluten ſo ſterben ſie nicht wann ſie aber nicht bluten / ſo ſterben ſie; man ſoll ihnen auch einen Tag und Nacht die Fütterung enthalten/ und geben darnach Waſſer / darinnen geſtoſſene wilde Cucummern-Wurtzeln geweicht ſeynd/zu trincken / worauf ſie viel Unraths auswerffen werden. Etliche brauchen auch darzu Affodil-Wurtzeln unter die Speiſe gemenget.

Aranla, klein geſtoſſen/auf eine Schnitte Butter geſchmieret und dem Schweine eingegeben.

Item / Aſche von Buchen-Holtz in Schrot und Tranck gemenget und zu eſſen geben.

Oder alle Morgen auf Butter und Brandwein wenig Venediſchen Tyriack/ das iſt ihnen ein trefflich Præſervativ.

Das XXXVI. Capitel.

Von dem Hanen und deſſen Natur.

DAs ein guter Han iſt / läſſet ſich am Morgen früh mit ſeinem Geſang mercken: Dann die Natur ihnen eingibt / daß ſie die Menſchen zur Arbeit aufferwecken / und ihnen den Schlaff brechen. Sie erkennen das Geſtirn/und unterſcheiden auch die dritte Stunde deß Tages mit ihrem

Geſchrey/

Geschrey/mit der Sonnen gehen sie schlaffen/und deß Morgens um drey Uhr wecken sie die Menschen zur Arbeit auf. Sie krähen drey Stunden vor Mitternacht/solches thun sie auch um Mitternacht. Er ist gleich andern Hünern/ hitziger Natur/ daher sie allen Gifft/Sand und Stein verdauen können.

Sie reinigen sich alle Jahr mit dem Kraut Hüner-Darm genennet; bey dem rothem Kamm erkennet man ihre Gesundheit/ und bey dem weissen ihre Ungesundheit und Kranckheit; wann sie deß Nachts über ihre Gewohnheit schreyen/ so bedeutet es Aenderung deß Wetters. So sie ihre Federn erschwingen/ stets läus suchen/und grügeln/verkündigen sie Regen.

Man soll ihnen Fuchs-Lebern zu essen geben/so tastet sie kein Fuchs an; Brod in Brandtewein eingetuncket/ davon werden sie böse/ aber denselben nicht in Hals gegossen/ daß er ihnen das Hertz abbrenne. Item Knoblauch und Maurauten zu essen geben.

Das XXXVII. Capitel.

Woran ein guter Haus-Han zu erkennen.

AN einem guten Han lobet man die Farbe und Zahn an der Zähen/ wie an den Hünern/ aber an Gestalt grösser. Einen rothen Blutfarben Kamm/der nicht krumm ist. Item schwartze oder Rauch-Farbe Augen; einen kurtzen/ krummen/ oder spitzigen Schnabel muß er haben: Seine Ohren sollen groß und weis seyn/und die Federlein um den Hals oder Schultern mit Goldfarben Federlein untermenget.

Item/ ein guter Han/ die Hüner wol zu führen/ wird an grossen und starcken Flügeln erkannt; Item/ wann der Schwantz mit zweyen Ordnungen der Federn stehet/ist/soll er starcke kurtze Beine und grosse Klauen haben/damit er sich vor seinen Feind wehren kan/dann je mehr sich ein Han beist/je besser er ist.

Auch werden zu einen Hanen über vier bis fünff Hüner nicht gerechnet/wo man viel Junge ziehen will/ seynd mehr Hüner vorhanden/ so legen sie wol Eyer/ aber keine Jungen werden daraus gebrütet. Auf einem grossen Hof/ wo viel Hüner vorhanden/ muß man mehr als einen Haus-Han haben/ aber sie müssen miteinander auferzogen seyn/ sonsten leiden sie einander nicht/ und wann sie sich miteinander beissen/ muß man sie voneinander treiben/ dann der jenige der überbissen wird/ hernach den Muth verliehret/und nicht mehr wachsam bey den Hünern ist.

Das XXXVIII. Capitel.

Der Hanen Nutzen in der Artzney.

DJe Hennen sind hitziger Natur/die Hanen aber warm und trocken zugleich/ dahero sind die Hennen/ denen/ so trockner Natur/ die Hanen aber den hitzigen und trockenen gut. Junge Hanen-brühe/stillet die rothe Ruhr/welches die Brühe von einem alten nicht thun soll/ sondern verursachet den

Stuhlgang. Vor das Grimmen im Leibe / item vor Zittern der Glieder ist Hanenbrüh/ mit Engelsüß und Dill getruncken/gut.

Einen geriebenen Hanen-Kamm / auf die Wunde von einem tobenden Hunde gebissen gelege ; Item Hanen-Hirn mit Wasser und Essig vermenget/ und Pfeffer darzu gethan/getruncken/sind gewisse Mittel vor allerhand Gifft. Auch ist die Hanenbrüh gut vor deß Magens Schmertzen/so von den Winden herkommet.

Das XXXIX. Capitel.

Von Capaunen / wie man dieselbe soll castriren oder cappen.

MAn schneidet ihm an der Seiten eine Wunde so groß/ daß man mit einen Finger die beyde Testiculus suchen und heraus nehmen kan / welche zu oberst an der Lenden/unter deß Hanen Eingeweide/so er auf dem Rucken leget/hangen/kan man sie aber nicht alle beyde heraus bekommen/so drucket man solche nur einzwey/ dann sonst wird er von seiner Art nicht lassen / hernach nähet man die Wunde mit einem Faden wieder zu / und reibet ein wenig Aschen und Schmaltz darauf. Man muß aber mit dem nähen behutsam umgehen/ daß man die Därmer nicht mit annähet/sonsten müsten sie sterben.

Uber diß schneidet man ihnen die Kamm ab / und schmieret im Aschen und Butter darauf / dardurch das Bluten gestillet wird ; zu saufen dörffen sie nicht bekommen/es sind ihrer viel/die ihnen in zweyen Tagen nicht zu trincken geben.

Nach dem Küppen werden sie zum wenigsten acht Tage inne gehalten/ und ihnen wol zu essen gegeben.

Die Hanen/ die gekopt sollen werden/ sind die besten/ die einfache Kämme haben / die aber doppelte Kamme haben / verbluten sich zu sehr. Auch muß man sie nicht zu alt werden lassen zu koppen / dahero man die jungen Hanen / die man im Frühling und Sommer erzogen / bis auf Bartholomäi lauffen last / alsdann sie gut zu koppen sind. Es geschicht auch leicht/ daß sie sterben/ wann man es mercket/ kan man sie nur gleich abthun/und geniessen.

Das XL. Capitel.

Wie man Capaunen speisen und mästen solt.

HIrsen-Meel mit Honig vermenget/ Kügelein darvon in der Speise gegeben und an einen engen Ort versperret / werden in vierzehen Tagen sehr feist darvon / man muß ihnen aber Anfangs nicht zu viel geben/ sondern alle Tage mehr und mehr/ nachdem sie solche verdauen/ welches man aus dem Kropffe fühlen kan; man muß sie aber erst in Wasser oder Milch netzen / man muß sie fein warm halten/ und alle Tage sauber auspützen.

Etliche streuen ihnen gantzen Wätzen für / geben ihnen auch absonderlich zu trincken/manche geben ihnen Bier vor Wasser/und besprengen die Wätzen-Kleyen

mit

mit Wein oder man legt ihnen das Brod / so man ihnen gibt / zuvor eine weil ins Bier. Sand ist ihnen auch nicht schädlich / bisweilen bey ihrem andern Essen ein wenig mit bey geschüttet/reiniget den Magen/daß sie desto fetter können werden.

Das XLI. Capitel.

Wie man einen Capaunen abrichten soll/daß er junge Hüner ausbrüte.

DEr junge Hüner haben wolte/und aber wenig Brüthennen vorhanden/ der rupffe einen Capaunen an der Brust und am Bauche / und reibe solchen mit Nesseln / so speist und brütet er Junge / wie auch ingleichen solches ein Han thun soll.

Das XLII. Capitel.

Was ein Capaun in der Artzney nütze.

DJe meisten und vornehmsten Aertzte nehmen den Schwindsüchtigen unter die Artzney von einem feisten Capaunen das Fleisch / in einem Mörser zerstossen/darunter auch die Brühe von einem Capaunen bringet den Krancken merckliche Krafft te.

Es hat auch die Erfahrung dargethan / daß zwey oder drey Untzen Feist in eines Capaunen Wasser/darinnen der Capaun gekocht worden/getruncken/ die Gicht curiret / man muß aber das Feist / so auf der ungesaltzenen Brüh schwimmet / so heiß trincken / als man es leiden kan. Ein halb Pfund Hirschen-Inschlit / mit einem Capaunen-Schmaltz gemischet/als ein Pflaster aufgelegt/vertreibet den Krampff.

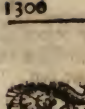
Das XLIII. Capitel.

Vom Nutzen der Hüner.

DJe Hüner sind einem Hauswirth sehr nutzlich und nöthig / nicht allein um deß woldäulichen Fleisches/absonderlich von jungen Hünern/als auch um der Eyer willen / ein Theil vor sich zu gebrauchen/ und die andern zu verkauffen/daher das Sprichwort: Wer Eyer haben will/der muß der Hüner Gatzen leiden. Derohalben man recht mit ihnen umgehen muß / dann sie legen das gantze Jahr durch/ausgenommen/wann die Sonne im Brachmond und Christmonden ist/jedoch darnach die Kälte im Winter ist/und darnach sie gewartet werden. Hüner-Suppe ist den Aussätzigen eine gute Artzney; item das Fleisch von jungen Hünern vermehret deß Menschen Verstand/und machet eine gute helle Stimme. Die gelbe Haut an den Füssen und im Magen/ gedörret und klein gestossen/ ist gut vor die Gelbsucht. Hüner-Schmaltz ist gut für die Blätterlein der Augen. Die Schenckel oder Beine samt den Füssen gekochet und gesaltzen / Oel und Essig darzu gethan/ stillen die Schmertzen deß Halses. Der Hüner-Mist heilet die rothen hitzigen Blätterlein/welche etliche leute auf der Nasen bekommen.

Das XLIV. Capitel.

Von Wartung der Hüner.



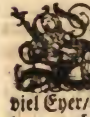
IM Frühling und Sommer darff man ihnen nicht viel geben / aber im Herbst/wann sie kranck werden und sich beginnen zu mausen/oder die Federn fallen zu lassen/da muß man ihnen zwischen Martini und Weihnachten vorschütten/und gnug zu essen geben/da ist ihnen die Gerste nicht bös. Vor Weihnachten muß man ihnen auch Haber gnug geben/dann da müssen sie volle Kröpffe haben/ nach Weyhnachten muß man ihnen was abbrechen / wie dann auch den Gänsen/sonst legen fette Eyer/arme Leute erhalten sie den Sommer durch mit den Körnern in den Weinbergen.

Die Bauren geben ihnen im Sommer nichts / dann sie erhalten sich von der Weyd/von den Würmlein/ und was sie sonst finden und auflesen / aber im Winter geben sie ihnen etwas/aber deß Tages nicht öffter dann einmal Haber oder Gersten dann sie ehe und mehr Eyer davon legē/allein daß man ihnen derer nicht zu viel gebe.

Sie sollen allezeit rein Wasser haben/davon sie trincken/ damit sie von dem unreinen nicht den Zips bekommen/und solches in steinern oder irdischen Gefässen/auch solche sauber und rein halten. Man muß ihnen deß Morgens gar frühe/sobald sie abgeflogen seyn/ zu essen geben / daß sie zu Hause bleiben/ und sich der Nahrung da der nicht zu weit verlauffen/ auf den Abend soll man ihnen auch desto eher zu essen geben/ daß sie sich desto eher zur Ruhe begeben. Deß Tages soll man sie auch einmal oder zwey zusammen locken / daß sie sich inne halten / man soll sie allezeit zehlen / wann sie essen/daß man sehe/ob die Zahl auch noch voll sey.

Das XLV. Capitel.

Das die Hüner viel Eyer legen.



GIb ihnen Haasen-Lorbeer/oder Hasen-Treck/fein klein zerrieben/ und in nasse Kleyen zerstreuet und untermenget / aber dasselbe sollen sie nur einmal geniessen / gibt man es ihnen mehr / so legen sie sich zu tode. Item Geißrauten-Saamen zu essen geben/werden davon fruchtbar/und legen viel Eyer/die auch zur Ausbrütung der Hüner gut seynd. Item gequellte Gersten/ legen auch viel und grosse Eyer darvon. Item Kressen-Saamen mit Krusch und Wein vermenget/und den Hünern zu essen geben.

Wann die Hüner nicht legen wollen / so gib ihnen schwartzen wolriechenden Coriander / so heben sie an zu legen. Speiset man sie mit Hanffkörner und Nessel Saamen/so legen sie den gantzen Winter. Man dörret auch das Nessel-Kraut/ zerreibets und mengets den Hünern unter das Essen. Die Kerne von Weintrauben/ die Bohnen und Hülsen von Bohnen / machen die Hüner unfruchtbar/ daß sie nicht wol legen und brüten ; vom Haber legen sie mehr Eyer / als von der Gerste/ von der Gersten werden sie zu fett ; vor dem Winter / wann sie sich mausen / kan man ihnen wol Gersten geben.

Das

Das XLVI. Capitel.

Von Kranckheiten der Hüner und deren Cur.

Für den Zipffs oder Pips der Hüner.

DJe Hüner kriegen den Pips meistentheils wann sie unrein Wasser saufen/darum soll man sie mit gutem Wasser versehen/und hinwieder Lauch eingeben/das bringet sie wieder zu recht.

Ein anders.

STisch ihnen einen Feder durch die Schnabel-Löcher/und nimm ihnen das Hartte und Häutlein von der Zungen behend ab/ und gib ihnen alle Tage ein wenig Butter ein/mit Pfeffer vermenget.

Ein anders.

WEiche die innerste Rinde vom Eschen-Baum in Wasser/und laß sie stets darvon trincken.

Ein anders.

LEge Seven-Baum und Isop/lege es auf eine glüende Kohle/und halte den Kopff der Hennen über diesen Rauch/reibe ihnen auch den Schnabel und die Löcher mit Knoblauch.

Ein anders.

THu ihnen Quendel und Feldkümmel in ihr Trincken/so werden sie wieder gesund.

Item/ nimm Hammerschlag eine Hand voll/thue es den Hünern in das Saufen/so bleiben sie gesund/ man kan dieses nebst dem Felkümmel Jahr und Tag ins Trincken thun.

Für den Durchlauff der Hennen.

NImm Gersten-Meel/geschmoltzen Wachs und Wein/menge es zusammen wie einen Täig/ und gib ihnen hievon einen Brocken oder zwey für ander Korn zu essen/gib ihnen auch das Wasser zu trincken/darinnen Qvitten-Birn gesotten sind.

Läuse von Hünern zu vertreiben.

DUrch die Läuse werden die Hüner sehr mager/und qvinnen immerfort; Darwider soll man ihnen eingeben gestossenen Kümmel und Staphisagrien-Saat/mit Butter vermenget/ man wasche sie öffters mit Wasser und Wein/ derinnen Lupinen gekocht sind. Oder: Alles lausige Vieh/ begeuß nur mit Kuh-Seiche/ also auch die Hünner/ so werden sie deß Ungeziefers loß/ es thut den Hünern Schaden/ sonderlich wann sie brüten.

Wann die Hüner im Sommer sterben.

HAbe einen Sack voll Roß-Ameisen/ schütte die ihnen vor/ die purgieren sie und werden davon gesund.

Item/wann die Hüner schwartze Kämme bekommen/stille sitzen und nicht essen wollen/ denen gib nur grünen Kohl zu essen/ wie auch Knoblauch und Butter/ so werden sie wieder gesund.

Ein wolbewährt Recept für allerhand innwendige Kranckheiten deß Viehes so Pferden als Ochsen und Kühen.

NImm Römische Wermut/ Quentel/ Betonic, Centaurien/Säu-Fenchel oder

Harnstrang/Enzian/Lorbeeren/Holwurtz/ jedes zwey Loth/ Myrrhen/ Weyrauch/ jedes ein Loth/ weissen Pfeffer ein halb Loth/ stosse es zusammen zu kleinem Pulver/ und vermenge es mit zwey Pfund geschmoltzen Honig/und gib dem Vieh dessen zwey Loth auf einmal ein.

Das XLVII. Capitel.

Vom Nutz der Gänse.

Eine Gans ist einem Hauswirth ein sehr nutzlich Ding/ wegen der Eyer/ jungen Gansen und Federn/ man rupffet sie deß Jahrs zwey oder drey-mal/das Fett/Essen-Speisen damit zu machen/ist sehr gut.

Das XLVIII. Capitel.

Von den Merckzeichen guter Gänse.

Die grossen Gänse/die einen dicken breiten Leib haben/ sind am besten/ weil man ein gut Stück davon schneiden kan. Lege-Gänse sollen zottichte Bäuche haben/so ihnen fast bis auf die Erden gehen.

Darneben hält man an vielen Orten die so weis und Aschen-Farb gesprenget/viel besser und höher/ als die gantz weissen/ weil sie gesunder und fruchtbarer seyn sollen/dazu auch eben so gute Federn als diese haben.

Das XLIX. Capitel.

Woran ein Ganser von einer Gans zu erkennen.

Ein Ganser/ Masculus, hat höhere Beine/ als eine Gans. Item/ wann man ihn beym Kopffe ergreifft/so schreyt er/das thut eine Gans nicht.

Das L. Capitel.

Vom Ort und Stall der Gänse.

Die Gänse-Ställe soll man im Hofe abgesondert/ etwan in heimlichen Winckeln haben/ da viel Wind und Wasser/ darinnen sie über Nacht bleiben/ Eyer legen und brüten können/ ein wenig Stroh untergestreuet/ daß sie nicht naß stehen/auch wol verwahret seyen/damit die Füchse/Itis und andere Thiere keinen Schaden thun können.

Das LI. Capitel.

Von Ausbrütung der Gänse.

Kann eine Gans ausgeleget hat/so schicket sie sich zum Brüten/machet ihr selber ein ledig Nest/ und sitzet darinnen/ und lässet immer etliche Federn ins Nest fallen/da muß man ihr nicht alsobald Eyer unterlegen/ sondern ein Tag oder drey versuchen/ob sie auch will sitzend bleiben/ verharret sie auf den Nest/ so lege ihr die Eyer unter/ nachdem sie groß ist/ 14. 15. 16. 17. oder 18. etliche wollen nur 9. man soll auch solche Gänse nehmen/ die zuvor wol gebrütet haben; welche Gans nicht viel Federn im Nest lässet/ ehe man sie setzet/ die brütet nicht wol/ das Nest soll auch ein Spannen zwo zum wenigsten von der Erden seyn/ und

solches

solches bey allem Feder-Vieh/dann auf der Erde verfaulen sie/werden kalt/und kommen nicht aus. Auch soll man einer Gans ihre eigene Eyer/die sie gelegt/unterlegen/ dann frembde Eyer brüten sie nicht aus.

Man muß ihnen geschnitten Brod und Wasser vorsetzen / damit sie nicht offt abgehen und die Eyer zutreten / und wann sie nicht von sich selber abgehen wollen / so muß man sie allezeit über den dritten oder vierdten Tag / einmal vom Nest heben/ uno im Hof gehen lassen / und ihnen da auch zu essen geben / sonsten versetzen sie sich zu sehr / weilen sie draussen sind / mag man ihnen die Eyer zudecken / daß sie mittler Weile fein warm bleiben. Man soll ihnen in der Brüt nicht viel zu essen geben/ sonsten lauffen sie von den Eyern.

Es sitzet eine Gans vier Wochen/ oder 40. Tage/ auch wol länger oder kürtzer/ als 24. Tage/ darnach es kalt oder warm ist; wann sie die halbe Zeit gebrütet/ so soll man am Tage die Eyer besehen/welche gut oder nicht/und also die bösen wegwerffen.

Das LII. Capitel.

Wie man junge Gäns warten und aufziehen soll.

Nach der Zeit/als sie ausgekrochen/lässet man sie die ersten zehen Tage bey den Müttern in dem Ort/ da sie auskommen seynd/ man siedet ihnen erstlich ein Ey ab / hacket es samt dem Dottern klein / vermenget ein wenig Wätzen-Kleyen darunter/ und streuet sie ihnen vor/ daß sie essen lernen. Da auch grüner Rasen vorhanden/ gräbet man ein Stück aus / und lässet sie in der Stuben davon rupffen / daß sie weyden lernen. Auch muß man allezeit in einem Träglein Wasser darbey setzen/daß sie immer mit trincken. Da muß man so lange mit ihnen treiben/so lang kalt Wetter draussen ist.

Etliche kochen ihnen Erbsen / und hackens ihnen unter junge Nesseln / und gebens ihnen zu essen / sie sind ihnen aber nicht gar sehr gut; Auch soll man sie nicht so bald in der Kälte auf die Weyde thun/damit sie die Füsse nicht erkälten.

Etliche geben ihnen Meel von eingemachten Wätzen und grünen Kressen zu essen. Item Gersten-Körner/die oben abgenommen werden/ wann man Graupen machet/vierzehen Tag nacheinander.

Wann feine warme / helle und klare Tage seynd / so trägt man sie in den Körben auf den Rasen / da Wasser oder Teiche / und lässet sie samt den Alten weyden. Ist aber kein Wasser an dem Ort/so muß man ihnen solches in einem Träglein vorsetzen. Man muß Achtung geben / da sie nicht in die Distel- oder Nesselsträuche lauffen/die schaden ihnen sehr. Wann grösser Schlagregen kommet/ muß man sie bald an ein Wand oder Zaun treiben / oder in den Korb sammlen und zudecken/ daß sie vom Regen oder Hagel nicht zusehr getroffen werden/sie sterben sonst leichtlich.

Man muß sie auch niemalen ungessen in die Weyde gehen lassen / sondern erst satt machen; Man höcket ihnen junge Nesseln klein / und ein wenig Kleyen darunter gemenget.

Man soll die jungen Gänse nicht frühe hinaus treiben/ weil der Thau noch nicht abgangen/sondern wanns wol auf den Tage kommen ist / und die Sonne den Thau abgeleckt hat.

Wann

Wann sie vier Wochen alt/so geben ihnen etliche Gersten-Maltz. Item Gersten oder Wäitzen/davon kommen sie zu Kräfften. Wann sie anfangen zu kühlen/so gibt man ihnen Gersten-Maltz oder Haber/die Alten muß man darvon jagen.

Das LIII. Capitel.

Von Kranckheiten der Gänse und dessen Chur.

Von Zips.

Ibenell/ so auf den Wiesen wächst/ brühe solche mit Wasser/ daß sie weich wird/lasse dann die Gans mit der Brühe einschlucken.

Gänse/so von Mucken gebissen/sterben.

IM Julio sterben die Gänse am ersten/entweder so grosse Näße einfällt/ oder wegen der kleinen Mucken oder Fliegen/die zur selben Zeit anheben zu fliegen/ welche dann den jungen Gänslein häuffig in die Ohren fliegen/ sie also beissen/ daß sie sterben müssen.

Nimm Lein-Oel oder Baum-Oel/und schmiere den Gänsen die Ohren damit/ so kommet keine Mücke darein.

Läuse wegzubringen.

NImm das Kraut Kühnrost (stehet in der Heyde/ und siehet wie Roßmarin oder Fahren-Kraut) und lege es den Gänsen in Stall/so verlassen sie die Läuse.

Das LIV. Capitel.

Von Nutzen der Endten.

ES ist ein sehr gefressiger Vogel/und verschlucket ganze Frösche/Hechte/&c. Sie legen viel Eyer/um Mitfasten heben sie an/und legen alle Tage/ bis der Wäitzen verblühet/darnach höret es auf.

An denen Orten/wo viel Teiche und Fließ-Wasser oder See/Pfützen oder sumpfichte Oerter seynd/kan man sie am besten halten. Item wo Acker seynd/ die viel Kräuter haben/als Klee/Wegwart Fœnum græcum, Lactucken/ und dergleichen/ die sie alle mit grosser Begierigkeit abfressen/ sonderlich schnatten sie gerne in Pfützen/und was hinein geworffen wird/das schnatten sie wieder heraus.

Hast du nicht Wasser im Dorff/so schlag nur einen Wasser-Trog vor sie in die Erden/ das ist eben so viel/ und halte ihn allezeit voller Wasser/ gib ihnen nur Seye oder Treber alle Tage zu essen/ den gantzen Winter durch. Sie sind auch gerne/ wo es schilfficht ist/und wo viel Bimsen wachsen.

Sie bedürffen auch keinen grossen oder hohen Stall/ wann nur unten Stroh gestreuet/und sonsten wol verwahret ist.

Das LV. Capitel.

Vom Brüten der Endten/ und Auferziehung der jungen Endten.

DJeses Geflügel vermehret sich trefflich sehr/man mag die Eyer Hüner/ Gänsen/

sen / Indianischen Hünern oder Endten unterlegen / so kriechen sie gemeiniglich alle aus; wo viel Wasser ist / ist es am besten / daß die Endten selbst ausbrüten / dann sie stets mit den Jungen im Wasser liegen / das können die Hüner nicht thun. Es brüten aber allein die Fœmellæ, wie bey den Schwanen / Gänsen und Hünern.

Das LVI. Capitel.

Vom Nutz der Tauben.

DJe Tauben sind den Bauers-Leuten sehr nützlich / nicht allein vor ihrer Küchen / sondern auch / daß man viel Geldes daraus lösen kan. Man kan sie wol halten / wo eine feine Flucht / und geraumes breites Feld / mit vielem Geträdicht verhanden / da sie ihre Nahrung suchen können.

Tauben-Blut / das sie unter den rechten Flügel hat / auf die triefende oder fliessende Augen gelegt oder hinein getrieffelt / hilffet sehr: Item / Es stopffet auch das Nasenbluten.

Es dienet auch wieder das Podagram. Der Tauben-Koth nimmt durch seine Hitze allen Schmertzen weg / und trocknet auch alle übrige Feuchtigkeiten / lindert die Schmertzen der Gelencke / heilet die Flechten. Ist auch gut wider die Darm-Gicht / wann man sie in Clistiren braucht.

Die jungen Tauben sind am gesundesten.

Das LVII. Capitel.

Vom Eyerlegen und Ausbrütung der Tauben.

DJe legen gemeiniglich zwey Eyer / den dritten Tag legen sie allezeit das andere. Der Tauber brütet von Mittag bis auf den Abend / und die Täubin von Abend an / bis deß andern Tages um Mittags / man schreibet daß die Tauben deß Jahrs zehenmal sollen brüten. Bisweilen kriechen sie an einem Tag / bisweilen an zweyen Tagen aus / sitzen zwantzig Tage.

Wann die Tauben fünff Monat alt seynd so paaren sie sich / und bringen / Junge aus; die Tauben / die frühe im Jahr etwa im Martio jung werden / behält man zur Zucht / und lässet sie ausfliegen / dann sie sind hurtiger und geschwinder dem Raub-Vögel zu entfliehen.

Das XLVIII. Capitel.

Von Tauben-Häusern / Tauben-Rädern / Tauben-Hölen / und ihren Eigenschafften.

DJe Tauben-Häuser / Räder / und Hölen müssen an Orten seyn / da wol verwahret / daß die Katzen / Geyer / Ratzen / Iltissen / ꝛc. nicht darzu kommen können / und die Tauben von solchen Raub-Vögeln nicht verschichter werden. Ein jedes Paar erwählet ihm ein sonderlich Loch oder Höle / darinnen es deß Nachts wohnet / nistet und Junge ziehet / und wann es an einem Ort Junge gehabt / so siehets bisweilen eine andere Gelegenheit. Drum muß ein

Hauswirth/ neben den grossen Taubhäusern/ viel andere kleine Hölen / um die Gebäude umher/an den Wänden/oder sonsten haben.

Das LIX. Capitel.

Tauben zu gewehnen/daß sie bleiben.

WEr diese Nahrung anfangen will / der soll zum Anfang nicht junge/ sondern alte Tauben nehmen / die zuvor Junge gezeuget haben / ohngefehr ein Paar oder zehen/es wird bald ein grosser Hauffe daraus/wann man erstlich ein Paar Junge ausfliegen lässet.

Wann sie Junge haben/ so mag man die Alten auslassen / so bleiben sie am allerbesten.

Etliche wann sie ein Paar neue Tauben haben / waschen sie ihnen ihre Füsse im reinen Wasser / und lassen sie dasselbige hernach trincken / so bleiben sie auch/ Item/ die Füsse gewaschen und an ein Hand-Tuch / oder / welches noch besser / an das Tisch-Tuch getreuget / ausfliegen lassen / so kommen sie wieder. Item Ofenleimen aus einem Back-Ofen/oben von der Platten/klein geklopfft / mit Menschen-Harn angemacht/ Wicken und Hanff-Saamen drein geknetet und in Tauben-Schlag gesetzet/ so bleiben nicht allein die Tauben / sondern es kommen andere mehr herzu geflogen/und wohnen gerne allda.

Das LX. Capitel.

Wie und womit man die Tauben speisen / und wie man sie sonsten halten soll.

MAn darff den fliegenden Tauben nichts zu essen geben/wann das Erdreich nicht zugefroren / oder mit Schnee bedecket ist / dann es lieset überall zusammen. Im Winter hält es sich um die Scheuren/und suchet im Hose aus dem Stroh und Mist was es finden kan/ allein die Scheuren muß man so wol vor den Tauben als Sperlingen wol verwahren / im Sommer findet es überall gnug. Will man ihnen in Winter/wann er hart gefroren/streuen/ mag man es thun/sonsten essen sie mit den Hünern. Will man ihnen in das Tauben-Haus etwas streuen/so muß mans auf den Seiten thun/da kein Mist ist/Wältzen und Gersten ist ihnen am besten / Haber ist den Alten auch nicht bös/ Erbsen und Wicken deßgleichen. Aber im Winter gibt man ihnen klein Gesäme/als Hirse/Rubensaamen/Bachweitzen/daß sie dasselbige auflesen müssen/wodurch sie sich ein wenig erwärmen.

Vor dem Schiessen erschrecken sie / und werden die Jungen durch den Schall ertaubet/und ertödtet/auch soll man nicht offt in die Tauben-Häuser kommen/ dann man macht sie schüchtern; wann man in die Tauben-Häuser gehen will/so thue mans/ wann sie zu Felde geflogen / etwan um den Mittag. Das Trincken soll man ihnen in grossen weiten Geschirren geben/daß sie sich darinnen baden können. Im Winter wanns Schnee ist/soll man sie im Schlag behalten/dann in Schnee verschichtern sie sich gleich/und werden leicht aufgefangen.

Deß

Die Schnabel-Wayd.
Mit Lust und Freud
Ergötzt allzeit.

Deß

Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst- und Wunder-Buchs

Vierzehender Theil/

Von Vogel-Fang.

Wie vierlerley nemlich selbiger sey/und welcher Gestalt er nützlich anzustellen.

Das I. Capitel.

Wie vielerley der Vogel-Fang ist.

ES werden die Vögel auf mancherley Weise gefangen/ als nemlich mit Habichten/Netzen/Thonen/Sprenckeln/Schlingen/ Bauren / Pommet / Meysen-Kasten / Leim-Ruthen/ Kloben. Etliche werden auch nur geschossen / welches zum Weydwerck gehöret.

Das II. Capitel.

Von unterschiedlichen gelehrigen Vögeln / und wie man sie unterrichten soll.

JUnge Amseln/denen die Schnäbel beginnen gehl zu werden/in einen Vogel-Baur gesetzt/und allerhand Lieder vorgepfiffen/lernen alles nach/man speiset sie mit klein-geschnittenen Ochsen-Hertzen.

Junge Henfflinge bekommt man um Pfingsten in den Reben-Hauffen der Weinberge/ darinnen sie hecken / man speiset sie mit Wasser und geriebenem Mahen/wann sie erwachsen; was vor ein Vogel man neben sie hänget/dessen Gesang lernen sie/sie lernen auch was man ihnen sonsten vorpfeiffet.

Junge Lerchen bekommt man zwischen Ostern und Pfingsten / die machen ihre Nester ins Feld / da ein wenig die Erde aufgegraben / lernen auch schön sin-

gen / man speiset sie wie die Henfling deß Tages dreymal/ Morgens Mittags und Abends.

Deßgleichen thun auch die jungen Nachtigallen. Auf zweyerley Weise kan man die Vögel zu singen abrichten: Erstlich wann sie in Bauern / neben andern wolsingenden Vögeln hängen/so lernen sie ihr Gesang / oder wann man ihnen einen Spiegel an die Seiten hänget / daß sich die Lehr-Vögel drinnen selber ansehen können/ und ihnen alsdann vorpfeiffet/ so dencken sie/ der Vogel in Spiegelsinge / und lernens desto leichter. Zeisigen gewehnet man / daß sie einem aus der Hand fressen/ Mahen in ein Tüchlein / daran ein Schellichen gebunden/ gethan/ und mit dem Schillichen geklinget / so kommen sie / und fressen aus der Hand / man muß ihnen aber nirgends was zu essen hinlegen. Ingleichen lernen sie auch Wasser-Zieben/ welches die Stiegelitzen auch thun.

Das III. Capitel.

Wie man Tauben und Hüner-Ahr fangen soll.

Rstlich mit der Falle/darein setzet man eine weisse Taube oder Hun/schüttet ihnen zu essen vor/ wann ein Habicht dessen gewahr wird/ so scheust er auf dasselbe zu/und fängt sich selbsten.

2. Fänget man sie/mit einem weitlöcherichten Netze/welches auf vier Pfälen/etwan acht Schuch hoch muß ausgebreitet werden / etwan eines Tisch breit/ in die Pfäle werden oben Kerben geschnitten / und an das Netz vier Bänder / welche man in die Kerben stecket; unten auf die Erde unter das Netz/bindet man eine lebendige weisse Taube oder Hun/wann der Habicht oder Geyer solches siehet/so scheust er aus der Lufft darauf zu/und stößt das Netz (welches er in der Lufft nicht gewahr worden) loß/welches ihme dann auf den Leib fällt/und er also drinn verwickelt wird.

Man machet auch einen grossen und weiten Korb / wie eine grosse Hünersteige/ etwan eines Tisches breit/mitten unterscheiden: In das unterste Theil setzet man eine schwartze Henne/und ins Obertheil machet man die Stellung/ nemlich wie einen Maisen-Kasten / wann der Habicht von oben herunter auf die Henne scheust / so kommt er in das Obertheil deß Korbs / und stößt mit den Flügeln an das Zünglein/ oder an das Brett/welches mit einem Stäblein aufgestellet ist/und wirfft das Oberlied darnieder/so ist er gefangen/und kan der Henne unten nichts thun.

Das IV. Capitel.

Wie man Falcken und Habicht zur Falcknerey abrichten soll.

Ann man sie abrichten will zum beitzen / so wird erst ein Reiff in ein Gemach gehängt / darein sonst kein Mensch kommt. Andern die Jagt-Hunde/die man zum Beitzen brauchen will/darzu gethan/und der Falckner/der ihn führen will/darmit sie ihn gewohnen.

Der

Die Raub-Vögel/ Weydfang/ oder Wildfang/ das ist/ der Habicht/ der erstgefangen ist/ der wird in den Reiff mit einem Riemen an die Füsse gebunden/ und ihme die Augen zugemacht/ also/ daß wann er sich reget/ so beweget sich der Bügel mit ihm/ worinnen er also in dem Bügel neun Tage und neun Nächte ungeschlaffen sitzen muß.

Es muß auch dabey gemachet werden/ daß er ja nicht schläfft/ der wanckenden Bügel erwecket ihn auch: Fället er herunter/ so muß er sich selbsten wiederum hinauf schwingen/ darum man sie desto kürtzer binden soll.

Darnach läst man ihn sehr hungerig werden/ ein/ zween/ oder drey Tage kan er wol hungern mit Wachen und Hungern muß man ihn zwingen/ und unterdeß trägt ihn der Falckner 8. oder 14. Tage lang auf der Hand/ worüber er einen starcken Hand-Schuch ziehen muß/ bey Leuten aus- und ein/ ungekappet/ alle Tage eine Stunde zwey oder drey/ daß der Habicht der Leute gewohnet/ exercitiret und geübet/ und in dem Gemach abgerichtet/ wie folget: Nimm eine Taube/ oder junges Hun/ ein Wachtel/ oder einen andern Vogel/ dazu man ihn gewehnen will/ rauff ihm die grossen Schwindfedern aus/ daß er nicht fliegen kan/ setze den Falcken oder Habicht frey auf eine Stange/ zuvor gantz hungerig/ wirff von ferne herzu das Hun oder Taube/ so fällt er aus Hunger darauf.

Laß ihn nicht bald satt fressen/ sondern gib ihm nur das Hirn aus dem Kopff/ oder die Testiculos, darnach binde ihn wieder auf die Stange/ und das thue so offt/ bis du siehst/ daß er gar behände und fertig darauf ist. Wann er sehr hungerig worden/ so muß man ihn erstlich von nahen/ darnach von ferne zu sich locken/ bis er gewohnet/ und deß Falckenirers seine Stimme lernet kennen.

Dann so mag der Weydmann mit ihme hinaus ziehen/ und ihn an einen Zwirn oder Bindfaden binden/ welcher auf eine Röllichen gewunden soll seyn/ und bringe ihn an ein Elster/ Krähe/ Raben oder Heher/ dann die können nicht so schnell fliegen/ und laß sie dieselbe stossen/ und fahe ihn wieder/ also daß man mit kein Hand angreiffe/ dann davon werden ihnen die Federn los/ sondern er nehme ihm den gestossenen Vogel wieder unter den Füssen weg in die Hand/ und locke ihn mit einer Pfeiffen (darzu man ihn dann/ so offt man ihm zu essen gibt/ oder etwas vorwirfft/ unter dem Abrichten/ immer fein mehlich mit gewöhnen muß) darnach fasse er ihn wieder an/ und richte ihn also vollends ab zum beitzen/ daß er darnach frey ohne einen Zwirn in die Lufft fleucht; Auch soll der Falckner allezeit etwas vom Fleisch bey sich haben/ neben einen Luder (das sind zween Flügel/ wie wann es Rephüner- oder Tauben-Flügel wären) damit locket man ihn wieder von der Höhe/ wann er sich hoch geschwungen hat/ und kommt also wieder darzu/ dencket es sey der Vogel/ den er hat stossen wollen. Im Fall/ daß er nichts gefangen/ und aus Zorn darum nicht wieder kommen wolte/ muß ihn der Weydmann damit locken und pfeiffen.

So muß ein Weydmann oder Falckner auch allezeit zween Hunde nebeneinander gekoppelt/ und die darauf wol abgerichtet/ bey sich haben/ dann wann er an den Ort anlanget/ da er vermeint etwas zu bekommen/ so lässet er sie abseite müssen

aber am Munde ein Band vorgemacht haben/mit einem spitzigen Holtze/ daß sie das Wild oder Vogel nur aufstossen/aber nicht zerreissen.) Sobald er die Hunde loß lässet/ sobald lässet er auch die Falcken in die Höhe fliegen/ und sobald der Falck oder Habicht die Hunde höret anschlagen/so bald schiest er herunter/und stösset das Wild mit den hindersten zweyen Klauen/die man Falck-Klauen heisset.

Das V. Capitel.

Vom Falckner / oder Habichter / wie derselbe soll geschaffen seyn/und was seyn Amt und Verrichtung.

EIn Habichter oder Falckner / soll ein hurtiger fertiger Mann seyn / nicht schwerleibig/unverdrossen/der fein sitt-und bedachtsam gegen die Vögel/ sie nit übel anfahre/zucke oder schlage/sondern deß Vogels Mißhandlung mit Bescheidenheit und Sanfftmut wisse zuverbessern / und den Vogel unbeschwerlich auf rechte Art und Fahrt bringe/ihn gliempflich berichte und zu Hülffe komme/das Feder-Spiel desto fertiger zu suchen.

Ein Habicher soll auch fleissig Acht geben / die Natur und Gelegenheit seines Vogels zu erkennen/damit er wisse/ welchen er früh und zeitlich / und welchen er spat soll abfliegen lassen; Er soll die Vögel auch fleissig warten / reiniaen/und säubern/ auch lieber etwas vollkommener/als mager/ erhalten. Auf ihre Purgirung soll er besondere gute Achtung haben/und ihnen zu rechter Zeit mit Rath wissen zu begegnen. An dem Abend soll er den Vogel an die Lufft kommen lassen / ausser wann er etwan Wasser an sich genommen / so soll er ihn denselben Abend auf eine Stange in eine warme Kammer oder Gemach stellen/ und ihn enthäuben / alsdann erläutert er mit Lust seine Federn/und wird frischer davon/ auch jeden Morgen soll er ihn bey guter Zeit in die Lufft bringen / und wann er zuvor nicht purgiret/ reinigen. Mit dem Aetzen oder Speisen soll er genaue seyn / auch nicht zweyerley Speise auf einmal/ auch nicht übelriechende/oder nach schmeckende Speisen reichen/ welche ihm alsobald Kranckheiten verursachen. Auch soll ein Falckner/ wann er hinweg gehen will/ oder muß die Vögel nicht auf eine Stange stellen / dann in seinem Abwesen sich leicht zutragen kan / daß sie herab kommen/ oder fallen/ oder einander hart schlagen/ und mit den Füssen behencken bleiben/oder sonst verwickeln/und sich also beschädigen/und verderben/sondern er setze sie auf einen Stein/und so weit voneinander/ daß sie einander nicht erreichen können. Wann er seinen Falcken fliegen lässet / sollen die andern Falckner ihre Falcken auf die Erden stellen / damit sie ihren Gesellen helffen können. Und allerley zutragend Ungemach zu verhüten / sollen sie dieselbigen binden/ auch gute Acht geben/ und geübt seyn/ den Antrecht ausserhalb dem Wasser anzukommen/ und hin und wieder an unterschiedene Ort zu bringen/ damit auch die andern Falcken ihr Heil am aufgeflogenen Feder-Wild mögen versuchen. Der Vogelwarter soll auch allezeit bey ihm etliche Bereitschafft/so zu den Vögeln dienstlich und vonnöthen sind/haben/als Mumie/so besonder purificiret ist. Item Kressich/oder Kreß-Saamen/

men/welches er dem Vogel flugs geben kan/wo ihn ein Unfall unversehens bestünde. Item/soll er versehen seyn mit gewaschenem durchsichtigen Aloe. Item mit Cubeben/Muscat-Nüssen/und gantzen Saffran/Fadens-weis/Item sonsten Seiden und Netz/und anders/was ihm der tägliche Brauch weisen wird. Auch wird noch ferner von einem Habicher erfordert/daß er auch allen Gezeug/Zurüstung/Formen/Luder/Hauben/Riemen und andere Sachen/sie seyen zur Zier oder Nothdurfft seiner Vögel dienlich/machen/und bereiten könne. Item soll er auch seine eiserne Instrumenta von Ahlen/ oder Pfriemen/ Messerlein/ Schäuffelein zur Leichtigung der Vögel haben.

Das VI. Capitel.

Von der Falcken Häubung/Geschuh/Geleit/und Rückstangen/samt den zugehörigen Feder-Weydmanns Handschuhen/Luder/Vorlaß/oder Feder-Spiel.

DJe Falcken-Kappe oder Haube soll von gutem und wolgearbeitetem Leder/ fein zierlich und musterlich gemacht und formieret seyn/ innwendig um die Augen herum fein raumig/tieff/und herausser gedruckt/von aussen aber in die Runde fein hoch erhaben/oben auf der Blatten gegen den Hälsen zertheilet/ und mit Ziehriemlein wiederum fein räumig/ und nach Nothdurfft/ zu Hauff gefüget/ unten aber eng und wol zusammen geschlossen/ damit sie nicht vom Kopff fahre.

Das Falcken-Geschüch soll man von zweyen Riemen machen/ die eines Fingers lang sind; Man soll die End an denselbigen Riemen zusammen fügen/ und einen andern schmahlen weissen Riemen/einer Spannen lang/ darum legen/ und bis zu beyden Enden durchziehen/also daß es auch durch den Weissen gehe/und an Enden zween Knöten daran geknüpffet/ diese werden Wurff-Riemen genennet/ damit soll er fliegen; darum auch ein kurtzer Riemen zwiefach eines Fingers lang am andern End deß Riemens seyn soll/ das mindert und geschmeidigste Ende soll am Wertzel rühren/und fornen am Wertzel soll ein lange Nestel seyn. Man soll aber die lange Nestel mit ihren Riemen/ wann der Falck steigen will/ allweg zuvor abnehmen/ und also ledig fliegen lassen.

Deß Falckners Kleid und Pferd soll grau seyn/ so scheuen ihn die Falcken desto weniger/ das Pferd soll nicht schwartz/ soll darzu ein klingend Geschmeid auf seinem Hut haben/und der Falck um seine Füsse Schellen/ auf zweyen ledernen Riemen geheffiet/bey welchen Geläut und Schellen/wann sich der Falck verflogen/ und verlohren wäre/er wiederum sich finden könne.

Der Hand-Schuch soll lang seyn/den Arm besser zu beschirmen/und weit/damit man ihn leicht an und ausziehen kan/ auch dicke/ steiff und hart/ damit der Falckner den Falcken desto härter/ und frischer werffen möge/ daß Angesicht soll er dem Falcken nicht so nahe halten/ damit ihn der Falck/wann er zornig/ mit dem Klauen oder

Schna-

Schnabel nicht beschädige. Die Hände deß Falckners soll vor dem Wind/und der Falck gegen den Wind gekehret seyn/ die Würffer über seiner Hand sollen nicht zu lang seyn/ und wann er ihn auf die Sitz-Stangen stellet/ so soll er ihn ziemlich lang anbinden/aber zusehen/daß er mit dem Schwung die Erde nicht erlange.

Der Rick oder Stang/soll eines mans hoch/oder höher seyn/ und in der Mitten gekerbet/ daß man den Fessel daran binden möge/ welcher Laiter an der Stangen seyn soll/ damit man ihn umwenden kan. Der Rick soll auch die Länge haben/ daß der Falck nicht möge/ darauf zu den Wänden reichen/ auch sollen nicht zween Falcken zusammen auf eine Stange gebunden werden/ damit sie nicht zu streiten haben.

Ein Falckner soll den Falcken nicht allein auf der Hand tragen/ sondern ihn auch zum Luder/Feder-Spiel/ und Verlaß gewöhnen/ das Feder-Spiel/und Verlaß ist von zwey zusammen gebundenen Vögel-Fittigen/ daran hänget ein Wind-Strick/und am Ende ist ein Häcklein von Horn gemacht/damit locket man den Falcken/welcher nicht anders meinet/es sey ein lebendiger Vogel.

Das VII. Capitel.

Form und Weis vom Feder-Spiel/Falcken/Habicht ꝛc. zu reden.

FAlcken und Habich/ werden fast auf eine Weise erzogen/ gewöhnet und angebracht/ auch schier für ein Geschlecht gehalten/ aufferhalb/ daß die Falcken stärckerer Natur/dann die Habicht sind/ wird also weidmännisch davon geredet.

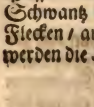
Der Falck zeucht in die Höhe/ der Falck senckt sich wiederum/ der Falck sieht auf den Raub/ der Falck reist den Raub mit den hintern Klauen/ der Falck greifft an/der Falck liegt unter/der Falck verleurt das Feld. Ihre Nester heissen Gestäud/ wann sie gefangen/ werden sie gehaubt mit Rauschhauben. Wann man sie anfähet zu tragen/werden sie erst recht gehaubt. Ihre Gefäß heisset man Geschüh. Die kurtzen Gefäß nennet man Wurff-Riemen/ die längern Riemen/ das lange Gefäß. Sie stehen auf der Hand oder Stangen/ und heist nicht gesessen. Sie werden berichtet/und heist nicht zahm gemacht/ oder heimlich. Man lockt und ätzt sie auf das Luder. Das Luder gibt man aus. Man gibt ihnen zu ihrer Zeit gegen dem Abend zu werffen/das ist auf grob Teutsch ein Gröll. Wann sie fliegen heist es gestiegen. Sie schlagen den Reyger oder Antvogel von oben herab/ je einer um den andern/ und steigen dann wieder. Wann sie etwas fahen/werden sie auf dem Aas/ das gefangen abgericht und geätzt. So sie aber nichts fahen/ locket und ätzet man sie auf den Luder. Sie werden gemauset/ und heissen die Mäuser-Falcken. Die grossen Falcken heissen Stör/oder Geier-Falcke/ihre Flügel werden genennet Schwingen; wann sie irr werden/ fallen sie in ein ander Land/und in kurtzer Zeit viel Meil. Der Habicht/ was er in seinem ersten Anflug nicht ereilet/ das lässet er ungefangen/ und

folget

folget selten nach / dann so er einen Fehlschuß thut / stellet er sich vor Zorn in einen Baum. Der Habicht ist mehr mit dem Gemüt / dann mit den Klauen gewapnet / welche Greiff-Klauen heissen. Der Habicht wird getragen. Der Habicht stehet auf der Stangen. Der Habicht wird geätzt. Der Habicht hat einen Kopff. Der Habicht däuet ab. Der Habicht wird perckt oder bereit mit einem Verlaß. Ihre Schenckel heissen Gestell / oder Fußgestell. Zur Seiten hat er Flugbuchfedern / auch Flügelbogen. Haben ihren geraumen Auswurff zum Schmeissen. Der Habicht fleugt auf den Verlaß. Oder zum Federspiel. Der Habicht kommt zur Hand / und steht zur Hand / und ist ein guter Hand-Vogel. Der Habicht jagt und raubt. Der Habicht wird geworffen. Der Habicht ist lustig / und fährt wol. Der Habicht so der Weidmann ihn nachfliegen lässet / heist es gericht. Die Gestalt eines guten Habicht / soll seyn groß und kurtz / kleines langes Kopffs und Halses / breiter Brust / weiter Naslöcher / kleiner und kurtzer Fliegel / breiter und starcker Federn / hoher und flacher Beine. Ein edler Habicht hat lange wolgesetzte Bein-Hüffte / und grosse lange Greiff-Klauen / und die Federn vom Bürtzel bis zum Schwantz breit. Ein edler Habicht soll seyn an der Brust grauer Macklen und Flecken / auf dem Rucken brauner Federn / und am End weiß. Dem Fab nach werden die Habicht genennet Mistling / Estling / Wildfang.

Das VIII. Capitel.

Wie vielerley Geschlecht der Raub-Vögel / und was jeder derselben fahen soll.



Falcken sollen fahen den Reyger / Trappen / End-Vögel / und darzu alle grosse Vögel.

Die Habicht sollen fahen alle Vögel / als die Falcken / Kranich / Reyger / wilde Gänse / Trappen / Fasanen / Plätzlein / Krähen / Wachteln / auch auf Haasen / und Königlein fallen / und Klauen einschlagen.

Sperber sollen fahen die guten Ant-Vögel / die schmalen Vögel / die Holtz-Tauben / das Rephun / die Wachteln / die Lerchen / und alle kleine Vögel / die Thalen und die Agelaster.

Sprintzen sollen fahen die Wachteln / und alle kleine Vögel / Lerchen und Staren.

Schnerlein sollen fahen / als die Sprintzen / etliche fahen auch das Rephun.

Blaufuß sollen fahen Fasan / Ant-Vögel / Ohrhännen / Rephüner / Tauben-Krahen / Brach-Vögel.

Stoß-Fälchlein fahen / als die Sprintzen / und als die Schmierlein.

Wiegwehen / oder Wandwehen / fahen als die Schmierlein.

Adler fahen Rehe / Gäns / Füchs / Haasen / und darzu alle Vögel.

Das IX. Capitel.

Von dem Aas der Habichen am nutzlichsten.

DEn Habichen dienet kein besser Aas/ dann von kleinen guten Vögeln/ und Fleische junger Tauben und Hüner an der Brust aufgebrochen/ und entzwey gerissen/ und also warm geben/ schmecket ihnen nicht übel. Wann die Weyd-Leute kein Fleisch oder Vögel haben/ so geben sie ihnen auch jung Hunds-Fleisch. Das Gehirn eines Vogels ist auch ein gut Aas/ es ist lose und dauet sich wol das Marck an den Beinen ist noch besser/ die Feistigkeit aus den warmen Vögeln ist sehr gut und gesund/ und reiniget die Adern und Beine/ und streiffet die Federn sehr. Das Eingeweide oder Därme dienet nicht zum Aas/ nur allein zur Artzney und Reinigung des Magens und des Cörpers; Zung/ Hertz/ ist auch gut zum Aas; Nieren/ Leber und Miltz ist nicht gut zum Aas.

Das X. Capitel.

Wie man die Wildfang bereiten solle.

WAnn man den Habicht so genehret/wie oben gemeldet/und ist nun wol gezäumet/soll man ihm des Tages einmal allein um die Vesper-Zeit/wann er wol und vollkömmlich gedauet/zu essen geben/da muß ein Weydmann wol Achtung geben/ob das Aas noch in der Gurgel/ oder ob es aus der Gurgel abgestiegen ist; so es noch vorhanden/ sollen sie bis an den andern Tag/ bis das Aas verdauet/ nicht gespeiset und geätzet werden/ wann man aber merckt/ daß das Aas abgestiegen ist aus der Gurgel/ so mag man sie des Tages zweymal speisen/ es wäre dann Sach/ daß man selben/ oder den Tag hernach/ wolle beitzen/ so soll der Habicht hungerig seyn/ damit er desto begieriger nach dem Raub thue/ und desto leichtlicher wieder zu dem Vogler komme. Sie werden auch bald gezähmet/wann sie mit allem Fleiß auf der Hand getragen werden/ sonderlich aber in der Morgenröthe/ und in der Menge des Volcks/ da groß Getümmel und Geräusch ist/ ja auch bey den Schmidten und Faßbindern/ damit sie des Geschreyes und der Leute gewohnen.

Das XI. Capitel.

Von dem Vorlaß/ und wie man am ersten beitzen/ und den Habicht werffen soll.

OBgewol das am sichersten/ daß man den Habicht mit kleinen Vögeln anbringe/ so mag man ihn doch mit starcken Vögeln auch versuchen/ damit er die grossen auch lerne fahen.

Will man ihn zu solchen grossen Vögeln gewehnen/ so nehme man eine Gans/ die gefärbet/ als eine wilde Gans/ oder Reyger/ oder Trapp/ binde oder verkürtze ihr die Flügel/ werffe sie in einen Graben/ und laß alsdann den Habicht an sie/

ste/daß er seinen Willen wol damit habe/so werden sie kühn und dürstig/allerley Vögel/die man pfleget zu essen/anzugreiffen. Wann nun der Habicht mit einem Vorlaß wol angebracht zum Beitzen/so soll man acht haben/ob er auch Lust habe zu jagen/und rauben/woran es zu ersehen/wann er das Haupt nach ihm ziehet/und die Augen schärffet/wann er einen Vogel siehet/alsdann will er fahen. Fleucht er zu erst wol/und fahet nichts/ so soll man ihn nicht mehr werffen/sondern gleich speisen/damit er des Weydmanns nicht in Vergeß komme. Der magere Habicht fähet gerne des Morgens/darum soll man ihn des Abends darzu bereiten; und der Feiste gerne des Abends. Auch soll man den Habich nicht werffen/da viel Säu sind/auch nicht über die Zäun/oder dicken Stauden/oder Sträuchen/oder ungeschnitten Korn/oder über Wasser/dann man kan ihn alsdann nicht helffen. In bösem Wetter oder Winde/soll man nicht beitzen/dann der Habicht kommt nicht gern wieder/ auch soll man mit dem grossen Vogel im Herbst und Lentzen des Abends und Morgens zu der Beisse gehen.

Das XII. Capitel.

Womit der Habich mager zu machen/und wie er gegen die Beisse zu halten.

ES ist kein Ding/das den Habich also sehr magere/als Hüner-Aas/so gewercket oder mit Wasser genetzet ist. Auch nehmet Schaaf-Lungen/und netzet dieselben/davon magert er auch sehr. Man setzet ihn auch auf einen Rick an die Lufft/da viel Wind ist/aber also daß ihn der Wind oder Regen nicht erreichen möge/sonst wird er davon verderben. Auf was Weise man hernach mit ihm fahen will/darnach muß man ihn zwingen/und abziehen/ vorhero muß man ihn allmählich lassen mager werden/ dann so lang er etwas fett/ so lässet er sich nicht anbringen/ und wol bezwingen:

Das XIII. Capitel.

Von Windspielen/Steubern/oder Wachtel-Hunden/so man bey dem Habich will anbrignen.

WElcher gerne grosse Vögel mit den Habichen/daß es ihm nicht mißlingen solte/wolte fahen/der soll darzu ein Windspiel ziehen/ und wol abrichten/ den Habich auf den Vogel zu helffen Der wind soll falbe oder graue seyn an der Farb/dann das seynd die besten Hund/auch soll er hurtig und freudig/und nicht zu wild und keck seyn/so kan man ihn desto eher lernen und anbringen.

Ein Hund ist besser/ dann eine Hindin/ auch soll der Wind nicht zu groß seyn/ damit er den Habich nicht wehe thute/ so er fehlen oder irren würde. Es soll jünger dann jährig seyn/und der sonst noch nicht gehetzet/so ist er desto baß anzubringen. Man soll ihm allezeit unter den Habich zu essen geben/auch unter seinen Füssen und beym Rük lassen liegen/ auch stets mit den Habich gehen/ wo man ihn hintraget/ damit er ihn

recht erkenne und meine. Darnach soll man ihm auf dem Felde eine Gans lassen vorlauffen/ und ihn dieselbe lernen beissen; so er dieses gelernet/ und will beissen reiten/so soll er stets einer den Wind/und einer den Habich zwischen den Pferden halten an einen Windstrick/ und soll darfür seyn/ daß der Habich immer sein Haupt für des Pferdes Beine bringe/da der aufsitzet/ der den Wind führet/damit er den Vogel nit ersehe/ und erschrecke mit den Ballen und laute schlagen. Wann man den Habicht wirfft/und daß er fähet/so soll man mit dem Winde zurennen/und den best am Strick halten/und eben darauf mercken/ob er den Vogel oder den Habich beissen will; beisset er den Vogel/so streichele man ihn leichtlich/und geb ihm darauf Käse zu essen/so weis ers/und verstehet wol/daß er recht gethan habe.

Will er aber den Habich beissen/so soll man ihm mit dem Strick zucken/und zurücke ziehen/und gemächlich straffen/daß er nicht zu sehr erschrecke/ und auf einandermal besser an Vogel beisse/und diß so lang/bis er recht angeführet worden. Wann dann der Habich in Aengsten ist für den Hunden/ so man den Habich wirfft/ so lasse man den Hund an den Strick lauffen/ unter dem Habich/ bis daß er den Habich lernet folgen/ wann er hin fleuget/ und jaget den Vogel/ so halte man den Wind/ bis er gewohne ohne Strick zu lauffen/unter den Habich bey dem Stegreiffen/und gewohne auch auf den Habich zu warten.

Das XIV. Capitel.

Worbey man erkennen soll/ ob der Wind oder Hund recht angebracht sey/ oder nicht.

OB der Hund oder Wind recht angebracht sey/ oder nicht/kan man daher sehen/wann der Hund oder Wind nichts anders begehret/dann daß er auf den Habich warte/und kommt für das Pferd nit ab/ so lang der Habich nicht geworffen ist/ und wie man das Pferd umwendet/ und den Habicht von einer Hand zur andern thue/ daß er also auch umlauffe. Und wann der Habicht sich schwinget/(es sey dann/daß er von der Hand flieget) und er sich hier oder dort hinkehret/daß er auch darinnen sich kehre/und mitlauffe/so ist er wol angebracht. Auch ist des gelehrten Hundes Recht/ daß wann er den Vogel ergreiffet/ er ihn beisse/ und zu der Erden drücke/und ob schon der Habich dem Hund mit dem Fusse unter die Augen führe/ daß er dennoch den Vogel nicht verlasse. Und ob der Habich deß Vogels fehlete/und setzte sich auf das Feld/so soll sich der Wind bey dem Habich legen/und seiner warten für den Arn/und ander Thier/und daß er/wo er sonst hinflieget/immer darfolge/und das darum/wann er eines Vogels fehlete/und einem andern nachstriche/daß er ihm folge und zu Hülff komme/und wann er ein ander Wild ergriffe/ es helffe halten. Und wann ohngefehr der Habich mit dem Vogel ins Wasser fiele/das alsdann der Hund den Vogel mit samt den Habicht aus dem Wasser trage. Es ist auch besser mit zween Hunden den Habich zubereiten/ dann mit einem.

Das

Das XV. Capitel.

Wie ein Vogelsteller die Vögel mit den Netzen fahen solle.

Auf was Art und Weise man Vögel mit Netzen auf Heerden/auf freyen Felde/in den Wäldern/und andern Orten mehr fahen soll.

Die Vögel werden auf unterschiedliche Arten mit Netzen gefangen/ einmal auf grossen Heerden und Fincken-Heerden/ hernach auf freyem Felde/ und dann bey der Tränckе in den Wäldern/ und an andern Orten mehr/ und solches geschicht das gantze Jahr durch/ausser wann die Vögel nisten/ist es verbotten.

Der Vogelsteller machet sich des Morgens sehr frühe vor Tag auf/ und stellet seine Netze/damit es der Vogel nicht gewahr werde/alsdann hänget er die Lockvögel den einen hier den andern dorten an ein Stänglein/bey die Netze an/streuet Futter und Vogelbeer/auch werden Sträucher mit Wachholderbeeren gesteckt vor die Droschеln Amseln/Schnurren und Zähmer. Der Ort/da man stellet/wird auch umzaumet mit grünen Tannen/oder Fichten-Reiß. Auch muß ein Vogelsteller einen Vogel/so frey angebunden/zu unterschiedenen/malen rücken/daß sie auffliegen/und wieder niederfallen/da dann die andern Vögel vermeinen/sie fallen nieder sich zu speisen/alsdann über schlägt der Vogelsteller sie mit zweyen Wanden oder Netzen/und würget sie. Es wird auch eine grosse Hütte mit Fenstern oder Löchern/daß man auf allen Seiten hin sehen kan/dahin aufgebauet/da man sich erkundigen muß/ wo die Vögel herkommen/ und erwarten/bis sie alle/so viel man ihrer ersehen und mercken kan/ zur Speise herunter geflogen/ alsdann ziehet man das Netze über sie zusammen und erwürget sie. Diß Fahen oder Stellen währet ohngefähr von Morgen an/ bis gegen Mittag. 11. oder 12. Uhr.

Im flachen Feld stellet man im Frühling nur mit einem Feld-Netze/ und hat der Vogler eine schlecht geringe Hütten dabey/vornen ein wenig Reisig vorgesteckеt/damit ihn die Vögel von ferne nicht sehen können/auf beyden setzet er Bäume oder Standen/oder Zweige von Bäumen/ingleichen in der Mitte kleine niedrige Gesträuche/daß die Vögel darauf sitzen können/ingleichen die Lockvögel; es muß solches gestellet werden/da sonsten Bäume nicht weit davon stehen/da werden gefangen Zeisigen/Henfflinge Stiglitzen/Gallammern/Qvecker/ꝛc.

Im Walde fähet man auch viel Vögel/ und solches geschicht im Augusto/ da man eine Tränckе an dem Ort/ da kein Wasser zu finden ist/ und da viel Ebereichen oder Vogelbeer stehen/ grabe/ dann so bald der Vogel gessen hat/ so will er trincken/ man machet ein länglicht Grüblein/so lang und breit/ daß er das Netze bedecken und überschlagen könne/bauet dabey eine dicke Hütten/und um das Grüblein steckеt man Sträuche/daß die Vögel darauf sitzen können. Es wird auch ein Stänglein über die Tränckе geleget/ und die Netze also gestellt/ daß sie über der Tränckе zusammen schlagen können; die zween Stricke an den Netzen müssen in die gebaute Vogel-

Hüten gehen/ daß man sie ziehen kan/ man darff dabey keine Lockvögel. Man kan auch Leim-Ruten um die Träncke stellen.

Das XVI. Capitel.

Wie ein Vogelsteller die Vögel mit den Thonen/ Sprenckeln/ Hunden/ Leim-Ruten/ Kloben und Schiessen fahen/ item ein jedes zurichten und stellen soll.

1. Wie die Vögel mit den Thonen zu fangen/ und wie die Thonen zubereitet werden.

MAn leget die Thonen um Bartholomäi oder Laurentzi/ so bald die Eberescheu-Beer roth werden/ dann um dieselbe Zeit fähet der Vogel an zu ziehen.

Die Thonen werden von sechs schwartzen Pferd-Haaren gemacht/ und stecket man dieselben in Werfft/ oder zähe Weyden/ die sich wol biegen lassen/ spitzet die beyden Enden zu/ und stecket sie oben und unten an die Bäume/ und legt die Eberescheu-Beer drauf; wann man die Thonen belaufft/ so muß man allezeit Eberescheu-Beer in einem Carnier/ und ein Messer bey sich haben/ daß man die Thonen wieder bebeere/ wo die Beer weg seynd/ daß gemeiniglich geschiehet zwischen 10. und 11. Uhr. Wanns regnet oder riselt/ so fähet sich der Vogel sehr; wann ein neuer Mond eintritt so ziehen die Vögel gern. Es zeugt aber der Vogel allezeit von Morgen gegen Abend. Der Ziemer ist der letze Vogel/ den man in den Thon fahet/ alsdann sind die Vögel alle weg.

2. Mit dem Sprentzel.

MAn bezeuget eine weidene oder erlene geschwanckte Rute/ und bindet am Ende einen zwiefachen Faden drum/ und machet vornen ein klein Knöblichen dran/ und mitten im Zwirn einen Knotten/ und ziehet durch das erste dickeste Ende dadurch ein Loch/ daß es zuschnellet/ das wird an ein gekerbet Strächlein gehänget/ und noch ein Kerblein drüber gemacht/ darein man rothe Eberescheu oder Flieder-Beer hänget/ und stellets mit einem Höltzlein auf/ also/ daß es mit den Zwirn den Vogel bey den Füssen ergreiffen und halten kan; wann der Vogel aufs Höltzlein tritt/ so schnellets loos/ und fänget sich der Vogel.

3. Mit Hunden.

WAchteln/ Rebhüner/ wilde Gänse/ Kraniche/ Trappen/ Endten/ Straussen/ &c. werden mit den Hunden gefangen/ und seynd unter den Wasser-Hunden darzu zu gebrauchen die besten die am letzten sehend werden/ auch eine runde harte stumpffe Nasen/ und lange Haar haben/ die lassen sich darzu gar wol gewehnen.

4. Mit Leim/ und wie derselbe zuzurichten.

DJe Vögel mit dem Leim zu fangen/ so nimmt man eine lange geschwanckte Stange/ unten mit einem spitzigen Eisen/ solche in die Erde nahe bey einem boden

Baum

Baum zu ſtecken/ durchbohret ſie mit vielen Löchern/ durch dieſelben ſtecket man creutzweiſe Ruthen übereinander/ welche mit Vögel-Leim überſtrichen/ und bey die Leim-Stangen hänget man ſingende Vögelein oder eine Eule/ oder Käutzlein/ wann man dieſelbe haben kan/ ſetzet mans etwan zwey Elen hoch auf ein grünes Tuch/ alsdann fallen die Vögel deſto ehe auf den Leim/ wann ihrer nun ein Stück 8. bis 18. angeklebt ſeynd/ ſo nimt ſie der Vogelſteller herunter/ und lieſet die Federn von den Stangen; der Vogelſteller/ in einem grünen Kleide/ ſitzet unter einem gemachten gegraſten Hüttlein/ welches er hin und wieder tragen kan. Wann man guten Vogel-Leim haben will/ daß ihm kein Waſſer ſchaden kan/ ſo nehme man Honig und Nuß-Oel darunter/ und wann Baum-Oel darunter gemenget wird/ ſo klebet er wol/ und gefrieret im Winter nicht. Mit Leim fänget man allerhand Vögel/ Maiſen/ Zeiſigen/ Stiegelitzen/ Droſcheln/ Amſeln ꝛc.

5. Mit Kloben.

MAn nimmet zween Stecken/ und gräbet ſie nach der Länge aus/ daß ſich einer in des andern ausgekehrten Schnitt/ fein gehebe und genau füget. Am Ende ſind ſie alſo geſchnitten/ daß ſie ſich müſſen voneinander thun/ unten iſt ein krülicht Holtz gemacht/ das um beyde Stecken gehet/ und dieſelbige aneinander drücket. Hernach ſind Schnüre daran/ die beyde Stecken zuſammen ziehen; wann ſich Vögel darauf ſetzen/ ſo zeucht man es mit der Schnur zuſammen/ fähet ſie unten bey den Klauen/ die Maiſen werden meiſtentheils damit gefangen. Der Vogelſteller ſitzet in einer Hütten/ wie oben gemeldet/ die man forttragen kan/ ſetzet beyneben der Hütten eine Lock-Maiſe in ein Bäuerlein/ und vor ſich ein Maiſen-Beinlein/ damit er locket/ ſo kommen die Maiſen und ſetzen ſich auf den Kloben/ ſo ziehet man die Schnur/ ſo durch ein Fenſterlein in die Hütten gehet/ zu/ ſo werden ſie an den Beinen gefangen/ welches in den groſſen Wäldern und Hayden geſchicht/ um oder nach Laurentii.

6. Mit Geſchoß.

GLiche Vögel werden auch von den Wild-Schützen geſchoſſen/ als die Schwalben/ wilde Gänſe/ wilde Endten/ Taucher/ Waſſer-Hüner/ wilde Tauben/ und dergleichen/ worzu ein guter Waſſer- und Spur-Hund vonnöthen/ der die Vögel aus dem Waſſer holet. Wann die Wild-Schützen groſſe Vögel ſchieſſen wollen/ ſo ſcheuhen ſie dieſelben ein weig/ daß ſie nur die Flügel ausbreiten/ und weil die Vögel ſchwer und nicht leicht auffliegen können/ alsdann ſchieſſet der Wild-Schütz mit groben Schroot unter ſie; wann der Flügel verwundet/ ſo können ſie nicht weiter fort/ und werden gefangen.

Das XVII. Capitel.

Von der Art und Weiſe/ die Rebhüner zu fangen.

BIshero haben wir insgemein vom Vogelſtellen Meldung gethan/ nun wollen wir auch ad ſpeciem gehen/ und eines und andern Vogels Eigenſchafft/ auch wie er am füglichſten zufangen ſeye/ vorſtellig machen. Von

den

den Rebhünern seye der Anfang gemachet. Es wird aber keinem Geflügel von den Raub-Vögeln hefftiger nachgestrebet/ als den Feld- oder Rebhünern/ diese haben ihren Nahmen daher/ daß sie gerne um die Reben und Weinberge sind/ und weil sie sich um das Feld und Büsche aufhalten/ sind gerne um das Kraut Tag und Nacht/ oder St. Peters-Kraut/ legen von 6. bis in 24. Eyer/ dann es ist kundbar/ daß sie ohne Bedencken in das Gras/ in die Frucht/ Weyden/ Weinberg/ Gräber/ und mehr seltsame Oerter nisten/ und ihre Eyer legen/ dieselbe auch hernach so fleissig ausbrüten/ daß sie vielmal über den Eyern ergriffen werden/ wie solches an den Gras-Mädern/ Mägden und Gätern in der Frucht offt wahrgenommen wird. Darüber sind etliche der Meynung/ so ihnen das erste Geneste zerstöret/ daß sie alsdann mehr als das erstemal legen/ und Jungen ausbrüten sollen. Sonst befindet man selten/ daß die Feldhüner über 14. Eyer legen/ und zugleich ausbrüten können/ es ist ein hitziger geller Vogel/ dahero auch die Hahnen um die alten Hüner gewaltig kämpfen/ und wo zwey Hahnen bey einem Weiblein sind/ erhebt sich in Zeit ihrer Brunst/ welche sich kurtz nach Liechtmeß anfähet/ und sich bis in den Majum oder Julium erstrecket/ ein hefftiger Streit/ welcher Hahn alsdann unten ligt/ und verlieret/ muß dem andern nachfolgen; so viel Hüner derselbige hat/ verlassen ihn/ folgen dem Sieghafften/ und muß der Uberwundene den Haussen/ gleich einem Hun/ nachfolgen/ und seine Speise suchen.

Zeit ihrer Brunst/ sollen sie die Zungen gegeneinander ausstrecken wie die Tauben/ pflegen also ihrer Begierde/ hecken auch darauf so fleissig und emsig/ daß man die Alten über den Eyern ergreiffen mag. Die Alten verlassen erst die Jungen nach Liechtmeeß/ und paaren sich auf ein neues/ die Jungen 14. Tag/ oder etwas hernach/ kürtzer oder bälder/ nach Gelegenheit des Winter-Wetters. Weil die Hüner fleischig sind/ und nicht hoch fliegen können/ jedoch etliche ziemlich/ so erdulden sie grosse Gefahr von den Raub-Vögeln/ wie allbereits angezeiget/ fliegen derowegen nicht gerne weit/ aus Furcht der Raub-Vögel/ es sey dann/ daß sie zu Herbst-Zeiten starck werden/ so können sie solchen wol wieder entkommen/ dann fliegen sie wiederum weit.

Ob nun wol ein Rebhun ein ziemlich verschlagener und listiger Vogel/ betriegt es sich doch in dem selbst/ daß wann es dem Kopff verbirgt/ und sich ducket/ der Meynung ist/ es könne nicht gesehen werden/ wie dann gleichwol viel Leute eher auf die Hüner bald tretten/ ehe sie ihrer gewahr werden. So ist es doch in deme thöricht/ daß es andere Jungen/ so nicht sein/ annimt/ verhüllet/ ernehret/ führet und erhält/ gleichwie eine zahme Hennе/ hat sie auch so lieb/ als hätte sie dieselbigen selbst gebrütet. Und dieses geschicht von denen/ die ihre Eyer verlassen/ davon verstöret/ oder ihnen genommen sind/ alsdann sucht es andere Jungen/ betriegt dieselbige/ nimmt sie an/ und führet sie. Dieses Betrugs aber hat es keinen Genuß/ wie Olaus M. aus dem Ambrosio bezeuget/ dann so bald die Jungen ihrer Mutter Stimme vernehmen/ welche die Eyer gelegt und ausgebrütet/ welche sie gleich von Natur eigentlich kennen sollen/ verlassen sie ihre Führerin/ und folgen aus eingena-

tur-

kurter Liebe ihrer rechten Mutter nach. Wo sie des Nachts sitzen/ welches gemeiniglich im Felde auf der Saat/ auf den Stoppeln/ Wiesen/ Trieschen oder wol abgemäheten Lentzenfeldern/ sonderlich/ wo eintzele Wiesen im Felde ligen/ geschicht/ (selten ligen sie des Nachts in Vorhecken wegen der wilden Thiere) da setzen sie sich über einen Klumpen niedergekauchet/ und hält eines unter ihnen die Schildwacht/ wie dann ein verständiger Hünerfanger nicht allein eigentlich an solchem ihrem Gemähl vernehmen kan ihr Lager/ sondern auch ohngefehr an den unterschiedenen Klümplein/ wie viel an der Zahl ihrer gewesen. Des Tages weiden sie sich gern im Felde/ nach Gelegenheit der Zeit im Jahr/ in der grünen Saat/ Gras/ Stöpffeln und Felgen/ um die Wasserbächlein/ vermercken sie ihren Feind in der Lufft/ so ducken sie sich; vernehmen sie Unrath von Menschen oder vierfüssigen Thieren/ so geben sie die Flucht/ kommen sie darinn voneinander/ so schreyen sie sich bald wieder zusammen; etliche thun solches bald/ etliche langsam/ dann sie seynd nicht einerley Natur. Abends und Morgens schreyen sie sich eher zusammen als am Tage. Winters-Zeit im Schnee halten sie sich am liebsten um die Bächlein und Graben da der Schnee bald abgehet/ und auf der grünen Saat/ dann auf solchen Rasen-Plätzen finden sie ihre Geäse am gewissesten. Der Schnee ist der Hüner Tod/ zu derselbigen Zeit werden sie am ärgsten von den Weyd-Leuten verfolget/ wie dann mit einem Körnlein Wätzen/ Gersten oder Habern/ wohin man will/ sie locket/ kan sie auch ohne die Hunde fangen/ dann sie die Hunde übel leiden mögen.

Es werden aber die Rebhüner insgemein gefangen mit Steckgarnen/ vorstehendem Hund/ Hamen/ der Kue und Schild/ als dem Treibzeug/ Tyras/ Raub-Vögeln/ Schneegarn/ mit den grossen und hohen Netzen/ die gegen Abend ins Gschrey gestellet/ und Spinnenweb genennt werden/ welche die Bäyerische Edel-Leute/ wegen ihrer kleinen Gehölze bey den Gütern/ gar sehr brauchen/ und dann letzlich mit Schleiffen.

Wann die Feld- oder Rebhüner mit den Steubern oder Hunden aufgesuchet/ sie seyen vorständig oder nicht/ so soll eigentlich in Acht genommen werden/ wo sie wieder niderfallen/ es sey in Büschen/ Weinbergen/ oder aufgeschoßten Getraidig/ die bleiben beyeinander/ oder kommen voneinander/ und so der Steckgarn die Menge vorhanden/ wird mit denselben ein gut Revier bestellet/ und erwartet/ bis etwas göckert oder flattert; stäuben sie aber voneinander/ so werden die Steckgarn Creutzweis/ nach eines Gutachten/ hin und wieder gestellet/ und wartet aufs Geschrey/ wird das vernommen/ so wird es gelanget. Lässet man sich aber bedüncken/ sie schlagen scheu/ so räuspert sich einer an selbigen Ort/ hebt auch wol ein Steckgarn in einen Winckel/ da es nicht viel auf sich hat/ auf/ und stellet es an den nothwendigen Ort/ da sie vermercket werden/ dann setzet man sich wieder ein wenig still nieder/ und wartet weiter auf. Dieses währet/ so lang die Frucht im Felde stehet/ oder im Buschwerck bis um Michaelis/ darnach hat es seine Endschafft. Die Steckgarnen werden im Sommer durch gebrauchet. Wann aber solche Abends und Morgens ohne Hunde nur auf das Geschrey gebraucht werden/ muß eigentlich/ wo sie aus ihrem Liger

Lager ausstreuben/ und sich wieder nieder geben/ abgemahlet werden/ darzwischen dann die Steck-Garnen fleissig zu stecken/ und aufzuwarten. Dieses ist zur Herbst-Zeit gar gut und gewöhnlich/ aber sobald er reiffelt/ fröstelt oder freuret/ wollen sie der Steck-Garne nicht mehr achten/ so muß hernach das Treibzeug das beste thun. Sie legen sich um solche Zeit vor den Steck-Garnen nieder/ oder springen darüber hin. Die Steck-Garnen werden nicht artlich/ und nützlicher gestecket/ als daß man allezeit von einem oder zweyen Spießlein/ ein klein Ahlfächlein ziehet; sie lauffen dann ein wie sie wollen/ so lauffen sie nicht fehl. So man vermercket/ daß die Hüner zahm und bey einem Dornbusch ligen/ und sie mit Menge der Steck-Garne gantz zustecken kan/ so gehet die Stallung manchmal desto gewisser ab.

Im Feld und Büschen werden die Rebhüner also geklopffet: So der vorstehende Hund Zeichen gibt/ so wird er zurück geruffen und angebunden/ darauf mahlet man die Stelle recht ab/ da er vor gestanden/ leget Hamen und Flügel so weit und nahe/ nach Nothdurfft und Gutachten des Orts/ in eine Furcht oder Graben/ wie es die Gelegenheit gibt/ reicher der Flügel nicht/ so ergäntzet man den Ort mit Steck-Garnen/ machet den Hamen fein vest an/ und hinten in der Zipffel ein langes Rüthlein/ wann sich das reget/ so wird daran gesehen/ daß die Hüner eingelauffen seyen/ da bedecket man hinten den Hamen ein wenig mit Büschen/ daß sie das Ende am selbigen nicht so leichtlich wahrnehmen/ je feiner es mit Reiß- oder Laubicht-grünen Buschwerck bedecket/ je besser ist es. Wann nun also die Stellung recht angerüstet und das Ahlfach bestecket/ gehet man einen Büchsenschuß weit hinter sie/ da sie ligen/ hebt sich allgemach an zu räuspern und zu regen mit Singen/ Pfeiffen/ ruffend als ein Ackermann: Hot! Wist! Hot! He! und dergleichen/ pochend mit einem Stock auf das Erdreich/ und gehet also gemächlich auf sie zu/ stehet bisweilen ein wenig still/ gehet auch wol etlichmal wieder zurück/ wann einer befürchtet zu hart auf sie zu kommen/ dringet fürters je länger je mehr auf sie zu/ bis sie von solchem Pochen/ weil sie das nicht wol leiden können/ fort und nach dem Hamen getrieben werden. Wann vernommen wird/ daß die lange Ruthe hinten im Hamen sich reget/ so sind sie darinnen/ dann eilet man auf den Hamen. Jedoch ist sich wol vorzusehen/ dañ etliche lauffen bald ein; etliche legen sich vor dem Hamen nieder/ bisweilen auch der gantze Hauffen vor dem Flügel oder Hamen/ und wollen nicht fort/ darum ihnen dann Zeit zu geben/ und bisweilen einen Jungen auf die Warte/ an den Ort/ da er den Hamen sehen/ und die Hüner ihn nicht mercken können/ verstecket/ damit sie nicht so hart gedrungen werden. Und diß wird sonderlich gebrauchet im Buschwerck und Wittichen; in der aufgeschoßten Frucht darff mans nicht/ dann die lange Ruthe einem darzu gnugsam ist.

Mit der Kuhe oder dem Schild werden die Rebhüner also getrieben: Wann dieselben aufgesteubet/ und sie sich ins flache abgewähete Feld/ Wiesen/ oder wol um gar kurtze Büschlein niedergelassen/ daß mit den Steck-Garnen oder Kloppen ihnen nichts anzuhaben/ so werden sie nachfolgender Gestalt betrogen: Wann der Hund vorgestanden/ und abgemahlet/ und eigentlich der Ort/ da sie ligen/ abgese-

hen/

hen / gehet man einen guten Umschweiff / nachdem man bedüncket / da sie am liebsten hinlauffen möchten / duckend und duckend / leget den Hamen fein schnell / wie sichs gebühret / stellet die Flügel zum Ahlfach auf / wol in Acht nehmend / daß nicht zu hart oder auch zu nahe auf sie gedrungen werde / doch muß man / wo möglich / den Hamen nach dem Ort richten / daher sie aufgeflogen und in Acht zu nehmen / wohinaus sie die Schnäbel wenden / dahin lauffen sie gemeiniglich am allerliebsten. Nach der Stellung wird ein weiter Umschweiff genommen / hinter einem Hügel / Hecken oder Graben / daß die Hüner einen nicht sehen / da ziehet man die Kuhe an / oder nimmt den Schild vor sich / und gehet dann allmählig nach dem abgemahlten und bestellten Trieb-Ort zu / da der Hund vorgestanden. Wann man sie nun vermercket / so stehet man hinter ihnen / in der Trieb-Kuhe still / manchmal eine Stund oder zwo / so gewohnen sie der Kuhe; und wann sie angefangen zu weiden / so dringet man immer näher auf sie zu. Wann sie nun zwischen den Geleiter und nach dem Hamen zu wandern / so dringet man noch härter auf sie / und wann alle im Hamen sind / so leget man die ausgezogene Kuhe auf die gefangene Hüner / und langet eines nach dem andern heraus / beschneidet ihnen einen Fittich / lässet die alten unversehrt fliegen / und stecket die Jungen in den darzu gemachten Sack / stecket nach der Länge einen Stab darein / und trägt sie nach Aufhebung des Zeugs hinweg. Sollen sie so bald gewürget werden / so sticht man ihnen der vordersten oder mittlern Federn eine aus dem Flügel hinterm Genick in den Kopff / so sterben sie bald. Die Alten sind von den Jungen gar wol zu erkennen / wie auch die Hüner von den Hanen. Die Alten haben weissere Schnäbel und Beine als die Jungen / deren Schnäbel und Beinlein sich auf eine gelbe Farbe ziehen. Die Hüner haben nicht viel braunfarbe Federn vor der Brust / die Hanen haben feine braune Brüste und rothe Flammen um die Augen. Etliche brauchen / an statt der Kuhe / einen feinen breiten Schild / darauf eine Kuhe / Pferd oder Hirsch gemahlet / welchem die Rebhüner sonderlich günstig sind / und ihn lieb haben sollen / den halten sie nur mit den Händen vor sich / und treiben die Hüner damit ein. Sie werden auch mit einem lebendigen Pferde getrieben; Es will dasselbige aber wol regieret seyn / da lassen sie sich überaus gerne treiben / allein er muß nicht über das Pferd hinsehen / sondern fein nach Vortheil auf den Seiten / daß die Hüner des Treibers nicht gewahr werden. Diese Art zum Treiben soll in Böhmen gar gemein seyn.

Die Rebhüner werden auch mit hohen Netzen / so Spinnweb genennet werden gefangen / die sind gar von subtilen Zwirn / und zweyerley / einfache / und doppelt oder dreyfach. Die einfachen haben Rincken in einem Saum lauffend / etwann 80. oder 100. Schuhe lang / und 16. 18. oder 20. Schuhe hoch; Die andern zwey und dreyfachen sind wie die Steck-Garnen / die werden mit Stangen hoch aufgerichtet und gestellet / nach Gelegenheit / so viel derselben vorhanden / ohngefehrt kurtz vor der Demmerung / wann sich Tag und Nacht scheidet. Alsdann werden die Rebhüner gesuchet und aufgetrieben / oder des Morgens und Abends auf das Geschrey gewartet.

Die Bedeckung mit dem Tyras geschicht nach Jacobi/ zu Anfangs/ ehe die Frucht alle abgeschnitten/ auf den liegenden Fruchtbreiten und den neuen Stoppeln/ und währet bis der Haber aller ab ist/wird gebrauet auf Lerchen/Hüner und Wachteln. Zu Rebhünern und Wachteln gehört ein vorständiger Hund/ wann derselbe stehet/so wird das Garn aus seinem Säcklein gezogen. Dieses Garn ist breit und groß/vielmal sechzig oder mehr Schuhe in die Länge/und etwan vierzig in die Breite/ hat nur fornen oben einen Saum/auf den Seiten und hinten aber bedarff es keines. Diesen Tyras/ wann er fein auseinander gelegt/ nehmen zwo Personen zu beyden Seiten in die Hände/ziehen fein steiff an/und lauffen gegen dem Winde damit/ bis sie über den Hund hin sind/ alsdann lassen sie das Netz fallen. Es gehet gar geschwinde zu/ geräth auch wol bey Zeiten/daß man die Rebhüner alle bekommet/aber doch gar selten.

Der Schnee ist der Rebhüner Tod/ alsdann werden sie garleichtlich und ohne Hunde gefangen; Dann wann es auf dem Felde gereiffet/ oder einen guten Schnee geworffen so können sie gar weit gesehen werden/ sie scheinen alsdann von ferne graulecht/ wie sie an sich selbst gestaltet sind/ aus ihrem Lager. Item wo sie aufgestanden/ und wieder niederfallen und gefuset/ an ihren Trittlein gesehen und erkennet werden/ alsdann ihnen gewisser nachfolgen/ wann es in offenem Felde ist. Wann es frisch geschneyet/ überziehen sie die Weydleute mit den Schnee-Garn/ wie Sommers-Zeit mit dem Tyras/wie dann unter diesen beyden Netzen kein anderer Unterscheid/ als daß das Tyras wegen der jungen Hüner/ Wachteln und Lerchen eng/ das Schnee-Garn aber weite Maschen hat/ und solcher Weite halber gröser gemachet werden kan; Es ist aber dieses in Uberziehung des Schnee-Garns auch wol zu mercken/ daß es am besten des Morgens geschicht/ ehe sie aus dem Nacht-Lager aufbrechen/ und das Geäs suchen/ dann halten sie am liebsten/ und liegen noch hart/ oder wann sie eben des Abends ein Lager machen/ des Tages über thut es sonst selten gut/ wie dann auch/ wann der Schee zu hart girret/ jedoch wann sie aufstäuben/ kan man sie recht im Gesicht behalten/und wann man vernimt/ daß sie wieder im Schnee ein Lager geschorren/so wird mehr als einmal nach ihnen gezogen/ ja des Tages unterschiedlich mal.

Die Schleiffen/darinnen die Rebhüner und ander Gefieder gefangen wird/sind mancherley/ jedoch sind dieses die gemeinesten und bekanntesten/ deren drey oder vier an einem Bügel gemachet/so an beyden Enden spitzig und in die Erden gesteckt werden derer müssen viel seyn; darzu werden in der Hecken Frucht oder Gras-Pfade gehalten/und ihrer viel nacheinander her gestellet; so sie eins verfehlen/daß sie doch das andere gewißlich treffe und aufhalte; Darinn körnet man sie wol Sommers- als Winters-Zeit.

Es werden auch Schnell-Schleiffen nachfolgender Art zugerichtet: Man machet in zwey holzerne Pflöcke Kimmen/die werden unten gespitzet/und in die Erden geschlagen/ein Pflöcklein die Kimme disseits/die andere jenseits kehrend/ darzu wird ein under rund Höltzlein/ an beyden Enden viereckigt geschnitten/ daß es in der beyden

Pflöck-

Pflöcklein gemachte Kimmen/so in die Erde geschlagen/recht einschliesse/daran werden drey oder vier Schleiffen gemacht. Diß wird nun an eine lange schwancke Ruten oder Reisig in der Mitten mit einem starcken Zwirns-Faden/oder Hasen-Zwirn angebunden/und dann die Rute an den dicken Ort gespitzet/und vest in die Erde gestecket als wann die gebogen/sie recht in der zwey eingeschlagenen Pflöcke Kimmen gehet/oder gethan wird/so bleibet es stehen. Es kommen die Rebhüner vor sich/so lauffet es das Holtzlein mit der schwancken gebogenen Ruten/daran die Schleiffen angestorchen/ab/und schnellet/die Rute den Vogel/so es abgelauffen/und ihn beym Kopff oder Beinen ergreiffen/in die Höhe.

Das XVIII. Capitel.

Von den Wachteln/und wie man sie fangen solle.

Dieses Weydwerck wird meistens verrichtet mit denen darzu gemachten Steck-Gärnlein/entweder daß mit dem Pfeifflein ihnen gelocket/gepocket wit dem Tyras/hohen Netzen/oder Schleiffen sie gefangen werden; fähet an um Walpurgis oder Philippi Jacobi/und währet ohngefehr/bis die Frucht alle weg ist. Etliche haben ihre Steck-Gärnlein halb grün/als den Busen/das Geleiter aber blau/als wann blaue Kornblumen in der Frucht stünden/etliche haben sie von mancherley Farbe gar bunt/etliche gantz grün. Die meiste verwerffen die grüne und bunte/und halten mehr von den Erdfarben/oder den gelblichten/die wie Stoppeln gefärbet sind. In der ersten Kornschosse sind die grünen gut/wann das Gebläme darinn wächser/die bunten/und so sich das Getraid farbt/als dann die Erdfarben und gelben/aber die gelben sind allezeit gut. Vor den Erdfarben sollen sich die verschlagene Wachteln gern niederlegen; vor solche verschlagene Wachteln sollen gantz ungefärbte und weisse Gärnlein können gebrauchet werden.

Wann die Wachteln schlagen/so folget ihrem Schlagen nach/bis euch bedüncket daß ihr hart auf sie kommet/damit sie das Wachtelbeinlein und Pfeifflein schlagen hören. Stellet das Steck-Gärnlein gerad auf/drucket euch fein nieder in das Getraid gebt euch ein Schritt oder etliche zurück/und schlaget zweymal/als das Weiblein/und nicht dreymal als das Männlein/so werden die Wachteln herbey kommen/da ihr sie dann berücken könnet. Den Wachteln/sie seyen verschlagen oder nicht/kan mit besser Abbruch geschehen/als wann nur einzele Frucht noch stehet/da stecket der Steck-Gärnlein so viel ihr deren habt/machet ein Schnur mit Lapfedern und bindet sie unter dieselbigen Schellen/diß ziehen dann zween allgemählich nach dem gerichten Gärnlein. Dem Schellen-Geräusch wollen sie entfliehen/und werden dardurch in die Garn getrieben.

Das XIX. Capitel.

Von den Kranichen und Reihern/wie sie zu fangen.

Udolph Häuslein setzet p. 167. vom Kranich/daß derselbe auf mancherley Weise gefangen werde/sonderlich wann ein Kürbis ausgehölet/und innwendig mit Vogel-Leim beschmieret/auch darein ein grosser brum-

mender Keser geworffen werde/ so das der Kranich höre/ sey er begierig/ denselbigen zu langen/beschmiere sich mit dem Leim/ziehe den Kürbis an den Hals/und werde also leichtlich mit den Händen gefangen; und so der Keser nicht zu bekommen/ solte ein Zwiebelblat darein geworffen werden. Item/ daß der Kranich auch mit Stricken gefangen werde: Wann man ein abgeschnitten Rohr an beyden Orten durchbohret/ und kleine Egelein darein thut/ dazu einen Stein/ der auch durchbohret ist/ an das Rohr gehäncket/in der Mitten des Rohrs einen Nadelstefft schläget/ und eine Bohne daran stecket; Wann solches der Kranich siehet/ wird er seinen Kopff nach der Bohnen in den Strick stossen/und so er den Kopff wiederum heraus langen will/ bleibt er in der Schlingen hencken/und hintert ihn der Stein an den Flug. Etliche fangen sie mit grossen Wänden die sie mit einem Pferd überziehen/ darauf halten sie ein baar gezähmter Kranich.

Die Reyher werden mehrentheils gepirschet; Sie halten sich gemeiniglich um grosse Fließ-Wasser und flache Seen oder Teiche/da es viel Fisch hat/es wird an den Reyhern sonderlich Gottes Geschöpff wunderlich gespühret/ dieweil er nichts als Fische isset/müssen auch die Fischlein thun um die Beine lauffen/ damit der faule Hen also seine Nahrung bekommen möge. Er soll auch Schnecken oder Meer-Muscheln essen/ so sich artlich vor ihme vorkriechen sollen. Ob er nun wol seine Nahrung im Wasser sucht/schwimmet er doch nicht wie andere Wasser-Vögel/ sondern nistet auf hohen Bäumen im Walde/welche er aber mit seinem Koth dürr machet. Die Reyger halten sich zur Herbst-Zeit gerne beyeinander/daß sie ihre Jungen vor den Raub-Vögeln vertheidigen können. Aeleanus schreibet/ sie sollen vor alle Zauberey einen Kerbs in ihr Nest legen. Item daß die Krähe und Reyher Freund seyn/ dieweil sie ihre Junge vor den Raub-Vögeln vertheidigen helffen. Werden sonderlich nicht/ als mit Raub-Vögeln erbeitzet/ sonderlich mit dem edlen Falcken/ welcher sich nicht kehret an die Fische/ welche der Reyher im Flug/ den Raubvögeln zu entfliehen/ von sich speyet/ so der unedle Falck aufhebet/ und den Reyher entfliehen lässet. Dieses Vogels Schnabel auf die Stirn geleget/ zuvor in eine Esels-Haut gewunden/ soll den Schlaff bringen.

Das XX. Capitel.

Von den wilden Gänsen/Schwahnen und Endten.

Nach den wilden Gänsen gehöret sich auf der Bräche auf einer grossen Ebne zwischen den Wassern zu stellen. Etliche haben hiezu Wände/ wie allbereit beym Kranich anzeiget; oder behelffen sich mit feinem subtilen Haasen-Garn. Hieher gehören auch ein paar oder etliche zahmer Gänse/den wilden an Farbe und Gestalt etwas gleich/ so auf den Heer gemachet werden/ dann die wilden sind sehr bös zu bekommen. Diese Wände müssen eigentlich verwahret werden mit Gras oder dünnem leichten Staub/und wo sich diß Feder-Wildprät nieder gibt/ soll ein Gesell sie treiben fein sacht/ und gemählich mit sich selbst reden/

den/ eine Hacken in der Hand haben/ und damit/ als wann er arbeite/ von ferne mit guter Bescheidenheit unverargwohnet auf die Wände treiben. Es soll sonst ein überaus listig Feder-Wildprät seyn/ so die Fußstapffen eigentlich absihet und scheuet/ es sey im Thau oder sonst anderer Zeit des Tages/ deßwegen man mehr des Morgens und Abends damit umgehet; Jedoch setzet Crescentius, so Krelliones, Syderen/ und Molchen um die Wände geleget sind/ sollen sie alle Verargwohnung des Fußstapffen hinweg legen/ wann sie auf Rasen gestellet werden. Von grossen Herren/ Fürsten und Grafen/ wird der wilde Gäns-Fang/ im Bruch ligenden Orten und Wiesen-wachsen artlich und meisterlich angestellet/ und von vielen Weyd-Leuten nicht anders/ als wie auf den Crammet-Vogel-Heerden/ das ist/ mit halben Stäben/ daß die Garne halb doppelt ligen/ jedoch sind die Netze viel weiter und gröſſerer Länge/ dieweil sie nur halb zusammen gedecket ligen/ wie auf vielen kleinen Heerden gebräuchlich: Die Säumen aber und Stäbe/ Stelltrappen und dergleichen/ wollen alle Morgen mit frischem Gras wol zugedecket seyn/ darauf werden von grossen und reichen Fürsten und Herren auf ihren darzu zubereiteten Orten 20. 30. mehr oder weniger wilde und gezahmte Gänse aufgehalten und genehret/ mit ihrem Meister-Warter und Weyd-Mann/ der dann zu Herbst- und Frühlings-Zeiten auf Brüchen und Wiesen seine Stellung brauchet/ und sollen die wilden Gänse vielmals zu solchen gesetzten Lock-Gänsen gantz toll oder halb-thöricht beyfallen/ oder von weitem nach einer langen genommenen Gräserey und Weyde der Lock-Gänse Kost und Fall-Herde auch zu genieſſen/ beyfallen/ und manchmahl Hauffen-weise berücket/ und gute feiste Beute/ wie beym Enden-Fang/ austheilen. Wer einen Schwahnen oder wilde Gans auf dem Wasser schieſſen will/ der muß Acht haben/ wann sie den Kopff unter dem Wasser haben/ so sollen sie nicht hören/ und einem manchmal/ so sie einzeln auf den Wassern gefunden/ vier oder fünff Schüsse aushalten. Wann der wilde Schwahn aber den Schuß vermütt/ soll er in vier oder mehr Jahren auch nimmer an selbigen Ort kommen.

Nun auch etwas von dem wilden Enden-Fang zu reden/ so pflegen um Johanis/ oder kurtz hernach/ wann sich die Enden mausen/ an etlichen Orten die Fischer derselben viel zu fangen/ mit Treiben/ dann die Alten so wol/ als die Jungen/ alsdann nicht fliegen können; dann wann die Alten sich mausen/ so bekommen die Junge erst ihr rechte flicke Federn/ darum sie sich gerne um Schilff/ oder wo sie sonst in das Dicke kommen können/ dieselbe Zeit verbergen/ da sie alsdann mit den Netzen umringet und gefangen werden. Wann die jungen Enden noch klein sind/ fähet man sie in einem Schifflein mit Schilff oder anderer Materi bedecket/ und pfeiffet mit dem Munde wie ein junges Endtlein/ so fliegen die Alten hart neben einem hin/ daß sie leichtlich gefangen werden können/ weil sie ihre Jungen fast thöricht lieb haben/ und sollen die Fischer in der Marck Brandenburg ihrer in der Mause also sehr viel fahen/ wie Herr Coletus bezeuget.

Die Weid-Leute sollen wilde junge Gänse und Enden aufziehen/ und sehr zahm machen;

machen; Wann dann die wilden Endten und Gänse ziehen/und sie dieselben kommen sehen/ werffen sie die gezähmten aus der Hütten/ da fallen die Wilden häuffig unter sie/ dann werden sie mit den Wänden berückt. Um die Seestädte werden deren so viel gefangen/ daß ihrer gantze Fuder in die Städte zu verkauffen geführet werden/ wie abermals Herr Coletus schreibet. Sie werden auch an den Seen und Ufer der Wasser gekörnet mit abgeschnittenem Korn und Gersten oder mit Maltz/welches sie sonderlich gerne essen/ sie pflegen wol Süß-Holtz und andere liebliche Kräuter darunter zu quetschen/ und siedens mit der Frucht/damit werden sie dann gepföschet/ etliche lassen die Frucht drey Tag in der Materia quellen. Also pfleget sie mancher vierzehen Tag zu pfoschen/und hat den Heerd fein zugerichtet/machet Grüblein/darinn Stäb und Wände verborgen ligen/ die er/ wann er stellet/ mit Grassgesäme aus dem Wasser oder anderer Materi bedecket/ darnach stellet er seine Netz oder Wände: Etliche brauchen auch wol nur ein Netz allein/ die Grube machet man ans Wasser; Wann die Endten einmal darüber lauffen/ so kommen sie wol mehr/ es muß hierbey sich nach dem Wind gerichtet werden/ dann sie vernehmen mit dem Getuch gar bald ein Ding. Die Wild-schützen beschleichen die Schwahnen/wilden Gänse und Endten mit einem Roß/ gleich den Rebhünern/ leiten dasselbige ledig an einem schwartzen Strick/ gehen nach der Seiten/ oder hinten her/ und schiessen sie nach ihrer besten Gelegenheit mit Geschrot/ so dann hernach der Schieß-Hund holet.

Herr D. Melchior Sebizius lehret aus dem Crescentio die wilden Endten am Gestade des Wassers/ mit den Wänden im Sand fangen/ also/ nachdem die Wände gestellet/ dieselbige/ wie auch die Hütten/mit Sand bedecket/ und den Endten allerley Gekörnet darzwischen gestreuet worden/ solle sich der Weidmann gar still halten/daß sie seiner nicht gewahr werden. Am Rhein-Strom und andern grossen fliessenden Wassern/ da es viel wilde Endten gibt/ werden die Heerde auf hübsche Klenge/ so flach sind/ ins Wasser mit den grossen Schlag-Wänden/so nicht verborgen werden/ gelegt; man bindet zwo zahme Endten/ die den wilden an der Farbe gleich sind/ an Pflöcke auf den Heerd/darbey eine hübsche verdeckte Hütten gemacht/ darinnen die Wände gezogen werden/ und behält den Antrecht/so der wilden Endten gar wol gewohnet/ und dieselben kennet/ in der Hütten; Wann dann andere wilde Endten geflogen kommen/ so wird der Antrecht aus der Hütten in die Höhe geworffen/ der begibt sich unter die ankommenden wilden Endten. Wann derselbige seiner bekannten und angebundenen Endten gewahr wird/ fliegt er herab zu ihr auf den Klang/ zeitet die wilden mit sich dahin/ so werden sie mit den Netzen überzogen/der Antrecht heraus gelanget/ und wieder in die Hütten gethan. Mit gedeckten Wänden werden sie ebener massen um die Wasser und Seen/ dahin sie mit gekörnter Frucht/ als Haber/ Gersten und dergleichen/ wie auch Lungen/ Miltz/ und Stücklein Fleisch gepfoschen/die Netze müssen aber wol gedecket werden/ jedoch daß sie auch überzuziehen seyen.

Das

Das XXI. Capitel.

Von den Bläſſen/ Deuchern und Kybitzen.

Die Bläſſen ſind nicht leichtlich mit Garn zu fangen/ dann ſie ſelten von dem Waſſer kommen/ ſondern werden mehrentheils nur gepirſchet. Wann ſie des Morgens frühe ſchreyen/ ſo ſoll es einlingewitter bedeuten/ und ſo ſie ſtets die Flügel winden und tauchen/ ſo ſollen ſie Wind anzeigen. Sie ſollen auf hohen Felſen hecken/ und ihre Neſter aus Rohrſtoppeln machen. Der Tücken der Bläſſen behelffen ſich auch alle Deucher und andere Waſſer-Vögel groſſe und kleine mehr/ darnach ſich der Schütz und Weydmann zu richten hat.

Die Kybitzen kan man fangen um Jacobi/ oder kurtz hernach/ und währet ſolcher Fang ſo lang/ bis es kalt wird. Es iſt aber eine weitläufftige und beſchwerliche Stellung/ wann nichts lebendiges von ihrem Geſchlecht auf den Heerd zu ſetzen/ dann dieſem Vogel wird vielmahls eine gantze Meil Wegs im Treiben nachgegangen; jedoch wann man dieſer Bälge etwan 6. oder 7. hat/ wird vors erſte am Uffern der Waſſer auf den Klengen nach ihnen geſtellet/ entweder daß eine Wand allein im Waſſer/ und die andere auf den Kies/ oder daß alle beyde Wände ins Waſſer geſpannet werden/ und muß hiemit alſo zugehen/ und verwahret werden/ daß ſie nicht verſchlagen werden; dann ſo ſie einmal das Zeug oder gantz unverdeckte Wände kennen lernen/ ſind ſie gar bös wieder an- und herbey zu bringen/ ſonſt wird der Ort wahrgenommen und auserſehen/ da ſie ligen. Auf der Brache/ geackertem Lande/ und auf weitläufftigen Wieſen-Plätzen/ worauf das Vieh weydet/ halten ſie ſich gerne/ und wann die Wände geſtellet/ werden die Stäbe und Seyler an Netzen bedecket/ auf der Brache mit leichtem Staube und Erden fein ſittſam beſtreuet/ daß ſie gleichwol überzuziehen/ und werden alsdann die Trappen um und um mit einem Rechen oder andern Inſtrument ausgezogen/ daß ſie nichts zu mercken oder zu wittern. Die lebendigen und gefangenen Kybitz werden mit lebendigen Gewürm/ kleingeſchnittenem Hertz von Thieren/ als wann es Würme wären/ item lebendigen Fiſchgeſäme und dergleichen erhalten/ welches in einen Napff oder Scherben voll Waſſers geworffen wird/ dann aus dem Waſſer eſſen ſie ſehr gerne. Um die Waſſer und Sümpffe halten ſie ſich gerne/ und wo die Waſſer tieff und keine Klenge ſind/ da darff man ſie nicht ſuchen/ ſondern allein auf den Klengen/ darauf ſie ihre Nahrung von Fiſchen/ und auf dem Lande oder Wieſen vom Gewürme ſuchen. Wann es aber kalt wird/ wie um Michaelis/ oder kurtz hernach geſchicht/ ligen ſie nicht mehr ſo gern ums Waſſer/ ſondern auf den Raſen/ und geägten Frucht-Feldern/ wie auch auf aufgegangenem grünen Saamen/ bis ſo lange ſich die Kälte allgemächlich vermehret/ reiffet/ und das Eyß beginnet auf den Pfützen zu gefrieren; dann verliehren ſie ſich bis um den Hornung und Mertz/ nachdem frühe oder langſam die Kälte aufbricht und vorbey gehet/ alsdann kommen ſie zu rücke/ legen und brüten wieder/ wann ſchon die Kälte noch nicht allerdings vergangen.

Das XXII. Capitel.

Von den Stahren/ Sprinnen/ Krähen/ Dahlen und Aglastern.

An den Sprinnen geschicht ein feiner und nützlicher Fang/ sonderlich in denen Landen/ darinnen es viel Gehöltz und Berge/voller alten löcherichten Bäume/ in welchen sie völliges Gemüste haben/ da belohnets die Arbeit manchmal gar wol/ gehet an um Pfingsten/ oder kurtz hernach/ und währet bis um Michaelis/ oder kurtz vor Martini/ nachdem es bald oder langsam wittert/ dann kurtz vorm Schnee verlieret sich dieser Vogel/ und obwol zur Herbst-Zeit etliche bald hinweg ziehen/ und die Hauffen kleiner werden/ so verbleiben doch etliche eben so lange/ als die Kibitze. Er ist ein wunderlicher und kurtzweiliger Vogel/ wer ihn zu gewöhnen weiß; so er noch jung/ ist er fähig allerley zu lernen/ und kurtzweilig in einer Stuben/ allein sie sind bös aufzubringen. Wo er sich Anfangs hin gewöhnet/ und zu fressen findet/ da hält er sich von 3. bis in 7. Wochen/ sonderlich auf den Hütten und Wiesen um das Vieh. Wann diese Vögel nicht verstöret werden/ so sitzen sie des Nachts jederzeit bey grossen Schaaren in die Teiche oder röhricht und schilffigte Ufer oder Flüsse/ wegen der Raub-Vögel und schädliche Thiere/ so ihnen nachstellen/ auch wol darum/ weil sie des Nachts fein kühl auf dem Wasser sitzen/ dann es ist ein hitziger und des Tages unruhiger Vogel. Wer sie zu erst um Pfingsten fangen will/ muß um die Teiche und Wasser/ da sie ihr Nachtlager häuffig haben/ ausgehen. Das währet so lange/ bis die Wiesen abgemähet sind. Man stellet ihnen mit grünen Wänden/ darzu werden alte und gar junge Bälge/ die sich noch nicht gemauset haben/ aufgesteckt und gebrauchet. Wann diese Zeit vorüber/ und sie sich zu diesen jüngsten Bälgen nicht mehr niedergeben wollen/ müssen andere Bälge/ nach ihrer Gestalt und Veränderung/ zugerichtet/ und die ersten abgeschaffet werden/ nach denselben fallen sie wieder gerne auf die Hütte oder Wiesen-Plätze: Dabey aber dieses zu mercken/ daß über zween Tage an einem Ort zu stellen nicht allezeit rathsam/ dann sie nicht allein dardurch das Zeug kennen lernen/ sondern auch ohne das nicht mehr so bald unvorsichtiglich niederfallen. Man fange sie aber auf welcherley Art man will/ so gehöret ein lebendiger Ruhr-Vogel darzu/ und ein paar lebendiger Aufstecker oder Läuffer/ jedoch ist dieses Anfangs zu den jungen Stahren nicht so nöhtig/ so lang sie des Zeugs nicht innen werden/ sie werden sonst damit verwähnet. So etliche junge Stahren zu erst gezähmet werden/ so gebet ihnen nach der Zeit des Jahrs/ darinnen sie gefangen werden Heidelbeer/ Erdbeer/ Himbeeren/ Kirschen/ und dergleichen sonst allerley rothe Beeren/ so an den Hecken wachsen/ letzlich Holunderbeerlein zu essen. Es gehört ihnen auch/ neben itzt gemeldter Kost/ lebendig Gewürm/ gekocht Fleisch/ so nicht zu hart gesaltzen/ und dergleichen Speise mit unter zu mengen.

Die Krähen werden Winters-Zeit mit geliefertem Blut gepfäschet/ oder man machet ihnen Fleisch an einen Angel-Hacken/ wann sie den verschlingen/ so bleiben sie

daran

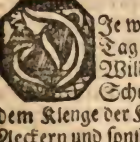
daran behangen; also auch zu Winters-Zeit mit Wänden nach ihnen gestellet.

Die Dohlen werden auch von vielen/wann sie noch jung sind/ und aus den Nestern gehoben/ abgezogen und zur Speise gebrauchet. Es ist ein wunderlich-gelerniger Vogel; Seine ausgefüllte Bälge werden viel nützlicher zum Stahren-Fang gebrauchet/als die Krähen; Sie werden auch mit ihres gleichen Lebendigen auf den Wänden gefangen. Rudolph Häuslein schreibet p. 25 5. daß die Dohle listig/und kaum zu fangen sey; und daß die Habicht/ Falcken und Sperber dieselbigen fangen. Item daß ihnen ein Becher mit Oel vorgestellet werde/wann solchen die Dohlen ersehen/und ihr Bildniß darinn erblicken/ sollen sie darein fliegen/ und sich also damit beschmieren und besudeln/daß sie leichtlicht mit den Händen zu fangen seyn sollen. Wann eine gefangene Dohle an einem Ort aufgehencket wird/so sollen sich die andern daselbst hinweg begeben/ sonderlich wo mit Geissein geklatschet werde/ und man darzu ruffe.

Die Aglastern werden zwar hier zu Lande nicht zur Speise/ aber doch sonst zu vielen Dingen und in der Artzney gebrauchet. Man fänget sie mit abgerichteten Weyd-Vögeln/Netzen/oder nachfolgender Gestalt: bestreicht zwey Reißlein Creutzweis zusamm gebunden mit Vogel-Leim/die Reiser etwan eines Schuhes lang/bindet an dieselben ein gedrehtes Schnürlein oder Haasen-Zwirn auch so lang/ und an dasselbige ein Stücklein rohes Fleisch: und noch etwan ein Bislein oder zwey darneben/wann sie darauf hupffen/die Bröckelein genossen/und an das Schnürlein kommen/so können sie des Creutzes nicht loos werden. Solches Creutz pflöcket mancher auch wol an die Erden steiff an/ und bestreuet das Zwirn-Schnürlein und Pflock mit Erden daß sie dasselbe so bald nicht sehen können. Die Aglaster ist ein sehr gelerniger Vogel/ wann ihr die Zunge gelöset wird/ so lernet sie wunderliche Sachen nachreden/ stehlet und verträgt mächtig gerne das Geld/ und was sie im Mund fassen kan/ so sie in keinem Kesich gehalten wird.

Das XXIII. Capitel.

Von den Wilden- und Turtel-Tauben.



Die wilden Tauben werden nach Johannis/Jacobi/oder aufs längst einen Tag oder zehen vor Bartholomäi/ entweder bey den Saltz-Klossen deß Wildprats im Walde/auf abgemeheten Habern und anderm Felde/ auf Schotten Stoppeln/bey der Tränckе und grossen fliessenden Wassern auf dem Klenge der Kiesen/ da sie zu trincken niederfallen/ auf der Brache/ besameten Aeckern und sonst im Holtz und Felde/sonderlich aber mit unverdeckten Schlagwänden gefangen/die seynd von 80. Schuhen/wiewol etliche derselben bey den Saltzklössen nur von 20. und wenigern Schuhen gar subtil und grün gefärbet brauchen/ und lassen die Stäbe in der Mitten wol übereinander schlagen/ wegen der Stärcke der Ringel-Tauben. Auf diese Heerde der Tränckе und im Felde werden gehalten ein baar oder zwey wilde oder zahme Taube/ so den wilden an Farben gantz gleich/

welche die andern desto eher herbey bringen. Deren werden eine oder zwo auf einen Löffel oder Taubenflück oder Rundel gehalten/ daß auf einen kleinen Hügelein von Rasen gemachet/ liegt/ damit es wegen Schwere der Tauben desto ehe in die Höhe zu bringen/und um so viel ringfertiger zu ziehen ist. Dieselben Tauben werden mit zweyen kleinen Riemlein oberhalb den Knien gefasset/und mit einem Schnürlein/ so durch das Leder hergehet/ hart und vest gnug angebunden/ also daß das doppelte Schnürlein einer Spannen oder guten Schuhe lang hernach schleiffet/ damit die Taube an das Flicke geschleiffet und die Regelschnur daran gebunden wird. Auf den Salz-Klössen/ und auf kleinen Brunnen/ so etwas Salz mit sich bringen/ oder Tränckeu in den Wäldern und Fließ-Wassern werden sie auch mit Schlag-Wanden/ oder auch zugelegten und verdeckten Wänden und Salz-Klössen gefangen. Solche Salz-Klösse werden so bald Anfangs des Frühlings geschlagen/ damit die alten Tauben ihr junges Geheck darauf führen/und von ihrem Ausflug darzu und an den Ort gewöhnet werden. Zu solchen Salz-Klössen nehmen die Tauben-Fänger Gesäme/ Kräuter und Wurtzeln/ darunter ein gut Theil Back-Ofen-Erden wol gekloppfet/ Salz/die Gesäume alle in einem Mörsner gestossnen/ mit Menschen Harn in einem Kessel wol gesotten/ daß der Harn die Krafft an sich ziehe/ darnach den gestossenen Leim auch in den Kessel geworffen/und wol mit gesotten. Darzu machen sie dann kleine Kästlein oder Fächlein in die Erde/ auf die Heerde zusamm geschlagen/ etwan anderthalb oder zwey gemeiner Schuhe weit und breit/ viereckicht/ nicht über zwey oder drey zwerg Finger an einer zwergen Hand tieff/ deren werden viere zu einem verdeckten Heerd gebrauchet/ als je zwischen ein Kästlein Schuhes- oder nicht gar Schuhes-weit Spatium, das die Tauben fein darum herkommen mögen; Wird diß eine oder zwey innen/ die andern kommen dann wol auch dahin; jedoch muß in der Zeit die Hütten und der Heerd fertig seyn/ daß sie der Hütten gewohnen/ wann sie dann Hauffen-weise kommen/ so schweiffen sie erst lang um und um/ setzen sich alsdann etliche ein wenig nieder/gucken umher/ ob sie Unrath vermercken/ fliegen wieder auf in die Höhe/ und setzt sich dann der gantze Hauff erst nieder/ der dann so fort gar füglich kan beruckt werden. Etliche Schützen pflegen ihnen fleissig nach zu schleichen/ und suchen in der Demmerung hin und wider die Bäume/ da sie ihr Nacht-Lager halten/ machen ein Hüttlein darunter/ bestellens mit den Locken/schiessen oder fangens alsdann. Bessere Lock-Tauben werden nicht erlanget/ als die jenigen/ die aus den Nesten ausgehaben und erzogen/ dieselben werden gerne zahm; alte Tauben aber sind sehr bös zu zähmen. Wann die Eicheln in den Wäldern wol gerathen/ gibt es wenig wilde Tauben auf dem Felde/ dann sie essen dieselben auch ziemlich gern/ derowegen man zurselbigen Zeit sie in den Wäldern/ um die Tränckeund Salz-Klösse suchen muß. Die gefangenen wilden Tauben/ so eingesetzet/ vergessen gar ungern ihrer Gefängniß/ und werden sie manchmal so dürre/daß nichts als Haut und Bein an ihnen bleibet/ ehe sie essen wollen/ ja verderben eher liebet/ als sie gewohnen.

Die Turtel-Tauben werden auch gefangen um das Gehölz und Felder/ wo Rüb-

Rüb-Saamen/Hanff/Lein/Mahn/Erbsen/Wicken und dergleichen Gesäme hin gesäet/oder dasselbige / nach dem es reiff werden / ausgerauffet oder geschnitten worden/ um die Ernde-Zeit aber um die niedrigen Disteln mit den braunen Blümlein. Meistentheils werden sie gefangen mit verdeckten Wänden / unter den andern kleinen Sang-Vögelein. Rudolph Heußlein schreibet aus dem Aeliano / daß die Turtel-Tauben mit Dantzen sollen gefangen werden: Item mit Leim-Rüthlein unteer einem Bäumlein/darauf ein Lock-Vogel gesetzet wird; Item zu hitziger Sommer-Zeit auf den Träncken/damit der Vogel-Fänger ein Geflatter mit Feder hänckt / erschrocken werden/und dann nicht allzuweit sein Netz mit den lebendigen Turtel-Tauben dabey stellet/und darauf durch singen und dantzen/wie schon gemeldet / daran sie sich vergaffen sollen/bescheidenlich nach den Garnen getrieben.

Das XXIV. Capitel.

Von den Auer-Hanen/Birck-Hanen/Hasel-Hüner und Schnepffen.

Herr Colerus schreibet; wann man die Auer-Hanen/ oder Hennen schiessen wolte/so müste man in Schnee ein Hembd anziehen/so könnten sie im Schnee zu Tag und Nacht geschossen werden/und auf das Nachtschiessen ein Gesicht von Papier machen. Wann sonst der Auer-Han in seiner Balltz-Zeit schreyet / welches im Frühling vor Ostern / ja offt in Hornung geschicht/ so höret oder siehet er nicht. Sein Geschrey/wann er es gar gerade machet/soll nicht viel anders lauten / als wann ein Gras-Mäder mit den Stein gerad in die Sense streichet oder wetzet. Im Schreyen wird etliche Schritte auf ihn zugegangen / bis man ihn immer näher zu ihm kommet; wann sonst nur ein Höltzlein unter den Füssen knacket/so er nicht schreyet/soll er es hören und mercken/und davon eilen; darum wann er nicht schreyet/so wird still gestanden und nicht fortgegangen. Wo er sich des Morgens finden lässet / da ist er hernach die gantze Brunst-Zeit über des Morgens anzutreffen; daselbst er dann vor Tage / oder wol in der Demmerung schnell auf den Balltz-Platz fället / aber nicht lang darauf verharret / daselbst machen etliche Schützen ihre Hütten hin / und warten den Herrn auf dem Dienst. Er soll unter seinem Schreyen und Brust auch keine Büchsen loß gehen hören / wann schon zweymal geschossen würde. Im Schnee/wann es oben her gefrieret und knittert/kan man nicht bald an ihn kommen / dann das Knacken höret er im Schnee sehr weit. Dergegen pflegen etliche breite Schuhe oder dünne Brätter/ so über anderthalb Werckschuhe groß/um die Schuhe zu binden/und darauf leisse zu gehen/damit es nicht zu sehr knacket/und ziehen / wie gemeldet / in solchen Schuhen weise Hembder über ihre Kleider an. In den Haiden sollen die Auer-Hanen auch stets liegen / da man ihnen dann mit sonderbaren Schleiffen / daran schwere Höltzer zu Folgen und Steine gebunden: / wie dann auch mit sonderbaren Fallen und Tritten aufwartet. Dieses Balltz-Weydwerck geschicht am meisten kurtz nach Mitternacht / bis es eine Weile Tage gewesen.

Die Birck-Hanen sollen des Jahrs dreymal ihre Brunst halten/deren nur im Frühling die rechte/ die andern zwo nur sonderbare Geilheiten / daraus keine Fruchtbarkeit/ folget / seyn sollen. Diese beschehen um Jacobi und zur Herbst-Zeit / da sie sich dann bald/wie die Calecutischen Hanen streuben / und sollen bös zu schiessen seyn. Wo sie auf Rasen-Plätze / gleichwie die Auer-Hanen/ schon niederfallen/ bleiben sie doch nicht lange daselbst liegen / werden mit den Auer-Hans Fallen / Stricken und Schleiffen/und wunderselten mit Schiessen überkommen. Sie halten sich gerne in Bircken/darinnen viel Saamen/und da das Vieh nicht viel hinkommt/darinnen viel Heydelbeer/Meel-und Steinbeer wachsen.

Die Hasel-Hüner halten sich am meisten / wo viel und grosse Dannen / oder sonst finstre dicke Wälder von Bircken/Hasel-Stauden/Cranwelbeer-Stauden und Brombeeren zu finden sind. Und weil sie gern auf den Hasel-Stauden sitzen/ und die gelben Zäpfflein davon essen / sind viel der Meinung / daß sie hiervon ihren Namen überkommen haben. Die Hasel-Hüner sollen sich nimmer aus den Wäldern begeben/ dieweil sie die Raub-Vögel mehr als List und Betrug des Weydmanns achten/ soll sonst ein ziemlich alberer Vogel zum Fangen seyn / so sich mit seinem Geschrey selbst verräth: Wird zu Frühlings-und Herbst-Zeiten gefangen / mit den Hüner- und Steckgarnen / und einem Pfeifflein / wie deren eins aus einer holen Hasel-Ruß soll bereitet werden. Sie lassen sich auch nicht lebendig und unbeschädiget fangen noch einsetzen/sondern sie sterben bald/wiewol etliche der Meinung/so der gefangenen Hasel-Hüner Mägen besichtiget würden/ könnten sie mit dergleichen Speise eine Zeitlang erhalten werden. Die Hasel-Hüner werden für das edelste Federt-Wildprät mit gehalten / darum es bey Fürsten oder grossen Herren zum andernmal auf die Tafel getragen/ und höher als Rebhüner und Wachtel-Wildprät gehalten werden solle.

Die Schnepffen werden zu Herbst-und Frühlings-Zeiten am besten gefangen / mit den Steckgarnen / oder auch wol mit dem Geleiter-und Hünner-Hamen / als Treibzeug; der Treiber oder Bahrer in der Kuhe muß bisweilen wie ein Schaaff blecken / so da weyder / und mit einer Schaaff-Schellen auch darzu klingen. Sie werden auch mit Schleiffen und Fallen auf den Pfäden gefangen. Damit diese Schleiffen aber / welcherley Art dieselbigen gebraucht werden / nicht zu hoch oder zu niedrig werden / lassen etliche einen lebendigen Schnepffen / so sie ihn haben können/ etwan in einem Gemach oder Stuben auf-und abgehen / damit sehen sie ab/wie hoch im Gehen/Bewegen und Geäß/und sonst sich verhalt/daß also die Höhe der Schleiffen und Pfäde desto eigentlicher abgesehen werden. Die Schnepffen werden auch in der Demmerung des Abends/und eine Stunde oder etliche vor Tages / dieweil sie wandern und umher fliegen/ mit besondern hohen Netzen/so still und unverruckt stehen bleiben/ gefangen.

Das XXV. Capitel.

Von den Kautzen und Eulen / wie sie zum Vogelstellen zu gebrauchen.

Jeweil die Kautzen und Eulen ungestalt sind / und sich wenig sehen lassen / oder von den Vögeln wenig gesehen werden / verwundern sich die Vögel ihrer und begehren sie / als ein frembd und ungewöhnlich Monstrum anzusehen. Etliche aber sind hergegen der Meynung / daß dieses nicht aus Verwunderung / sondern aus sonderlichen Haß / so alle Geschlecht der Vögel auf die Kautzen und Nacht-Vögel haben / geschehe / dieweil sie ihnen des Nachts ihre Eyer und Jungen / als ihren besten Schatz / rauben und ausfressen. Als dieses die Menschen in acht genommen / haben sie allerhand List erdacht mit Leimruthen / Hütten / Kloben / Wänden und andern / den Kautzen zum Vogel-Fang zu gebrauchen. Wie die Käutzlein aber gefangen werden / ist mir unwissend; Es wollen zwar etliche / daß sie mit Dantzen sollen gefangen werden / daran sie sich vergaffen / welches wol seyn kan. Sonst werden sie von etlichen Leuten aus den Nesten aufgehoben / und auferzogen / jedoch daß den alten Käutzlein im Brachmonat / so sie ausgehoben / ein Junges im Nest gelassen werde / so könne sie alle Jahr junge Käutze am selbigen Ort finden und ausheben. Sie werden erhalten mit allerley Fleisch / Miltz / Hertz / Mäusen / Fröschen / Fischen / mit verstorbenen Lock- und andern Vögeln / nur daß man ihnen bey Zeiten / auch ein Gewehr oder Gewerff / wie den Raub-Vögeln / so abgerichtet / von eitel Fleisch zu essen verschaffet. Der Kautz wird zum Vogelstellen auf dreyerley Art / als zu den Leim-Ruthen / Hütten und Kloben / und zu den Wänden gebrauchet. Sie werden gemeiniglich an einem Riemlein ober den Knien / oder auch wol darunter / angefässelt / daß das Riemlein entzwey gespalten bis in die Mitte / und es ihme alsdann an ein Füßlein besonders angefässelt. Es müssen die Fässel aber wol verwahret seyn / daß sie sich nicht lösen. Hierzu wird weiter ein runder Klotz oder Teller gebrauchet / wie es dem Weydmann oder Leimstänger beliebet / mit einem Stäblein / etwan anderthalb Schuhe hoch / (etliche brauchens auch viel höher) so unten spitzig gemachet wird / daß es in die Erde gestecket werden mag. Dieser Klotz wird mit grünem Tuch überzogen und bekleidet / darauf wird das Käutzlein gesetzet / und fürters an das lederne Riemlein eine gemliche Schnur an eine Rolle eingebunden / daß man ihn zuffen und flatterend machen kan. Wird er zur Hütten und Kloben gebrauchet / so darff das Schnürlein nicht lang seyn; Zu dem Leim-Ruthen aber / dabey man keine Hütte hat / muß es sehr lang seyn / damit man sich hinter einen Baum verstecken kan.

Das XXVI. Capitel.

Von den Crammets-Vögeln und Zimmern.

Nachdem die Crammets-Vögel in diese Länder über die See kommen / so suchen sie des Nachts hin und wider / wo sie viel reiffe Crammet-Beer

mit

mit ihren Stauden finden/ warme laubichte Eich-Wälder oder Busch-Werck/ welches nicht hoch/ und Winters-Zeit das Laub nicht abfallen lässet: Da setzen sie sich des Nachts ein zu lagern/ und suchen dann ihr Geäß sehr ferne umher/ werden gefangen auf ihren sonderlich zugerichten Strich und Lager-Heerden mit Schliffen und Leim-Ruthen. Diese Heerde werden nach Michaelis/ auch wol 14. Tag hernach/ auf bergichte Vorhölzer/ oder an Orte/ da es zeitige Wachholderbeeren/ angestellet. Die Länge der Heerd und Netze sind von etlich dreyssig/ bis auf 40. oder 50. Schuhe/ nach eines jeden Stärcke und Gelegenheit/ jedoch vierzig Schuhe ist die gemeinste Länge. Diese Strich-Heerde werden Anfangs um des Viehes willen mit einem Zäunlein von Wachholder-Stauden/ daran keine Beere sind/ zugemacht; Neben diese Zäunlein werden feine schwancke Reiser zu Fellbäumen gesetzet/ je schwäncker dieselbigen von Reisern zu bekommen/ je besser es ist/ damit die Crammet-Vögel/ wann sie darauf fallen/ nicht ruhen/ und niedersitzen mögen/ und gleichsam gezwungen werden/ in die Stzungs-Büsche zu fallen. Hinter dieses Gezäunlein mit den erwehnten kleinsten und darinn gesetzten Fall-Bäumlein/ wird das Grüblein/ darinnen das Garn gelegt und verdeckt wird/ und vor dasselbe der Freß-Busch mit Wachholdern und eingelen Ebereisch-Beeren zwischen Stänglein gemachet/ jedoch fornen ein paar Schrittlein ledig gelassen. Die Hütten zu diesen Heerden werden nach eines jeden guten Gefallen/ nach Aufgang der Sonnen/ oder wie es sich sonst schicket/ geordnet. Die Lock-Vögel müssen nicht allerdings Manns-hoch von der Erden an die Fall-Bäume/ und alle Morgen nach den Wind gehenckt/ und also mit Reisen und Wischen bestecket werden/ daß dieselbe aus ihren Lock-Häusern nicht auf den Heerd sehen können/ so sollen sie desto emsiger und fleissiger locken. Die Lock-Vögel werden erhalten mit weitzenen Kleyen/ sonderlich mit groben Gersten: Grieß-Meel und Aas mit lauem oder kaltem Wasser darunter süsse Milch gemischet wird/ da menget man dann rothe Ebereisch- und Wachholderbeeren unter/ daß es dick wie ein Brey wird. In etlichen Orten/ da es viel Wachholderbeeren gibt/ machen die Bauren Schleiffen mit Pflöcklein unten um die Stöcke und abgefallene Wachholderbeeren/ und fangen ihrer damit ziemlich viel. Sie sollen auch im Frühling/ ehe sie hinweg ziehen/ auf den Vorhecken mit Leim-Rüthlein gefangen werden.

Der Zimmer ist ein sonderlicher anmuhtiger Gesell der Cramets-Vögel/ denen er vielmals gerne Gesellschafft leistet/ und mit ihnen gefangen wird/ wiewol derselbe in diesen Landen in den Vor- und Feld-Hecken auch nistet/ und vor der Cramets-Vögel ankunfft mit geringen Hauffen zu drey/ vier/ acht oder zehen am meisten gefunden werden/ es sey dann/ daß sie sich/ wo grosse Menge der Vogelbeeren wachsen/ häuffiger samlen/ da können sie auch mit grössern Hauffen streichen. Wann die Vogelsteller in der Zeit mit Wänden/ Dohnen oder Sprenckel einer Zimmer lebendig und unbeschädigt fangen/ und zum Gelock auf dem Heerd oder Lauff gewöhnen und ziehen können/ haben sie denselben sehr gerne/ wiewol sie ungerne auf die Sprenckel fallen. Der Crammets-Vogel liebet diesen Vogel gar/ und nimt ihn

im

im Einfallen in die Heerde sonderlich in Acht / er ist in den Kefichen bös zu gewöhnen und aufzubringen / vergisset nicht bald der Gefängnis / und lernet in den Vogelhäusern sehr langsam fressen. An vielen Orten / da er zu Herbst-Zeit / oder zu Anfangs des Strichs sich die Würmer zu suchen / nieder thut / wie gemeiniglich in den gar leichten Gehöltzen / da es feine grüne weitläufftige Rasen / Trieschen / und darzu Aeste auf alten Bäumen hat / da wird er sehr mit den Schnellgräten / Schleiffen und auf der Erde ligenden Bügelein / als sonst andere Vögel in den Schneisen gefangen. Der Crammets-Vogel / wie vermeldet / ist sonderlich gern um ihn / nicht allein des Einfallens / sondern vielmehr seiner Vorsichtigkeit und der Raub-Vögel halber / so er schnell gewahr wird / und dieselben sonderlich beybachtet / und die andern Miteonsorten vor denselben warnet.

Es streiten viel Weyd-Leute / ob ein Mistler ein Zimmer sey / oder nicht; die Mistler sollen auf die vorerwähnte Manier gefangen werden / er soll auf seinem Mistel-Baum und Nester nicht gerne einen andern seines gleichen leiden / darum machen sie ein Kästlein mit zweyen Fächern / wie ein Vogel-Bauer und Maisen-Schlag / darinn im untersten Theil ein Mistler gesetzet wird. So nun dieser Vogel mit dem Schlag auf einem Baum gehencket / und der wilde Mistler solches gewar wird / will er dem fremdden in dem Schlag ausbeissen und vertreiben / komt in den Kefich / und wird darüber gefangen.

Das XXVII. Capitel,

Von den Zieb- oder Weiß-Troscheln / item Wein-Troscheln und Amseln / wie auch von den Hehern.

Die Zieb- oder Weiß-Troschel ist unter den Flügeln mit etwas gelblichten Federn gezieret / ist der erste Streicher unter den Halb-Vögeln mit der Amsel / so kurtz nach Michaelis / ja manchmal zuvor sich verlieret / und der Wein- oder Winter-Troschel Platz gibet / welche mit oder vor dem Crammets-Vogel über Meer kommet. Nach dieser Zeit fället die Troschel auch nicht mehr auf die Heerde / und ist weder zum Gelock oder Lauffet ferner das Jahr zu gebrauchen. Er ist nur ein rechter Sommer-Vogel so auf den Sang-Heerd gehöret / dieweil er bey uns hecket; er ziehet in letzter Streich-Zeit bey Mond-Schein sehr schnell hinweg / und verlieret sich ehe mans recht in Acht nimmet. Diese Troschel fället offt ein paar Stund vor Tags in die Heerde / und bleibet darinnen still sitzen / stehet auch dem Weydmann frey / ob er so bald nach ihnen ziehen / oder des Tages erwarten will.

Die Wein-Troscheln sind etwas am Leibe geringer / als jetterwänte Weiß-Troschel / fliegen nicht mit so geringen und einzelen Hauffen / als die Zieb- oder Weiß-Troschel / sondern mit grossem Hauffen / wie die Crammets-Vögel. Sie haben

den unter den Flügeln rothe und nicht so bleiche Federlein/ als die Weiß-Troschel/ auch brauner und schwartz-dunckler Füßlein. Dieser Vogel hat ein fein Gelöcke/ welches er lang ziehet/ und nicht so kurtz/ als die Zieb- oder Weiß-Troschel abbricht/ fället ziemlich gern auf die Heerde/ darum ihrer auch gerne ein oder zwo über Winter zum Gelöcke/ neben dem Crammets-Vogel gespeiset und erhalten werden. Zieb- und Wein-Troscheln fallen beyde gern auf Dohnen/ Auffschläge und Leim-Ruthen; die Wein-Troschel kömt um Michaelis/ ohngefehr 14. oder 16. Tage vor Galli/ und mit dem Crammets-Vogel/ wird auch mit dem grossen Leim-Ruthen Vergoni in den Weinbergen gefangen/ wie auch in den Fallen und Draten.

Die Amsel wird mit Habicht und Sperbern gebeitzet/ mit Netzen/ Dohnen/ Sprenckeln/ Hütten/ Kloben und Leim-Ruthen gefangen. Sie ist ein gelerniger Vogel/ so geistliche und weltliche Lieder nachpeiffen lernet. Die See- und Ring-Amsel/ welche einen Ring um den Hals hat/ soll auch mit den Crammets-Vogel über Meer kommen/ wird leichtlich in Dohnen und Wänden auf dem Crammets-Vögel-Heerden gefangen/ ist ein heiß-hungerig gefräßiger Vogel/ der von dem Ort/ da er Geäß findet/ nicht leichtlich weichet/ obschon zwey drey und mehrmahl mit den Wänden nach ihme geschnappet wird/ vergisset er es doch gar leichtlich/ und sehen ihn die Vogelsteller gar gern mit den Crammets-Vögeln ziehen/ dann er setzet sich nicht so bald auf die Fall-Bäume der Heerde/ so ligt er auch in den Beer-Büschen und Pföschen/ locket und reitzet die mitgebrachten Crammets-Vögel auch zum Einfallen/ dahero auch die Vogelsteller/ welche des Nachmittags stellen/ nicht leichtlich nach etlichen/ so des Abends an kommen/ und in die Heerde fallen/ ziehen/ sondern sie bis folgenden Morgen auf eine fröliche Wiederkunfft verbleiben lassen/ da sie dann andere ankommende frembde Gesellschafften desto eher zum Einfallen bewegen. Es währet aber ihre stärckste Strich-Zeit nicht über drey/ vier oder fünff Tage aufs allerlängste.

Wann man die Heher fangen will/ so sihet man hierzu einen feinen hohen dichten starcken und tauglichten Baum mit Aesten aus/ hauet in denselben seine Kimmen/ damit man desto besser hinauf und wieder herab kommen könne/ über denselben nun richtet man die Leim-Ruthen und Fall-Bäume/ um und um unter dem Baum ein fein Gezäune oder Gärnlein/ was von den Spindeln abfället/ daß solches um dem Baum bleiben/ und sich nicht so fern verlauffen und verkriechen kan. Wann diese Weydleute einen Lebendigen haben können/ den sie zupffen/ und zum Geschrey bringen und zwingen können/ so mit Ausrupffung der Feder geschicht/ so gebrauchen sie denselben sehr nützlich/ die andern durchs Geschrey zum Feld-Baum zu bringen; auf solches Geschrey fallen sie häuffig zu/ und werden auf Kloben/ Netzen und Leim-Ruthen gefangen.

Das

Das XXVIII. Capitel.

Von den Fincken / Dickmäulern / Kirsch-Fingen oder Kirschkneppern / und Behemlein oder Seidenschwäntzlein.

DJe Fincken stellen sich erstlich sehr wild in den Vogel-Häusern / so sie von Wildfängen eingesetzet werden / derowegen die Vogelsteller ihrer vor Michaelis / oder um Martini / da dann die beste Zeit darzu / auch damit sie eine Zeit lang des Futters spahren / viel blenden. Die Fincken-Heerde machen etliche verschlagene Vogelsteller in die Rasen / also / daß sie die Rasen von dem Graben / darein das Netz geleget / nur 4. Schuhe lang und breit / nach der Oveer abarbeiten / darauf sie das Gesäme / ohne einigen Busch / werffen / damit werden die Fincken gezwungen / hart zusamm zu fallen. Es muß aber vor dem Grüblein vier zwerch Finger / oder einer guten Hand breit der Rasen auch stehen bleiben / wie auch auf beyden Seiten das Stäblein auch nach dem Heerd oder Gesäme zu den Rasen gleichfalls stehen bleiben / wann die Wände daselbst überschlagen / fallen sie die Helffte über den Pfosch auf den Rasen / und machet derselbe / daß sie destoweniger ausreiffen können. Man mag sich auf solche Art / sonderlich in Baum-Gärten / darunter sie geilen / leichtlich verbergen / und die Hütten von Aspenem Laub machen. Wann der Finck kranck wird / soll im eine Spinne / und so er Mangel am Gesicht überkommet / der Saffi von Mangold oder Beiß-Kohl zu essen oder zu trincken gegeben werden.

Der Lohe-Finck ist von schönen Farben / darum halten ihn auch etliche nur um seiner schönen Farben willen / und daß er gleich dem Zeislein andere Sangvögel allezeit zum Locken anhält / gerne in den Kefigen neben andern Sang-Vögeln; wann er aber aus dem Nest ausgehoben / und erzogen / und ihm allerley vorgepfiffen wird / lernet er alles sehr artlich nachpfeiffen / daß sich über ihn nicht gnugsam zu verwundern; es muß ihm aber auch zuvor das Zünglein gelöset werden. Er ist einem in den Dohnen und Schneiffen ein schädlicher Vogel / darum er die Vogel-Beeren sehr zerquetschet und abätzet / und dennoch sich nicht fähet / darum auch desto lieber / um dieser und anderer kleinen Vögelein willen / Auffschläge zwischen die Dohnen in die Schneiffen zu machen / solcher schädlichen Gäste los zu werden / rathsam ist.

Der Kirschfinck oder Kirschknepper suchet nach der Kirschen-Erndte seine Speise an allerley Gesäm / sich damit zu erhalten und zu nehren. Er wird vielmals mit den aufgehobenen Kirsch-Kernen / von Kirschen / daraus Safft oder Latwerge gesotten / wie dann auch mit Rettich / und andern dergleichen rund-dicken Gesäume von den Vogelstellern gepföschet. Den Rettich-Saamen isset er mächtig gern / und muß darüber vielmahls die Mahlzeit mit der Haut bezahlen. Wann viel Eckern geraben / so hält sich dieser Vogel gerne bey solchen Höltzern / wo die Schweine ihre Mastung haben / dann sie sollen artig im Gewühle der Schwein die Stücklein / so die

Schweine fallen lassen/ aussuchen/ und zu ihrer Nahrung zugebrauchen wissen; wie dann auch die Buchfincken/ meines einfältigen Erachtens/ etwan dahero auch wol den Namen bekommen haben/ weil sie gerne in den Buchwaldern und Vorhecken Junge ausbrüten.

Es sind viel Leute dieser sonderlichen Meinung/ daß wann die Böhmelein oder Seidenschwäntzlein bey uns gesehen werden/ daß es jederzeit ein besonder Omen und Bedeutung habe/ ja daß sie der dreyen Haupt-Straffen eine/als Krieg/ Pest/ Theurung oder Hungers-Noth mit sich bringen/ wiewol sie vielmahls in etlichen Lands-Arten in 14. und mehr Jahren nicht gesehen werden. Herr Colerus schreibet/ daß sie alle sieben Jahre zu uns wandern sollen. Sie haben ein subtil/leise und klein Geschrey oder Gelöcke/ so vielmals von der gar kleinen Art Baumlaufferlein oder Schwantz Maisen Geschrey anzuhören; fliegen bisweilen unter oder neben den Crammets-Vögeln/ thun auf den Heerden/ an den aufgestecken Beerlein grossen Schaden/ sind ziemlich zahm zu treiben/ wann sie etwas vernehmen/ oder der Treiber zu hart auf sie dringet/ recken sie ihre Helle auf dem Haupt hoch über sich/ machen ihr Vermahnungs-Geschrey/ und fliegen auf. Diese Beheimlein fallen leichtlich auf/ wie die dollen Rohrsperlinge/ jedoch bleiben gemeiniglich etliche sitzen/ die nicht auffallen/ darum auf den hellen Hauffen nicht jederzeit zu warten.

Das XXIX. Capitel.

Von den Maisen/ Goldammern/ Rothbrüstlein und Rothschwäntzlein.

Jeweil die Maise in allen ihren Geschlechten gantz toll und närrisch zufället/ wird sie fast auf alle Manier liederlich gefangen/ sonderlich mit Hütten und Kloben. Es sollen auch etliche ihre besondere Hütten auf den hohen Dannen-Bäumen in Wäldern haben/ und darauf bauen/ und auf sie warten. Diß Weydwerck gehet kürtzlich an nach Johanni/Jacobi und Laurentii/ nachdeme die Jahre sind/ und währet bis um Michaelis/ auch an etlichen kalten Lands-Arten vierzehen Tag hernach/ alsdann hat ihr Strich ein Ende/ hernach werden sie einzeln durch den gantzen Winter gefangen. Hierzu wird nur ein schlecht Hüttlein gemachet/ darinn man sitzet/ hat besondere Kloben/ so etwas kleiner und schmähler/ als die andern Kloben/ darinn sitzet man in solcher Strich-Zeit mit einem oder zweyen Maisen-Beinlein oder Pfeiffen/ von Gänsfedern gemacht/ damit locket man ihnen/ und hat darneben einen guten Locker unter den Kloben sitzen. Etliche fangen die Maisen um die Hanff-Stengel/ warum sie allenthalben keine Schleiffleins machen/ sonderlich an denen Orten/ da es mehr Hanff als Flachs ziehet/ da sehen sie die Ecken aus/ da die Maise am gewöhnlichsten hinfället/ auf solche Ecken legen sie die Schleiffen hin; dem Hanff-Saamen und Nuß-Kernen ist die Maise gantz gesetzt und kan deren nicht satt werden. Sie werden auch mit sonderlichen darzu gemachten Schlägen oder Sprig-Häuslein gefangen.

Der

Der Goldammer ist sonderlich verschlagen und listig / dann sobald sich derselbe auf dem Heerd setzet / und vermercket / daß die offenen Wände mit den gantzen Stäben geregt werden/schwinget er sich Schnurstracks wie ein Pfeil/so steiff in die Höhe geschossen wird / in die Lufft / daß er nicht allezeit berückt werden kan. Mit den zusamm-gelegten und verborgenen gedeckten Wänden ist er ehe zu gebrauchen / da besorget er sich nichts böses. Mit unter diesen Goldammen werden allerhand kleine Vögelein gefangen/so wol über den Busch/als gedeckten Netzen. Vor der Strich-Zeit werden sie gefangen auf den Pfösch-Heerden mit und unter den Fincken: Item auf den Ländern/darauf Lein-und Rübe-Saat/oder dergleichen Gesaume gestanden/ so ausgerauffet und eingeerndet. Zur Herbst-Zeit/wann es reiffet/und der Fincken-Fang nicht mehr gut thut / werden sie noch Hauffen-weis gefangen; wo Mist über einem Hauffen auf einen Acker geführet / auf solchem Mist wird nach ihnen gestellet. Zu Winters-Zeit / wann es schnevet / und sich der Goldammer neben andern kleinen Vögeln zu den Sperlingen vor die Scheuren und Häuser in Städten und Dörffern geselle / werden sie auf den Mistständen und Pfösch-Heerden auch häuffig gefangen.

Das Rothbrüstlein und Rothschwäntzlein sind fromme und einfältige heimliche Vögelein/welche auf den Aufschlägen/Hütten/Kloben/Leimruthen und Waldwasser-Netzen ihr Leben miflassen. Diese Vögelein haben etliche Haus-Leute sonderlich lieb/nicht allein weil sie heimlich sind/und fein singen/ sondern auch die Fliegen in den Stuben auffangen. Sie fangen sich auch zu Winters-Zeit gar gerne im gröben Schnee/in den Maisen-Kästen/wann ihnen ein Stümpflein Zoglicht oder Unschlicht hinein geworffen wird/welchem sie sehr gefähr seyn sollen.

Das XXX. Capitel.

Von den Lerchen und Nachtigellen.

Leichwie die Kybitz/Tauben und Spryen/ auch mehrentheils alles Gefieder/so mit Schlag-Wänden und grossen verdeckten Netzen gefangen dunckel Wetter erfordern/also wollen hingegen die Lerchen schön hell und still Wetter haben/jedoch wann es zur Herbst-Zeit gar zu warm/ so ligen sie still/reiffet es aber/so ziehen sie gewaltig fort. Zu dieser Stellung werden von achtzig und mehr Schuhen gantze offenbare Schlag-Wände gebrauchet/wiewol etliche Nationen auch kleine Wände nutzen; ich achte die grossen viel besser dann die kleinen/nur daß nicht so leichtlich überzuziehen / sonderlich in grossen und starcken Winden. Dieser Wände brauchen etliche zwey Paar / ein Paar fornen / das andere Paar/ oder nur ein einzeles hinter dem Rücken / ohne alles Gerege / nur auf die Striche / so hintertrücks einem entziehen wollen/ und auf der Erden hinweg streichen / darzu sich dann der Lerchen-Fänger fein bequem hinter und vorsich zu drehen wissen muß. Die Farben dieser Feld-Netze werden am besten mit Nuß-Schelffen/ Erlen-und Eichen-Schalen / und Creutz-Beerlein in Wasser gesotten; der Creutz-Beerlein müssen

ein gut Theil / und wol gequetschet seyn. Der Lerchen-Strich oder Zug geschicht vom Anfang nach dem Niedergang der Sonnen / mehrentheils gegen den Wind / und wann zu erst der Wind vom Niedergang wehet / ziehen sie gewaltig und niedrig von der Erden / ja sie sollen wol acht Tage still liegen / und auf solchen Wind warten; Es wehet der Wind aber nicht alle Jahr also im Strich; mit was für einem Winde sie aber erstlich fortziehen / dem folgen sie am meisten desselbigen Jahrs Strich-Zeiten / und warten / wie gedacht / wol 8. oder mehr Tag auf solchen Strich. Zu den Stellstätten ist am besten zu erwehlen in offenem Felde ein kleines Gründlein zwischen den Bergen / so es also auszumachen; durch dasselbige streichen sie gewaltig / und ist die Stellstätte / wo solche Höhe sich wendet / ausbündig gut / oder wo ein Berg oder Hügel sich in flachen Feld hergibt / davor erstutzet. Auf diesen Platz nun werden gestellet / erstlich / die Vorderstäbe mit ihren zweyen Pfahl-Seilen und Haup- und Pfahl-Pflöcken eingeschlagen und angemachet / wie sichs gebuhret / die Netze daran geheffret / ausgelauffen / die Seimen gestrecket / die Hinterstäbe angepflocket / die Garne steiff gezogen / die Hinterstäbe eingespannet / den Zug mit seiner Scheere an die Stäbe gemachet / hinten mit seinem Pflock nach dem Winde gestreifet / und so der Zug oder die Netze schlaff werden / und nicht mehr überzubringen / wird ein jedes Netz und Zug vor sich selbst wieder steiff gemachet. Vor die Vorderstäbe daran der Zug kommet / wird fornen eines Schuhes weit hinein auf dem Heerd die Erde etwas erhöhet / und auf jegliche Wand ein Zincken oder Rudel / also / daß die Ruhr-Vögel / so daran gemachet / nicht weiter / als aufs Unterseinem reichen können / angemachet / entweder auf die Manier der gemeinen Buschheerde / oder aber auf nachfolgender Manier / daß man die Rege / Ruten an ein einzeln Pflöcklein anbinde / daß es sich gleichwol regen kan / oder daß 2. Höltzlein gelöchert / und darein ein Waltzerlein / so in der Mitten ein Loch hat / darein die Rege-Ruten gestecket werden / gebrauchet / daran wird ohngefehr eines Schuhes lang noch ein Schnürlein mit zweyen Pflöcken ein wenig länger als eine Hand angemachet und die drey Pflöcke in die Erden geschlagen / damit das Flick oder Gerege / wann es gezogen wird / nicht zu hoch in die Höhe fahren kan / da wird das Zünglein oder Schnürlein angeheffet / oberhalb der zweyen Pflöcklein angemachten Schnur. Dieser Rudel gehören sich in rechter Strick-Zeit drey: Zwey nemlich bey einem jeglichen Flügel eins in den Heerd das dritte auswendig vor die Garne und Heerd. Das Rudel aber / so ausserhalb der Wände im Strich gebrauchet wird / muß fornen wie eine Gabel formiret / oder wie ein Creutz gerege seyn / und der Zincken irgend zwey Schuhe fornen voneinander stehen; Wann dieselbe gezogen / meinen die Lerchen / es stehe eine nach der andern / und vermahne sie fortzuwandern; Darauf geben sie sich hoch aus der Lufft niedrig nach den Wanden zu / ja streichen gar vielmal auf der Erden über die Netze hin.

Der Lerchen werden auch des Nachts gefangen nachfolgender Weise; Man machet zwo Strangen / so lang und leicht dieselben zu erlangen / eine ungefehr zwantzig zwey / drey oder vier Schuhe zum höchsten lang / an die besondere Garne / so nachfolgen-

gender Gestalt gestricket und bereitet werden: Die Länge stehet zu eines jeden gefallen / jedoch kan es enger nicht / als von 60. bis 70. oder 80. Schuhe lang entrahten / und auf die zwerg- oder breite Seiten / daran die Stangen gehören / so lang als die Stangen zu bekommen / von 18. 22. bis auf 24. Werck-Schuhe / damit dieses Nacht-Netz recht ein Geometrisches paralellogrammum vor die Augen stehe. Dieses Netz wird mit einer Maschen zu stricken angefangen / und wird so lange gestrickt / und von beyden Seiten zugegeben / bis es die begehrte Breite erreichet / alsdann wird auf einer Seiten abgenommen / und auf der andern Seiten wieder eine halbe zugegeben / bis es die völlige Länge der 60. oder 80. Schuhe erreichet / darnach ferner von beyden Theilen abgenommen / daß es den 24. schuhichen Driangel / so es im Anfang gehabt / wieder zu Ende bringet / und auf einer Maschen / wie es angefangen / auslauffe / und dann gezogen / daß es seine rechte vier Ecken erreichet: Dieses wird nicht anderst gestricket / als wie die Weiber die Hauben stricken. Es wird an dieses Garn überall kein Zipffel gestricket / wie etliche vorwenden / sondern nur recht in die Mitte ein Schnürlein / ein wenig länger als ein gute Klaffter gemachet / daran der jenige / so hinten gehet / das Garn gleich ziehet / wann die an der Stangen ungleich gehen. An solches Garn werden die Stangen auf jeglicher Seiten eine angebunden / und von etlichen unten an das Ende Lappen-Federn / wie zum Jagen vierfüssiger Thier gebrauchet werden / so auf der Erden herfahren / angemachet / man wickelt das Garn zusammen / und trägt es hinaus. Des Abends / wann es finster wird / und der Mond nicht scheinet / so breite man das Netz aus / wann das Garn nicht zu lang ist / so fassen es zween an ihren Stangen / und hinten einer / so den Schwantz fein niedrig auf der Erden her träget. Also gehen sie von Furchen zu Furchen im Felde; ist alsdann etwas unter dem Garn / so höret mans bald flattern / alsdann pfeiffet einer dem andern / daß er still stehe / leget das Garn nieder / und würget die Lerchen / und zeucht sie durchs Nachtgarn.

Die Nachtigallen werden um ihres lieblichen Gesangs willen gefangen und eingesetzet. Es ist sonsten ein schlechtes und graulichtes Vögelein mit weiten Aeuglein / und wird davor gehalten / daß die jenigen so nach Georgii gefangen / dasselbige Jahr in den Kefigen nicht singen sollen; werden sehr leichtlich im Frühling in einem anglichten oder viereckichten Gruben gefangen / darauf ein Bret geleget / und wie ein Meisen-Schlag gestellet wird / und darein lebendige Würmlein geleget; so die Nachtigall nach den Würmlein springet / so fället dasselbe zu. Wann sie gefangen worden / sollen sie mit Ochsen oder anderer Thier Hertz / mit Mahen bestreuet / erhalten und damit gewehnt werden.

Das XXXI. Capitel.

Von den Zeislein / Stiglitzen und Hänfflingen.

Die Zeislein sind gar anmuthige kleine Vögelein / so nur des Gesämes gelieben / die werden gefangen zu Herbst-Zeiten / und den gantzen Winter durch / halten sich gerne um die Wasser und Sümpffe / darum Erlen stehen

Digitized by Google

hen / so viel Saamen bringen / dieser / nebenst dem Bircken-Saamen / soll nach Michaelis abgebrochen / ausgeklopffet / und auf die Heerde gestreuet werden / den essen sie sehr gerne / und fallen fleissig darnach ein / werden sonst in den Käfigen mit Mahen- und diesem Saamen erhalten. Es ist ein kleiner aber gelerniger Vogel / welcher die andern Sing-Vögelein / so bey ihm sitzen / immer zum Gesang anregt und anhält / wird auch abgerichtet / daß er einem auf die Hände fliegt / und sein Essen suchet / nemlich wann er angelegt / fein gestrichelt und auf einem Finger gesetzet wird / den andern Finger an der andern Hand setzet man ihme vor die Brust / und lehret ihn also wol steigen / damit wann er zu Nachts auf sein Stänglein zu sitzen gewöhnet wird / er nicht herab falle / und sich selbst erhencke. Den Mahen in seiner Speise / bindet man in ein fein reines Tüchlein / und henckt daran eine kleine Schelle / damit man klingen kan / gibt ihm sonst nichts zu essen / und lässet ihn wol hungerig werden / halt ihme das Tüchlein mit dem Mahen vor / und gewöhnet ihn aus demselben zu essen. Wann der Vogel solches erst in der Nähe gewohnet / so machet ihn an einen langen Faden / gehet je länger je weiter von ihme / bis daß er des Tüchleins mit dem Fressen wol innen ist / und demselben hungerig nacheilet. Ist der Vogel recht gewöhnet / also daß man seiner gewiß ist / so lasse man ihn ledig fliegen; Will man aber das abgerichte Zeislein zu sich locken / so klinge man mit den Schellen.

Der Stiglitz oder Distel-Finck ist nicht der geringsten lieblichsten Gesang-Vögelein eines / welches nicht allein seinen Gesang zeitlich anfängt / sondern auch gar langwierig behält / ja in den Stuben zu Winters und Sommer-Zeit fort und fort singet. Er begibt sich zu Herbst-Zeit vielmals in grosse Hauffen / daß der Vogelsteller offtmals eine gute Anzahl Ausbeute auf einen Zug davon überkommet. Er fället sonderlich gern auf die Distel und Kletten / Lattich und dergleichen zeitig Gesame / den geschossten Disteln ähnlich / wird sonderlich mit dem Lattich vielmal ohne Gelocke gefangen / und unter die Netze gebracht. Er fället auch gerne auf die Leim-Ruthen und Auffschläge oder Sprencklen / damit er dann eben so wol als mit Netzen gefangen wird.

Die Henfflinge sind unterschiedene Geschlechte / und singen alle Gattungen gar wol / sonderlich die rechten Henfflinge / so wie die Rothbrüstlein rothe Kehlichen haben. Auf den Rübsaat-Aeckern halten sie sich sehr viel auf / und werden mit und ohne den Busch-Heerd gefangen. Dieser Vogel fället nicht jederzeit gerne und zugleich ein / sperret sich mit seinem gantzen Häuflein in Busch zu fallen / bis ihn die Reiffe zwingen / wie alle Vögel / nachdem es wittert / einzufallen. Die Jungen nimt man bloß aus den Nestern zum Aufziehen / quetschet und stösset denselben ein wenig Rüb-Saamen mit Wasser zu einem Müslein gemischet / davon gibt man ihnen Augenblicklich zu essen / und mit einem Fäslein vom Tuch an ein Hölzlein gebunden / in Wasser getaucht / zu trincken / bis sie flicke werden und allein essen. Es müssen aber hernach eigentlich die Männlein vor den Weiblein zum Singen erwählet und behalten werden. Die Weiblein singen nichts sonderliches / die Männlein haben jeder-

zeit

zeit seine rothe und bräunlichte dicke Sprenlein auf den Brüsten / und unter dem Hals / daher sie von den Weibelein gantz leichtlich zu unterscheiden / wie dann eines eden Vogels Männlein sich auf dunckel-schwartz / Saar-braunlichte Flecklein mehr als die Weiblein ihres Geschlechts ziehet / kurtz oder nach Johannis / wann die jungen Henfflinge flick sind / fangen die Vogelsteller derselbigen zum lebendigen Gelocke auf besondern Pfösch-Heerden / damit sie gute Locker überkommen mögen. Wann die Wild-Fangen Vögelein zum Gelock eingesetzet werden / sollen ihnen jederzeit die Mast-Federlein ausgerauffi / und die Darreblatter geöffnet werden. Der Henffling hält sich offtmahl sehr zu den Stiglitzen / derowegen sie auf den Busch-Heerden sehr vielmals beyeinander gefangen werden.

Das XXXII. Capitel.

Von den Spatzen und Sperlingen / wie auch von den Schwalben.

DEr Sperling wird berücket / wann die Winter-Gersten beginnet sich zu setzen. Nach Pfingsten begibt sich ein Sperling aus Städten und Dörffern ins Feld / und führet die jungen Spätzlein aufs Geäß. Dieweil dann dieser geringe uns wol bekannte Landsmann verschlagen und tückisch / so werden Stäbe / Gärne / Seiler und Zeug eigentlich mit Gras / oder sonst dergleichen grünen Werck / fein zugedecket / die Sperlinge fallen hart zusammen / darum wird nicht mehr / als eine Wand hierzu gebrauchet / und diß währet bis um Jacobi / oder bald hernach; wann dann diese Zeit verflossen / begeben sie sich ins weite Feld / da wird dann anderst hinter ihnen her gegangen / bis die Frucht aus dem Felde und sie wieder zu den Bäumen und Häusern sich begeben. Zu den verschlagenen Spatzen brauchen etliche nur eine Wand / so breit als eine Busch-Wand / von 12. der 14. Schuhe breit / so auch mit halben Stäben gestellet und verdecket; Wann darauf die Sperlinge in offnem Felde aufgetrieben / muß eigentlich in acht genommen werden / auf was vor eine Feld-Hecken sie sich wieder nieder begeben / bey solche / aber doch nicht zu hart / muß diese breite Wand gestellet werden / dahin werden sie wieder geschencht / und wann sie da von der Hecken zum andern mal herab fallen / so erucket man sie im Flug.

Die Schwalben-Heerde werden mit zwey Wänden bestellet / aber auf sonderliche Art / und nicht als andere Vögel / dann beyde Flügel und Wandstäbe haben das Gewörbe in einem Pflock und Nagel / wann sie gezogen / schlagen sie in der Höhe zusammen / und berücken den Vogel im Flug; Nach der Hand fallen sie / nachdem der Wind wehet / auf welche Seiten sie wollen / da wird dann die Schwalbe heraus gelanget / und die Wände wieder voneinander gebreitet.

Das XXXIII. Capitel.

Von dem Fleisch obberührter Vögel / ob und wie/ selbiges den Menschen nütz- oder schädlich seye.

JE Turtel-Tauben haben ein trocken Fleisch / geben aber eine gute Nahrung.

Das Rebhun hat 1. ein zart wolgeschmack Fleisch / welches gar ein ringdäuig und gute Nahrung gibt / daher grosser Herren Tafel damit versehen werden. 2. Gebraten und mit Pomerantzen-Safft befeuchtet / stillets den Bauchfluß.

Das Haselhun hat ein gut wolgeschmack ringdäuig Fleisch / gibt gute Nahrung und gutes Geblüt.

Die Schnepffen haben ein zartes wolverdauliches Fleisch / welches gute Nahrung und Geschmack von sich gibt. Die Schleck-Mäuler sind mit dem Fleisch nicht vergnügt / sondern lassen auch seinen Koth zubereiten und auftragen / kan kein gut Geblüt geben / sondern Fäulung / allein der Wein und das Gewürtz corrigiren solche.

Der Fasan hat ein gut Fleisch / gibt gute Nahrung / und wird leicht verdauet / stärcket die Natur / und wiederbringet die Kräfften / denen von Kranckheit abgemattenen Personen.

Der Uhrhan oder Birckhan hat gleichfalls ein wolgeschmack Fleisch / zwar nicht so ringdäuig / als die welsche Hahnen / gibt aber gute Nahrung und gut Geblüt / ist doch den blöden Mägen nicht angenehm.

Die Trappen haben ein ziemlich hartdäuig Fleisch / und geben nicht gar gute Nahrung.

Theils essen auch die Kranich; Sie sind aber sehr hartdäuig / und machen grobes melancholisches Geblüt / dahero es besser / daß sie ausser der Kuchen bleiben.

Die Wachteln haben zwar ein zartes wolgeschmackes Fleisch / sind aber sehr geil zu essen / und wann man zuviel thut / können sie wol schädlich seyn / wie sie ohne das bey etlichen Gelehrten ein böses Lob haben.

Der Krammets-Vogel ist einer von den Principal-Vögeln auf vornehmer Herren Tafel / hat ein trocken / doch wolgeschmackes Fleisch / und gibt gute Nahrung; Wann er aber nicht wol im Safft gebraten / so ist er nicht vor blöde Mägen.

Die Lerche ist ein herrliches Vögelein / woran fast alles / so gar die Beinlein / gut und wolgeschmack zu essen. Die Nacht-Lerche sind den Tag-Lerchen vorzuziehen. Sie geben gute Nahrung / und werden leicht verdauet.

Die Amsel ist auch ein guter Vogel / doch etwas trockner und hartdäuiger / als der Krammets-Vogel / gibt gleichwol gute Nahrung.

Die

Die Grahren sind / wann die Trauben zeitig / in den Weinländern am besten / sonst werden sie wenig aufgetragen / dann ihr Fleisch ist übel geschmack und ungesund.

Der Jäck oder Heger wird selten aufgetragen / dann er hat hartdäuig und ungeschmack Fleisch.

Der Geywitz hat ein wolgeschmack Fleisch / gibt gute Nahrung / und ist nicht hartdäuig.

Der kleinen Vögelein sind unterschiedliche / welche etwan auch auf den Vogel-Heerde gefangen werden / als Fincken / Flachs-Finck / Kirsch-Finck / Rothbrüstlein / Emmerling / Gold-Finck / Grün-Finck / und Roth-Schwäntzlein / Zaum-Schlipffertlein / oder Königlein / Gras-Muck / und mehr dergleichen / welche ein trocken Fleisch haben / und doch nicht unverdäulich sind.

Vom wilden Geflügel / finden sich unterschiedlich / als Schwahnen / wilde Gänse Schnee-Gäns / wilde Endten / und noch viel dergleichen / welche alle / weil sie sich in- an- und um die Wasser aufhalten / feucht und kalter Natur / dahero auch unverdäulicher sind / und keine so gute Nahrung als das zahme Geflügel geben.

Das XXXIV. Capitel.

Welcherley Gestalt die Vögel ihren Nutzen in der Artzney haben.

WAnn die Weyhe zu Aschen verbrennet wird / so soll ein halber Scrupel von solcher Asche das Fraiß und Podagra hinwegnehmen. Gleiche Würckung soll auch der Kopff und Leber haben; Weyhenbluht mit Nesseln vermischet / und auf die schmertzhafften Glieder gelegt / stillet die Schmertzen von Podagra. Die Weyhen-Galle ist zu den Augen dienlich / doch soll sie ihre Schärffe halber nicht blos allein gebrauchet / sondern mit andern Collyriis und Medicamentis Ophthalmicis vermischet werden. Durch die Nitrosische Qvalität / die der Weyhen-Koth in sich hat / löset er auf / und öffnet / dahero er den zähen Schlem / so sich auf die Glieder schlägt / zertheilet / und also den daraus entstehenden Schmertzen stillet.

Rebhüner-Fleisch genossen / vermehret die Milch und den Saamen / nehret und stärcket wol die Schwindsüchtigen. Rebhüner-Hirn und Marck genossen / solt in der Geldsucht gut seyn. Ihr Blut ist gut zu den Wunden der Augen / wann sie auch mit Blut unterlossen wären / dahin gespritzet. Rebhüner-Leber / bey linder Hitz getrocknet / gepülvert und eingenommen / soll in der Gelsut gut seyn. Man hält auch für ein sonderliches Mittel in Fiebern / wann mans in Schaaffs-Gallen-Wasser einnimmet. Den Weibern welche das Aufsteigen der Mutter haben / brauchet man Rebhüner Feder / mit Stab-Wurtz und Müntz vermischet / ein Säcklein daraus gemachet / den Kindern auf den Bauch gelegt / stillet das Grimmen darinnen. Vor allen andern Gallen der Thiere lobet man die Rebhüner-Gall zu den Augen und ihren Zuständen.

Es sind vielerley Geschlecht der Schwalben/ als Haus-Wasser-Spierschwalben darunter die Wasserschwalben am gebräuchlichsten in der Artzney sind und geben zu der Artzney 6. Stücke. Man brennet die gantze Schwalbe zu Aschen/vermischet solche mit Honig/oder die Asche innerlich eingenommen/ ist gut vor die Fraiß/zu den Augen/zur Angina/und entzündetem Zäpflein. 2. Schwalben-Koth erwarmet starck ist beissig und scharff/ dannenhero kein Wunder/ daß Tobias davon blind/ aber ein grosses Wunder/daß er wieder sehend worden/ dann aller solcher Vogel Excrementa sehr scharff/ nitrosisch und bisig sind. Wann einer von einem tollen Hund gebissen wird/kan man so wol auf den Biß/ als auch innerlich Schwalben-Koth gebrauchen/ dann durch die anziehende Krafft der Gifft des Hundes temperirt und getödtet wird. 3. Das Schwalben-Nest um den Hals gebunden/ist gut in der Angina/auch in Bissen der giftigen Thieren. 4. Etliche sagen/ das Schwalben-Hertz in Schwalben-Wasser eingenommen stille die Fraiß/die Quartan/und stärcke die Gedächtniß. 5. In den Magen die jungen Schwalben wird bisweilen ein Stein in Grösse einer Erbsen gefunden/ dieser am Hals oder Armen angebunden/ getragen/ soll die schwere Noth vertreiben. Schwalben-Blut/ unter derer rechten Flügel gelassen oder genommen/ soll trefflich gut zu den Augen seyn.

Geyer-Fleisch hält man für gesund in der schweren Noth/ in dem Zustand des Haupt/Hermicrania genannt; Die Brühe darvon soll die Krätz vertreiben. Die alten Weiber und dergleichen aberglaubische Leute halten darvor/ daß wann eine schwangere Frau Geyer-Federn in den Schuhen tragen/ werde sie leicht und bald gebähren. Geyer-Hirn stärcket das schwache Haupt/ darauf geschmieret oder in die Nasen gethan. Geyers-Gall in Wein getrucken/soll die schwehre Noth vertreiben/ und vor derselben den Menschen bewahren.

Weil der Kranich schier meistentheils von Nerven bestehet/ also hat er gleichsam mit den Nerven vor andern Vögeln ein Sympathi, wird derowegen nützlich im Grimmen/Reissen und andern Zuständen der Därmer und Nerven gebrauchet. Kranichfett in die Ohren getröpffet/ ist gut vor die Taubheit/ stärcket das Gehör/machet das dicke Mültz dünn/mit Meer-Zwiebel-Essig vermischet/und aufgeleget; es curiret auch gar geschwind/die Halsstarre/hat bey nahe eben die Krafft/als Gänsefett. Kranichs-Kopffi/Augen und Magen gepülvert/in Fistuln/Krebs-und dergleichen um sich fressende Geschwär gestruet/curiret dieselbige. Kranich-Gall nutzet den Augen/wie aller anderer Vögeln Galle. Das Marck aus den Kranichs-Beinen kan man unter die Collyria thun/verstärcket und bessert dieselbe.

Raben-Hirn lobet man für die schwere Noth. Raben-Fett machet die Haare schwartz. Raben-Koth an den Hals gehencket/ stillet den Kindern die Husten/ und die Zahn-Schmertzen. Junge Raben geäschert/die Asche soll gut in der schweren Noth seyn. Dosis Drach. 1. auf zwey oder drey Tag nacheinander gebrauchet/ also genutzet/ soll diese Asche auch gut in Podagra seyn. Das Raben-Blut machet schwartze Haare/solches thun auch die Raben-Eyer. So man ein oder zwey Raben-Eyer in der Dysenteria einnimmt/soll sie davon curiret werden.

Der

Der gantze Habicht in Oel gekocht / bis das Fleisch von den Beinen abfället / dann das Oel colirt/in die Augen getreuffelt / stillet allerhand feuchte Zustände derselben. Habichts-Fett ist gut zu allerhand fleckigten und krätzigen Zuständen der Haut/ dienet auch den Augen/ den zähem Schleim darauf / wovon die Augen-Fell entstehen zu verzehren.

Gar kleine junge Schwahnen lebendig in Oel gekocht/etwas Hirschen-Marck darzu gethan/dann ausgepresset und colirt ist gut in Podagra/sich damit geschmieret. Das Schwahnen-Fell mit seinen zarten und weichen Federn/auf den Leib gelegt/stillet das Grimmen/erwärmet den Magen/und stärcket die Verdauung. Schwahnen-Fett erweichet/erwärmet/machet dünn/nützlich in Hæmorrhoid & vulve duritie, reiniget die Augen mit Wein vermischet/und sich damit gewaschen/säuber die Haut von den Sommerflecken.

Strausen-Fett dienet sehr wol zu den Nerven / erweichet das Miltz / stillet die Stein-Schmertzen äusserlich damit geschmieret. Das innere Häutlein in dem Magen getrocknet/gepülvert/Dos. Drach. 1. eingenommen/stärcket den Magen/und löset mit Verwunderung den Stein auf.

Die Asche von der Turtel-Tauben ist gut in der Discenteria, in dem übrigen Weiberfluß/auch in Blutflüssen innerlich eingenommen. Turtel-Tauben-Fett/das im Braten davon träuffelt/ ist gut zu den Nieren und der Brust / sich damit äusserlich geschmieret. Etliche Podagraici halten davor / wann sie Turtel-Tauben in ihrem Zimmer haben / so werden sie von dem Podagra befreyet / dann die Turtel-Tauben absonderlich damit behafftet sind.

Das Decoctum vom Wiedhopffen-Fleisch innerlich genossen/stillet das Grimmen und Colic-Schmertzen. Wiedhopffen-Federn/ auf den Haupt-Wirbel gelegt/ stillet den Schmertzen des Haups/und machen schlaffen.

Nacht-Eulen-Fleisch curiret die von dem Schlag berühret sind/auch die Melancholisch innerlich genossen. Eine gantze Nacht-Eule/samt den Federn / zu Aschen gebrennet / von solchen etwas in den Hals geblasen / öffnet mit Verwunderung das gefährliche Geschwähr und Apostem in den Hals-Zustand / Angina genannt. Nacht-Eulen-Gall und Fett verzehret die Fell in den Augen / und schärffet dieselbige/ stärcket also dadurch das Gesicht.

Der gantze Guckguck zu Aschen gebrennt / solche eingenommen / zerreibet den Stein/stillet die Wehetage und Feuchtigkeit des Magens / wird auch nutzbarlich vor die schwere Noth und die Fieber / kurtz vor dem Paroxismo eingenommen. Guckgucks-Mist getruncken/hilfft/wann einen ein würtender Hund beisset.

Das Wachtel-Fett verzehret die Flecken und Fell in den Augen / solche damit geschmieret; denen die mit dem Krampff behafftet sind/nutzet Wachtel-Fleisch nicht viel. Wachteln mit Nieß-Wurtz gespeiset / dann den Koth davon aufgehoben/ und in aq. appropriat. eingenommen / soll ein absonderlich Mittel vor die schwehre Noth seyn.

Lerchen-Fleisch genossen/ist im Grimmen nützlich/eine gantze schwartze Lerche

samt den Federn/zu Aschen gebrennet/solche eingenommen / Dosis Unnic. 1. soll auch gut fürs Grimmen seyn. Frisch Hergen-Blut mit scharffen Essig oder Wein eingenommen/ist trefflich gut/den Stein zu vertreiben.

Krähen-Koth seiner Nitrosität halber/ ziehet an / ist derhalben gut / die Ruhr und allerhand Bauch-Fluß zu stillen/innerlich Dos. Drachm. 1. im rothen Wein eingenommen.

Schnepffen-Fleisch zur Speise genommen / schärffet und stärcket das Gesicht.

Die Bachstelz zu Aschen gebrannt/Dos. Unc. 1. in aq appropriata eingenommen/soll über alle massen nützlich seyn/den Stein zu vertreiben/dann solcher dardurch zermahlen und ausgeführet wird.

Die Maise entweder gekochet / oder zur Aschen gebrennet / genossen / stillet das Grimmen/vertreibet das Gries und den Stein.

Die gemeine Spatzen gepülvert / oder das Hirn davon genossen / machet Lust zum Beyschlaff. Man giebet etliche Gran von den Spatzen-Koth den Kindern ein öffnet ihnen den Leib/im übrigen kommet der Spatz / Kräfften halber / mit der Maise über ein.

Agel-Fleisch gegessen / oder zu Aschen gebrannt / genossen oder übergelegt / wird absonderlich vor die Röthe / Schwätze und Dunckelheit der Augen gelobt. Die Asche ist gut denen Unsinnigen / Melancholischen und mit dem bösen Leyd behafftieten Menschen innerlich eingenommen.

Von Gott nur allein. Unverdrossen seyn. Bringt den Segen ein

Deß

Haus- Geld- Artzney- Koch- Kunst- und Wunder-Buchs

Fünffzehender Theil/

Von der

Fischerey/

Was nemlich bey derselben nutzlich zu beobachten; wie die Teiche füglich zu besetzen/ und auf wie vielerley Art den Fischen nachzustellen.

Das I. Capitel.

Von den Teichen/ welches die besten/ wie sie zu machen/ und mit was Fischen/ der Land-Art nach/ sie zu besetzen.

Auf einem Forberge/ Mayer-Hof oder Bauers-Gut/ ist das ein fürnehm Stück/ ein Teich/ Weyer oder Fisch-Wasser/ das dem Eigenthums-Herrn grossen Vorrath und Nutzen schaffen kan/ es dienet zu seiner Nahrung/ und kan täglich ein gutes Einkommen darvon haben. Derohalben wann man will einen Weyer oder Fisch-Teich antrichten/ soll man ein mager und dürr Stück Feldes nahe an Wiesen und Matten erwählen/ welches ohne das keinen grossen Nutzen hat tragen mögen/ allein daß der Grund fett/ sandigt oder kiesigt sey; dann solche Ort geben gute gesunde und frische Fische/ absonderlich wann sie gelegen/ daß sie ohn Unterlaß mit einem frischen Brunnquell oder sonsten fliessenden Wasser und Bächlein/ welches darein fleusst/ erfrischet werden können: Dann solches fliessende Wasser/ treibt das andere still-stehende und faule Wasser hinweg/ dann das faule und immer still-stehende Wasser gibt den Fischen böse Nahrung/ und macht derselben Fleisch übel-geschmack und unlieblich zu essen.

Andere

Andere wollen diese vor die besten Teiche halten / die einen guten leimichten Grund haben/ oder derer Grund von Doon wie die Töpfer-Erde ist / dieselbe Erde ist den Fischen gut und gesund / davon können sie ihre Speise und Nahrung haben/ davon sie fett und wolschmäckend werden / und auch leichtlich wachsen und zunehmen / darum sie die Teiche wollen an feuchte und nasse Oerter gelegt haben / und da nicht eine harte dicke/ sondern eine feine luckere und dünne Erde ist / und solches mehr um der Karpffen als anderer Fische willen/ die sich zum meisten von der Erden erhalten. Sonderlich sind die Teiche gut/die einen fetten Grund haben von Leim/ Doon item von Mergel / groben Sande / Kies und Steinlein. In die Teiche mit Brunnquellen setzet man Forellen/ Schmerlein und andere frische Fische/aber den Karpffen sind sie nicht gar zu gut. Flache Teiche/ die mitten nur ein wenig gesencket/und doch gar breit und lang sind/ die sind wol am besten/ item die gewisse Zuflüsse haben / und sich aufs Regen-Wasser nicht allein verlassen müssen.

An etlichen Orten lassen sie die alte Teiche/ wann sie etliche Jahre Fische getragen/ ab/ und säen Getraidig oder Ruben darein / folgends lassen sie solche wiederum anlauffen/ und besetzen sie mit Fischen/ welche alsdann wol darinnen zunehmen.

Wann ein Bach zu Forellen gut ist/ und doch solche nicht gibt/ weil die grossen Wasser-Güsse dieselbigen mit ihren Anlauffen hinweg führen: Alsdann soll man tieffe Gruben in Bach machen/ und solche mit groben Steinen bedecken/ daß sich die Forellen darein verbergen können/ und hinter die Stein einen starcken Zaun/ daß die Forellen nicht durchfahren; wann dann das Gewässer vergangen / so thun sich die Forellen unter den Steinen herfür in den Bach / und gewohnen darinn / wie die Grundeln.

In die Fisch-Teiche und Weyer/ so Kiesigten/ und felsigten Boden haben/ setzet man Forellen/ Perschen/ Grundeln/Groppen. In Sand und Kiesig/ die Salmen/ Hecht und Barben. Im leimicht und mosichten Gründen lebt die Schley/ Steinbeisser und Ahl trefflich wol. Insgemein besetzt man die Teiche und Weyer mit Karpffen und Barben. Die Hechte sind schädliche Fische / fressen den Karpffen-Saamen und junge Fische / deßwegen pflegt man auch keine junge Hechte in die Weyer/ wie sonst andere Fische einzuwerffen.

Das II. Capitel.

Von den Wassern die man in die Teiche führen/und wie man dieselbe wiederum ablassen / und die Teiche fischen soll.

DAs nähneste Wasser/ das man haben kan/ das muß in die Teiche geführet werden/mit Gräben oder Rinnen/ und müssen dieselben Wasser schüssig seyn/ daß sie hinunterwarts von den Teichen selbsten lauffen / und nicht durch fremde äusserliche Hülffe müssen hinein getrieben werden. Eilich muß man mit Regen-Wasser erhalten/ es ist aber gar ein unfruchtbar und ungewisses

ses Wasser das keine Fische mit sich bringet / und bisweilen aussen bleibet / daß die Teiche austrucknen müssen. Das Gebürg-Wasser / so vom geschmoltzenen Schnee herunter kommt / oder sonsten aus den Gebürgen qvillet / ist ein gar kühl unfruchtbar und schnell-lauffend Wasser / daß die Karpffen im Sommer nicht gerne haben / aber das gemeine Land-Wasser / daß fein langsam fort fleusst / und in der Sonn fein laulicht wird / und mancherley Fische und Saamen mit sich führet / ist wol den Teichen das beste und allernützlichste Wasser. Darum am besten / man führe das Wasser aus den Flüssen von ferne in die Teiche / die bringen junge Fische mit / und haben ein lieblich und laulicht Wasser / doch muß man sich vorsehen / daß im selben Fluß-Wasser keine Hechte seyen / dann Hechte / Persen und Weise seynd böse Gäste in den Teichen / dann sie fressen die andern Fische auf / und machen wüste Teiche. Wann ein Haus-Herr etzliche Teiche beysammen hat / daß das Wasser aus einem Teiche in den andern / fliesset / so soll er den untersten zu erst ablassen und ausfischen / und hernach den folgenden / so läufft der unterste wieder voll / und entgehet etwas von Fischen mit / so kommen die in den nechst folgenden Teich.

Wann ein neuer Teich angeleget wird / so muß das Wasser Anfangs nicht gar zu häuffig und schnell hinein gelassen werden / weil der Damm noch gar zu lucker und dünne ist / sonst dringet das Wasser durch / und reisset den Damm wieder ein. Sondern es soll fein mählig und zu unterschiedenen Zeiten hinein gelassen werden / so wird sich der Damm durch Abwechselung der Feuchte und Truckenheit mählich sencken und endlich vest ineinander wimmern / und fein starck und dauerhafftig werden. Darum ists am besten / man lasse den Teich zu erst halb voller Wasser lauffen / und wann das eine Weile gestanden / so lasse man hinwiederum ander neu Wasser hinein lauffen / daß das alte abtreibe / damit es nicht von neuem Grunde deß Teichs und der Zäune oder Baume / die man inwendig an den Damme gemacht / eine Bitterkeit oder Geruch bekomme / darvon die Fische sterben. Also soll mans auch mit den Hältern machen / darein die Fische gesetzt werden.

In Ablassung deß Teiches / muß das Zapffen-Loch wol verwahret seyn / daß mit der Fluth kein Fisch wegkomme / absonderlich wann unter dem abgelassenen Teiche kein anderer Teich mehr vorhanden / darum machen etliche oben einen Zaun um das Teich-Loch vor / und unten auch. Etliche stellen nach Gelegenheit einen Hamen / oder machen auch von Drat oder eisernen Stangen ein Geginter vor. Wann nun der Teich soll abgelassen werden / so soll man erstlich nicht zuviel / sondern gar wenig Wasser lauffen lassen / und erstlich ein Viertel / darnach ein halbes / und also fort das gantze Bret / damit der Fisch mit sachten Ablaß dem Zug folge und nichts dahinden in den Gruben stehen bleiben möge / da man hernach grosse Mühe heraus zu fischen hat. Auch sollen bey Ablassung und Fischung deß Teiches etliche grosse Kübel mit Wasser stehen / die Karpffen und andere Fische abzusondern und in dem Wasser abzupühlen und zu säubern / von dar sie hernach zu verkauffen oder in andere Hälter geführet werden. In den grossen Teichen ist vor allen Dingen dahin zu sehen / daß die Hechte zu erst heraus gefischet werden / dann sie Tag und Nacht in Ablassung deß Teiches den Karpffen und andern Fischen grossen Schaden thun.

Das III. Capitel.

Vom Leich/und von der Geburt der Fische.

DJe GOtt der HErr im Anfang in dem Menschlichen Geschlecht/und einer jeden Art der Thiere und Vögel/zweyerley Geschlecht/ein Männlein und ein Fräulein geschaffen hat/also ist es auch bey den Fischen geschehen/und befinden sich bey den Fischen Milcher/welches die Männlein/und Rogner welches die Weiblein. Wann nun ihre Zeit vorhanden/ daß sie leichen sollen/ wie dann bald in der Fasten geschicht/ (bey manchen Fischen ist das Leichen nicht zugleich auf einer Zeit/ sondern etliche leichen zeitlich/ etliche langsam) Erstlich leichet der Hecht/darnach der Persch/darnach die Plötze/darnach die Rot-Augen/ darnach die Schleye/und also fortan/der Kaul-Persch ist fast der letzte/so halten sich die Geschlechter zusammen/ und sind allezeit zween Milchner bey einem Rogner. Erstlich lassen die Milchner ihre Milch von sich/ und spannen die im Wasser aus/ gleichwie ein Netz oder Tuch/ darnach fassen sie den Rogen drein/ und führen ihn an den Ort/ da sie ihn wollen herfür kommen lassen/welches gemeiniglich an den Ufern geschiehet/ oder wo sie Reissig/ Schilff oder Röhricht haben/ daran sie den Leich abstreichen können. Oder/der Milcher schwimmet und gehet vorher/und lässet seinen Saamen die Milch; der Rogner folget nach/ und nimmt durch den Mund die Milch an sich. Der Hecht läst seine Leiche auf den Wiesen/ der grosse Persch auf den Grunde/ der klein oder schwartze Persch beym Lande/ und gemeiniglich im Rohr/ die Plötze an einem kleinen Kräutlein/so am Ufer wächst/die Rotaugen in den Pircken-Sträuchern.

Etliche Fische leichen im Winter/ etliche im Sommer/nachdem warme oder kalte Tage sind/zur selben Zeit sind die Fische leichtlich zu fangen. Der Rogner soll man zur selben Zeit und ein wenig nach der Leiche verschonen/ damit sie in der Leiche andere Jungen bringen mögen/und nach der Leiche sind sie gar mager und ungesund zu essen.

Das IV. Capitel.

Von deß Fischers Amt/ und wie ein Fischer eines jeden Fisches Speise erkennen und erfahren soll/was er zu jeder Zeit deß Jahrs pfleget zu essen.

DJnes guten Fischers Amt erfordert/daß er muß munder und wachsam seyn Item/arbeitsam in Hitze und Kälte/ingleichen vorsichtig/listig/und auf der Fische Tücke behänd/derselben Natur und Eigenschaften gar eigentlich erkundigen und wissen/wann/wie oder wo ein jeder Fisch jährlich leiche/stehe/gerne wohne/in fliessenden oder stillen/ in tieffen oder seuchten/ in rauschenden oder gelind-fliessenden Wassern. Dann die Foren/Kressen/Elden/ sind gern in frisch-rauschenden Wassern/hingegen die Karpffen und Aalen/in still fliessenden Wassern.

Ein Fischer muß auch mit seinem Zeug jederzeit bereit seyn/ als nemlich einen Kahn/ Ruder/ Netze/ Reusen/ Angeln/ Hamen/ &c. Ingleichen muß er ihre Leich-Zeit eigentlich wissen/denn da sind sie am besten zu fangen/da treten sie aus der Tiefen heraus/ und suchen warm und laulicht Wasser/ da muß er deß Morgens vor der Son-

Sonnen Aufgang/und deß Abends bey derselben Untergang/auf sie Achtung haben/ dann zur selben Zeit können sie nicht sehen.

Was ein jeder Fisch deß Jahres durch vor Speise muß haben / kan sich der Fischer erkundigen/ wann er die Fische reisset / was vor Speise sie in den Därmen haben. Auch versucht und erforscht man ihre Speise mit allerley Köder / woran die Fische gerne gehen und anbeissen/zu derselben Speise sie Lust haben.

Item soll ein Fischer wissen/wo sich ein jeder Fisch deß Winters und Sommers aufhalte. Dann im Winter hält sich der Fisch in der Tieffe / und verbergen sich etliche im Schlamm/ etliche im Sand/ etliche unter den Steinen und Felsen. Im Lentz oder Sommer geben sie sich wieder hervor. Item muß er auch wissen/wann/ wie/und an welchem Ort er zu jeder Zeit deß Jahres fischen soll.

Das V. Capitel.

Wie und zu welcher Zeit man die Karpffen und Streich-Karpffen in die Teiche versetzen soll.

Die Teiche mit jungen Karpffen zu besetzen/geschiehet deß Jahrs zweymal/ im Lentzen und Herbst / im Lentzen ist die beste Zeit/ und sind die Setzling viel tauerhafftiger / als zur andern Zeit. Im Herbst ist die Versetzung wegen deß heran nahenden Winters nicht so gut/ wegen der Wasser/ so zur selben Zeit sehr ungestühm.

Im Lentze/ wie auch den gantzen Sommer durch/haben sie ihre beste Nahrung dann im Winter verkriechen sie sich in ihren Kammern und Löchern / darinnen sie den Winter durch seynd / und nicht so zunehmen / als am Lentzen oder Sommer manche lassen die Teiche deß Winters leer stehen /und besetzen sie erst auf den Lentzen. Gute Setzling kan man erkennen an den Saamen/ wann derselbe einen kleinen Kopff hat / und ihm die Augen ein wenig herausser vor dem Kopff liegen / item einen breiten Bauch hat / und ihm die Schupen und Floß-Federn fein glintzericht und weißlicht/ und der Leib mehr breit dann lang ist / so sind sie recht gut und gewächsig. Ein Setzling/so zwischen den Kopff und Schwantz einer guten Spannen lang ist/ der ist der rechte/ und mag/ so er zwey Jahr auf guten Boden gestanden / wol gefischet werden. Es sollen aber die jungen Kärpfflein frühe in der Kühle versetzet werden/wann es fein stille und nicht windig ist. Die Mittags-Wärme und Windwehen schaden ihnen sehr. Auch müssen sie im Fortführen wol in Acht genommen werden / daß sie nicht so voll und gedrang in Fässern geführet / sonsten reiben sie die Schupen aneinander ab/und sterben hernach leicht.

Die Streich Karpffen versetzet man im Zeichen deß Krebses / Scorpion und Fisches/und wann der Monden in derselbigen einem ist / und alsdann pflegt man sie auch zu fischen. Es geschiehet auch um Georgii oder Creutz-Woche/wann der Mond voll ist / so streichet er im Abnehmen deß Monden. Insgemein pfleget man zu zweyen Rognern einen Milcher zu versetzen / oder auch zu fünff sechs Rogner einen Milcher darzu. Wann die Teiche tieff / und nicht rohricht sind/ daß sie daran können streichen/so pfählt man etliche Gebund Reis-Holtz/im Teich an/ daran sie streichen

chen mögen. Man pflegt die Strich-Karpffen nicht in grosse/ sondern in kleine Teichlein zu setzen/und derselben ohngefehr fünffzehen.

Wann man den Saamen/daraus Fische werden/auffangen will/ und in andere Teiche versetzen/ so nehme man eine Wurtzel von einer Weyden/ so am Wasser gestanden/ und sehr fasicht ist/ und wasche dieselbe fein rein ab/ von aller Erden und Sand/und binde um Georgi dieselb/ an einem Pfahl/stosse denselben in einen Teich/ darinnen unschiedliche Speiß-Fische seynd/ als Perschen/ Weiß-Fische/ Rothaugen ꝛc. so streichen sie ihren Saamen daran gar weißlicht. So bald man befindet/ daß sie heran gestrichen/ so hebt man den Pfahl mit der angebundenen Weyden-Wurtzel auf/und trägts in einen andern Teich und stösset den Pfahl so tieff/ daß die Wurtzel/ daran der Saamen ist/ etwan einer queern Hand tieff unter dem Wasser sey/innerhalb 12. oder 14. Tagen wird er lebendig.

Den gestrichenen Saamen bey den alten Streich-Karpffen lässet man ein Jahr stehen/ damit man an dem Saamen/ wann er noch zu jung/keinen Schaden thut/ übers Jahr in der Fasten fischet man denselben aus/ und versetzet ihn in andere Teichlein/ manche lassen zwey Jahr in den ersten/ und versetzen sie hernach erst in grössere Teiche: Wieviel man nun an Schocken derselben nehmen soll/ wird ein Hauswirth selbst fleissig sich erkundigen/wie viel ein Teich tragen kan/damit sie nicht zu dicke gesetzt worden/sondern fein wachsen mögen. Und die alten Streich-Karpffen setzet man wiederum in besondere Helder.

Das VI. Capitel.

Wie lang die versetzte Kärpfflein in den Teichen zum Gewächs stehen sollen.

DArnach man die Karpffen groß oder klein haben will/ und darnach sie an einem jeden Ort wachsen/darnach lässet man sie auch in den Teichen stehen. Die gemeineste Zeit ist zu der dreyen Jahren/manche lassen sie auch vier Jahr stehen/wann sie groß werden sollen. Die mittelmässigen Karpffen sind die besten. Im Winter muß wol Achtung gegeben werden/ daß wann die Teiche gefroren/das Eis eröffnet/ etliche Löcher darein gemachet werden/ damit die Fische Lufft bekommen/und nicht unter dem Eis ersticken.

Das VII. Capitel.

Von den Heldern oder Kuchen-Teichlein/wie man die zu den Karpffen zurichten soll/ daß sie fein fett oder feist darinnen bleiben/und ihre Nahrung darinn haben mögen.

HElder in den Gärten oder andern Orten werden etliche nacheinander gebauet/damit das Wasser von einem in den andern lauffen kan/ sie werden auf den Seiten mit Brettern wol verwahret/damit das Wasser das Erdreich nicht in den Helder schwemmen kan/auch die Karpffen keine Löcher darein graben können. Darein thut oder versetzt man aus den Teichen die Karpffen/ Hecht und andere/jedes an einen absonderlichen Helder. So die Helder unten am

Bo-

Boden leimichten Grund haben / ist es den Fischen sehr dienlich / und gibt gute Nahrung; ist es aber ein anderer Grund / so gräbet man den Helder desto tieffer / und schlägt einen leimichten Grund / einer Elen ohngefehr dick darauf / gls wie einen Tennen / da leimet sich das Wasser / und nehret sich der Fisch wol.

Etliche nehmen auch ein wenig Maltz unter den Leim. In neue Helder / die man auf den Seiten mit neuen Brettern ausgetäfelt hat / soll man nicht bald Karpffen thun / dann das Wasser wird von dem neuen Holtze so vergifftet / daß die Karpffen davon sterben. Die Fische zu speisen gibt man in die Helder geschroten Maltz / Trebern / Brod und dergleichen. Etliche thun es in ein Faß / das mit vielen Löchern durchbohret / und das Wasser hernach zu sich zeucht und trübe macht / daran die Fische hernach ihre Nahrung haben.

Das VIII. Capitel.

Wie ein Fischer die Fische mit Netzen / Fisch-Reisen / Angeln / Nachtschnüren / Hamen / und mit den Händen fahen soll / und was vor Köter und Aas man an die Angeln / Nacht-Hacken / Hamen und Reisen thut / die Fische dahin zu locken.

1. Mit Netzen.

MIt Netzen wird auf folgende Weise gefangen: An dem Meer / Seen / und andern groß-fliessenden Wassern / fahren die Fischer mit zweyen Kähnen / und ihren bey sich habenden Netzen von Ufer eine Weite in das Meer / See und andere fliessende Wasser / und werffen ihre Netze aus / welche gar lang / breit und enge / und hat ein jedes an beyden Seiten einen langen Strick / auf der einen Seiten mit Bley-Stücklein oder Bley-Kugeln / auf der andern mit Kurcke oder Pantoffel-Holtz behangen / daß es sich mit einer Seite selber im Wasser aufrichte / und auf dem Wasser herum schwimme / und mit der andern Seiten hinunter auf den Grund drücke / daß mans auf der Erden fortschleppen muß / und das Netze also im Wasser ausgebreitet bleibe. Hernach nimmet ein jeglich Schiff ein Ende deß Netzes bey den Stricken / und theilen sich mit beyden Stricken voneinander / und kommen Bogen-weise widerum / an das Ufer / und ziehen die Ende deß Netzes zu sich an das Land. Im Zipffel fähet man die Fische / bisweilen stecken sie auch mit den Köpffen in den Löchern deß Nachts.

Man hat auch ein schlecht subtil Netz / welches nicht sehr lang / das hat an beyden Enden eine Stange / welches die Fischer nehmen / und ins Wasser werffen / und solches hernach gegeneinander überziehen / dieses brauchet man auch in den Teichen. Man läßt solche Netze auch deß Nachts in den Engheiten deß Wassers stehen / und setzet oder macht die Stangen am Ende deß Netzes an jede Ufer in der Erde oder an einen Zaun oder Baum veste / und läßt es Tag und Nacht stehen / doch also / daß die Eingänge / da der Fisch hinein gehen und gefangen werden soll / auswerts gewendet werde / daß wann die Fische von oben herab kommen / sie nicht anderst wohin gehen können / sondern sie müssen gerade in die weite Eingänge kommen und von den-

Digitized by Google

selben in den Zipffel. Uber den Tag hebet der Fischer den Zipffel oder Schwantz in seinen Kahn und sihet was er gefangen.

2. Mit Fisch-Reussen.

Die Reussen/damit man die Fische fänget/ seynd unterschiedlich/ etliche werden aus weidenen Ruthen gemacht/ forne weit und hinten enge/ sie werden groß und klein gemacht/ nach Unterschied der Wasser/ die grossen brauchet man an den grossen Wehren/ die andere in seichten Wassern/ etliche werden auch aus Sembden klein gemacht/ darinnen man die kleinen Back-Fischlein fähet/ Item Schmerlein und andere kleine Fische/ da verlegt man denselben Fischen ihren Weeg in kleinen Bächen und Wassern mit Steinen/und lässet Löcher/ darein man die Reussen legt/ man pflöcket sie auch hinten an/damit das Wasser sie nicht wegschwemmen kan. Al-Reussen werden deß Abends gelegt/ und deß Morgens nach der Ausbeute gesehen. Und solches Fischwerck mit Reussen wäret nur bis aufs Vor-Jahr um Walpurgis/ weil die Fische um dieselben Zeit pflegen zu leichen/ und hernach im Herbst mag man wieder damit stellen.

Damit die Fische leichter darein gehen mögen/so legt man Aas oder Köder darein/ welches man auch in ein Tüchlein einbinden kan. Es ist solches unterschiedliche: Etliche nehmen Hauswurtz/ und thun solches hinein/ oder Menschen-Blut/ Back-Ofen-Leimen und Honig zu einer Kugel gemacht/ in ein Tüchlein gethan und in die Reussen gebunden. Item/ Wätzen Kleyen zwey Theil/ Honig zwey Theil/ Gersten ein Theil/ Wasser ein Theil/ Kugeln daraus gemacht/ und eingelegt/ worinn man gerne Fische fahen will. Item/ Gersten-Meel und Rinds-Leber/ Bocks-Blut und Weinheffen untereinander. Item/ stinckende Ziegen-Milch. Item/man nimmt Unschlit von einem Ziegen-Bock/ gestossene Bonen/ Baldrian/ und Mastix/ Küchlein daraus gemacht/ und in die Reussen gethan/ oder Käsmilben von Schaaff oder Ziegen-Käsen/ und reibet darunter Würmer/ machet es so starck als einen Täig/ und streichet es auf eine Leber/ und legt es in die Reussen. Oder/ Bocks-Lebern gebraten und mit Saffran bestreuet/ hernach in ein Kalb- oder Schaaffs-Netz geschlagen/ und auf ein Brettlein in die Reussen gethan. Oder Bären-Schmaltz/ Honig/ Küh-Koth/ eine Hand voll Kern/ im Mayen solches zerlassen/ und untereinander gemenget/ Kügelein daraus gemacht/ und lassen dürre werden/ und solche in die Reussen gethan. Oder Räyger-Schmaltz einen Löffel voll/ einen Löffel Honig darzu/ dieses zusammen wol geprägelt/ bis es zähe wird/ thut darunter Saffran so ist die Salbe gerecht. Man hängets in die Reussen/ man schmieret auch Hände und Füsse damit/wann man Fischen gehet.

Wie man viel Aal in Fisch-Reussen fangen soll.

Nimm alt Fürniß-Schmeer/ thue es in eine Pfannen/ rührs mit wilden Müntz-Kraut/ thuts darnach in ein Tüchlein/ hencks in die Reussen/ so fängst du viel Aal. Oder nimm Hefen von einem Weinfaß/ thue es in die Reussen/ so gehen die Fische gerne hinein. Oder nimm ein Loth Gamfer/ schütte ihn in eine Mandel-Milch/ bis er weich wird/ nimm dann ein wenig Honig und Gersten-Meel/ thue darzu Regen-Würmer/mach einen Täig daraus/vermische es mit Reyger-Schmaltz

wol

wol untereinander / danach nimm Mucken oder Regenwürmer / mach es an mit dem Täig/und steck es an ein Höltzlein/und legs in die Reissen/von Stund an schmecken es die Fische/und lauffen häuffig zu.

Ein sehr gute Fisch-Beiß.

NJmm Bibergeil und Samfer/ jedes ein halb Loth/ Theriae ein Ovintlein/ Mumia oder Reyger-Schmaltz jedes ein halb Loth/ Saffran ein Ovintlein/ Honig ein halb Loth/mache diese Stücklein alle untereinander/mache Kügelein daraus/ und thus an die Reussen/so lauffen Fische und Krebse zu. Oder nimm Reyger-Schmaltz/ Balsam/Oel/Baum-Oel und Samfer/ so viel dich gut düncket / reibs untereinander vermische es mit Gersten-Meel/und binds in die Reissen. Man mag auch mit dem Feist ohne das Meel die Büchsen bestreichen/und die Körder darein legen.

3. Mit Anglen.

DJe Angeln und Nachtschnüre werden von weissen Pferd-Haaren gemachet/ 4. 5. 6. bis 8. fach/darnach man den Angel starck haben will/zu grossen und kleinen Fischen. Unten machet man einen Angel-Hacken mit starcken weissen Zwirn vest an / starck oder schwach / darnach man Fische fahen will ; man machet auch ein halbe Ele von den Hacken / wann derselbe so leicht und die Schnur nicht ins Wasser zeucht/ein Stücklein zwey oder drey Bley daran / hernach kommt die Senck-Feder / die jederzeit auf den Wasser schwimmen muß / daran man erkennet / wann ein Fisch an der Angel / nemlich wann dieselbe von dem Fische unter das Wasser gezogen wird/alsdann streichet der Fischer die Angel/und ziehet sie heraus/und siehet/was er gefangen. Die Nachtschnürre/ welche man bey den Seilern bekommt/ legt man etliche nacheinander deß Abends ein / woran grosse messingene Hacken / daran fähet man Hechte/Welse/Parschen/ꝛc.

Unterschiedliche Köder an die Angeln.

NJmm vor zwey Pfenning Honig und eine Muschel voll Oels untereinander/ thus in ein Büchslein / und wann du fischen wilt / so leg das Köder in die Salben/ und stecks an den Angel/ oder nimm Käs und Würmlein/ die bey dem Wasser wohnen / und die Häuslein auf ihnen selbsten tragen / und das Gelbe von dreyen Eyern/diese Stücke stoß untereinander als einen Täig/ und nimm bereiten Saffran so groß als eine Bohne / und thue ihn unter obgenannte Stück / und wann du angeln wilt / so steck so groß als eine Erbse an den Angel in ein rein Tüchlein / oder Hasen-Fleisch zehen oder vierzehen Tage in Honig gelegt / hernach an die Angel gestossen ; oder Regen-Würme in einem neuen Hafen mit Honig gethan / denselben wol vermacht / und solchen in Pferd-oder Säu-Mist gesetzet / nimms hernach heraus/ und laß zu trucken werden / und mache sie hernach an die Angeln / oder Reyger-Schmaltz/langen Saffran und Balsam jedes vier Pfund / schmier ein Büchslein damit/und wann du angeln wilt/ so leg zuvor das Köder darein/ so beissen die Fische gerne an/oder nimm Kichern und faulen Schaaff-Käs/mache Kügelein daraus/und ziehe sie durch Lohr-Oel/und stoß sie an die Angel.

Womit man alle Tage Fische fangen soll.

JM Aprillen und Mayen sind die Feld-Hamen gut im Brachmonat die Brach-

Ke-

Keffer / im Heumonat die Heuschrecken / darnach die Feld-Grillen. Zu der Zeit bequemen sich auch die gesottenen Krebse/so man das in den Schehren und Schwantz nimmt/und stösset es an den Angel. Im Herbst brauch Roß-Keffer/und brich ihnen die Flügel ab/oder nimm ein wenig Honig/und lege Regen-Würm darein/ leg Mösig darzu/daß sie durch schlieffen/so wird guter Köder daraus.

In die Nachtschnure machet man Regen-Würm / Plätzen und andern Köder wie vorher gedacht.

4. Mit Händen.

Nimm ein Loth Saffran / ein Loth Wältzen-Meel / ein Loth Reyger-Schmaltz und seine Bein/stoß es zu Puver/ mische diese Stück zusammen/und thu darunter ein Loth Baum-Oel/wann du fischen will/so salbe die Hände und Schienbein damit/so erfährest du Wunder.

Oder nimm Dünckel-Wurtz/Blätter und Frucht/thus in einen Wein/und darnach in ein Wasser/darinn viel Fische sind/so fähest du viel Fische mit den Händen.

Oder nimm Frösch-Zungen/pulvers/ und wirff das Pulver in das Wasser/ so kehren die Fische alle das Weise über sich/darnach nimms und leg s in ein frisch Wasser/so werden sie wieder frisch/und ist keine Gefahr darbey. Mit Spring-Wurtz-Blätter oder dessen Frucht solches in das Wasser geworffen/thut eben desgleichen.

Oder lebendigen Kalch in ein Wasser geworffen/so schwimmen die Fische oben.

5. Mit Hamen.

Wer mit Hamen viel Fische fangen will/der nehme Valeriana / thus zu unterst in den Hamen oder Netz / wann dann die Fische den starcken Geruch riechen / so schwimmen sie häuffig zu.

Oder nehmet Kalbs-Blut wol gestossen. Item Kalbs-Fleisch/thuts in ein Geschirr/ und lasset es 16. Tage stehen / bindets hernach unten in den Hamen; man machet auch Köder daraus/wann man angeln will; Item siedet Schwalben-Wurtz im Wasser / und stosset den Hamen darein / oder siedet Liebstöckel in Schmaltz oder Oel/bindets in Hamen.

Das IX. Capitel.

Was vor Fische den Menschen zur Speise nütz-oder schädlich seyen.

Die Fische/welche sich in fliessenden Wassern aufhalten/ sind am gesündesten. 2. Insgemein sind die Fische kalt und feuchter Natur / doch einer mehr als der ander. 3. Fische / welche in sumpfichten / leimichten und stillstehenden Wassern sich finden/sind ungesünder als die andern. 4. Fisch in denen Wassern/wo allerley Unrath hinzukommet/sind nicht zu erwählen. 5. Fische geben eine schlechte Nahrung / faulen gern / und sind nicht vor alle Mägen; Doch lieget viel daran / wie sie zu bereitet werden. 6. Alte grosse Fische sind den kleinen und jungen nicht vorzuziehen; Sind auch nicht so wol geschmack / doch mit Unterschied. 7. Gesottene Fische sind leichter als die gebratene und gebachene zu

der-

verdauen. 8. In Oel gebratene Fische werden von vielen gelobet / sind auch nicht zu verwerffen/doch nicht zu viel. 9. Wer täglich nichts anders als Fisch essen wolte / würde sich nicht wol dabey befinden / doch sind die Naturen unterschiedlich / und thut die Gewonheit viel. 10. Wer zu Fiebern geneigt / der gehe der Fische/ so viel möglich/müssig. 11. Zu Fischen gehöret auch guter Wein. 12. Fische sollen wol gesotten werden/sonst kan man leichtlich ein Fieber daran essen.

Der Hecht ist etwas hart zu verdäuen / sonderlich so er alt. 2. Junge Hechtlein sind am besten. 3. Hecht-Rogen gehöret nicht auf den Tisch.

Karpffen sind nicht gar gesund/doch sind die Rogner den Milchnern vorzuziehen. 2. Alte Karpffen/welche in sumpfichten lettichten Wassern sich enthalten/ sind nicht vor blöde Mägen. 3. Wer zum Podagra geneigt/der hüte sich vor diesen Fischen.

Persich sind nicht ungesund/werden leichtlich verdauet.

Von den Brächsen halten die Schleck-Mäuler sehr viel/sind angenehm zu essen/aber nicht so gesund. Gebraten sind sie nicht zu verachten.

Je gröſſer die Barben sind / je höher werden sie gehalten / sind delicat zu essen/ aber Phlegmatisch. 2. Rogen von Barben gehören gantz nicht auf den Tisch/sind fast Gifft.

Der Aal ist ein delicat Essen/sonderlich in Oel gebraten/aber ungesund. Wer zur Gallen geneigt ist/der hüte sich vor diesen Fischen.

Lampreten sind im Frühling am besten/und gehören/wegen ihrer Rarität/auf grosser Herren Tafel. 2. Sind zwar auch wolgeschmack / aber nicht so gesund. 3. Wer zum Stin/Gries/Podagra und Glieder-Kranckheit geneigt ist/der gehe ihrer müssig. 4. Kopff und Schwantz werden nicht aufgetragen.

Berlen oder Bricken sind hart zu verdäuen. Werden kalt mit Oel / Pfeffer und Essig angemachet/sind doch nicht so gesund als wie sie schmäcken.

Neunaugen sind zu Anfang deß Frühlings ein Essen vor Schleck-Mäuler. Sind aber nicht so gesund/als wol sie schmäcken.

Die Salmen sind im Mayen am besten ; wol zu verdäuen/ und geben ziemlich gute Nahrung. Ist wol ein anmuthig Essen um einen frischen Salmen.

Der Lax ist schon etwas unverdäulicher/und wann er gesaltzen/so ist er nicht so gesund/sonderlich der Meer-Lax.

Soren oder Forellen sind gute Fische/sonderlich die Gold-Forellen/geben ziemlich gute Nahrung. 2. Forellen in Oel gebraten/ und mit Cappern bestreuet / sind nicht nur anmuthig/sondern auch gesund/doch sind die gesottenen vorzuziehen/sonderlich so blau gesotten.

Äschen weichen den Forellen nicht / werden von vielen höher gehalten. Sind gesund und leicht zu verdäuen/geben auch gute Nahrung.

Schleyen sind ungesund/und erwecken leichtlich ein Fieber.

Rufolck oder Treischen sind ungesunde Fische/sonderlich welche in faulen/stehenden / trüben Wassern sich halten. Treischen-Leber ist zwar berühmt in der Schleck-Mäuler-Zunfft/aber nicht gesund als beliebt.

Nasen geben schlechte Nahrung/ sind mehr schädlich als gesund/ werden gebachen/sind doch nicht zu loben/und kan man leichtlich ein Fiebet daran essen.

Grundeln sind delicat und ein gesundes Essen/ daher auch die Medicin wol den Krancken solche zu lassen; je kleiner/je besser.

Kressen und Pfellen sind nicht so gut und gesund / als die Grundeln / doch unschädlich.

Die Groppen sind nicht gar gesund/ weil sie ziemlich schleimig/ werden eher gebachen als gesotten gegessen.

Die Weissfische sind vielerley / werden gemeiniglich gebraten und gebachen/ und geben nicht gar böse Nahrung.

Gangfische werden im Früh-Jahr häuffig gefangen/sind zart und ziemlich wol zu verdauen/sonderlich so sie frisch sind; die gesaltzene sind geringer zu schätzen.

Die Krebse kühlen und feuchten. Sind hart zu verdauen / daher sie in einer Butterbrühe aufgetragen werden solten / als daß man sie gesotten oder gebachen isset. Am besten sind die Krebs im zunehmenden Monden. Wer guten Magen hat/sie verdauen kan/dem geben sie gut Geblüt. Wo der Magen blöd/ drucken sie/ und sind unverdaulich.

Wo man die Heringe frisch hat / da sind sie eine sehr anmuthige und wol verdauliche Speise. Hering wie gesaltzen zu uns kommen / sind ungesund / machen scharff-gesaltzene Flüsse / und sind sonderlich schädlich den Glieder und Nierensüchtigen: Sollen ungewässert nicht gegessen werden. Gedörrete Hering und Bückling sind am ungesundesten/und hart zu verdauen.

Plateißlein sind vielerley Arten/ finden sind im Meer / und sollen frisch anmuthig zu essen seyen. Gedörrete Plateißlein sind hart zu verdauen/und geben schlechte Nahrung.

Die Stockfische sollen frisch wolgeschmack seyn; gedörret sind sie hart zu verdauen/doch liegt viel an ihrer Zubereitung. Wer einen blöden Magen hat/ und zum Gries geneigt ist/der hüte sich vor solcher Speise.

Der Austrien oder Ostren Safft und Fleisch ist nicht gesund. In Teutsch-Land lassen grosse Herren ihre Tafel damit zieren/sind aber geschmacker/als gesund.

Biberschweiff ist zwar vor Schleck-Mäuler/aber nicht vor blöde Mägen.

Die hintere Füsse von den Frösch en werden von vielen zur Speise gebrauchet/ sonderlich sollen sie den Schwind-und Lungensüchtigen gut seyn.

Das X. Capitel.

Welcherley Gestalt die Fische ihren Nutzen in der Artzney haben.

Frey Hecht-Gallen eingenommen/dienen für das Fieber. Neben dieser Wirckung sollen auch die Hecht-Gallen zu den Augen dienen/ die Flecken darinnen verzehren / und sie schärffen. Man destilliret aus Hecht-Galle

ein

ein Wasser zu den Augen. Vor das Fieber nimmet man einen lebendigen Hecht/ schneidet ihm also das Hertz aus/ isset's/ und wirfft den Hecht wieder in ein fliessend Wasser. Hecht-Eyer lariren/und machen speyen/deßwegen sie auch von den Köchen in Zubereitung der Hecht hinweg gethan werden. Hecht-Fett ist eine gemeine Artzney/man schmieret's auf die Fußsohlen/auf die Brust/und Hertzgrüblein der Kinder/ Husten und Flüsse zu leichtern und zu mindern. Hecht-Kiefer trocknet/ ziehet an/ wird derohalben absonderlich in Seiten stechen gebrauchet/ ist gut den Stein zu vertreiben/ den weissen Fluß der Weiber zu stillen; man machet daraus ein Magisterium. Die Asche davon dienet äusserlich das Glied-Wasser zu stillen/die alten Wunden zu reinigen.

Karpffen-Gall ist gut zu den Augen/ verzehret darinn die Blumen/ Mackeln und Felle/Karffen-Fett ist in Ariduren der Nerven und allen solchen Zuständen/ die von der Hitze herkommen/ sehr gut/ öffters damit geschmieret. Der dreyeckichte Karpffen-Stein ist gut in Colic-Schmertzen/im Gries und bösem Leid/so bloos/oder ad Magisterium præparirt/ eingenommen. Die andern ablänglichten Karpffen-Steine/ so über den beyden Augen sind/ werden ingleichen wider das böse Wesen gelobet.

Ahls-Fett heilet die Wunden/ auf den kahlen Kopff geschmieret/ machet das Haar wachsen/ in die Ohren gethan/ stärcket das Gehör/ lindert auch die Hæmorrhoides. Mit einem Ahls-Haupt/das noch blutig ist/die Wartzen berühret/ solches dann in die Erde vergraben/daß es faulet/soll die Wartzen vertreiben. Das Ahls-Blut/ so noch warm ist/ im Wein getruncken/ stillet das Grimmen und Colic-Schmertzen. Man sagt/ daß der Wein/ in welchem ein Ahl ersäufft oder erstücket worden/getruncken/dem Menschen den Wein verleite.

Einen gantzen Häring bindet man auf die Fußsohlen/ziehet die Dünste von den Haupt hinunterwerts/stillet das Fieber. Häring zu Aschen gebrennet/solche genossen/reibet den Stein. Der gemeine Mann nimmt neun Härings-Seelen ein/ treiben den Urin und Stein. Man brauchet die Härings-Lacke zu Clystiren/ in der Wassersucht und Hüfftenweh/ zertheilet die Kröpff/ ist gut zur Angina mit Honig übergelegt/schützet vor den kalten Brand.

Qvapp-oder Trusch oder Ahlruppen-Leber in ein Glas gethan/ darinn aufgehencket/ an die Sonne oder Wärme gestellet/ wird zu einem gelben Wasser/ solches filtriret/ und darvon in die Augen getäufelt/ schärffet solche/ und nimmet die Flecken und Fell darauf hinweg. Qvapps-Magen lobet man im Grimmen/ in Mutter-Schmertzen/treibet die Nachgeburt im Tranck eingenommen. Ahlruppen Ruckgrad gepülvert/eingenommen/soll vors böse Wesen seyn.

Blackfisch-Eyer/ genossen/ reinigen die Harngänge/ treiben den Harn/ und der Weiber-Zeit. Blackfisch-Dinten/welche man im Bläslein deß Fisches findet/ eingenommen/öffnet den Leib/Blackfischbein trocknet/ziehet an/ geäschert oder gepülvert gebraucht/ es vertreibet die feuchte Krätz und allerhand Flecken der Augen und Haut/ die Asche mit Honig vermischet/ und sich damit geschmieret/ man thuts auch

unter die Zahnpulver/ vertreibet das dicke geschwollene Zahn-Fleisch. Innerlich eingenommen treibet den Stein/ Urin/ hält ein und stillet den Saamen-Fluß/ auch das Weisse der Weiber.

Die Schleye hat in dem Haupt einen Stein/ gleichwie der Karpff/ dienet vor die Fraps. Die gantze Schleye bindet man auf die Fußsohlen und Puls/ ziehet die Hitze heraus/ auch das Pestilentzische Gifft; man leget lebendige Schleyen/ eine nach der andern/ auf die Leber und Nabel/ bis sie sterben/ werden also in der Gelbsucht nützlich gebrauchet. Die Schleyen brennet man zur Aschen/ solche innerlich eingenommen/ stillet den weissen Weiber-Fluß. Schleyen-Gall nutzet zu allerhand Zuständen der Ohren/ dahin ein getrauffelt.

Austera auf die gifftige Pestilentzische Beulen gelegen/ ziehen alles Gifft an und zu sich/ im übrigen kan man aus den Schalen präpariren eben das/ was bey den Muscheln gelehret.

Persich/ die sich in fliessenden Wassern aufhalten/ haben oben Anfangs bey dem Rückgrad einen Stein/ aus welchem man/ andern Fischsteinen gleich/ Präparata machen kan/ dienen den Menschen/ Stein zu vertreiben/ die Nieren zu abstergiren; Aeusserlich brauchet man sie/ die Wunden zu trocknen/ auch unter die Zähnpulver.

Störbein ist gut wieder das laussende Gicht/ wie auch die Colick-Schmertzen.

Aschen-Schmaltz an der Sonnen zerlassen/ mit Honig vermischet/ vertreibet die Flecken der Haut/ der Augen/ füllet die Purpel-Löcher aus.

Forellen-Fett ist absonderlich zu den Feygwartzen/ Schrunden/ auch andern Zerspaltungen deß Affters gut.

Ein Frosch mit Saltz/ Oel oder frischer Butter zubereitet/ genossen/ oder die Brühe eingenommen/ ist eine absonderliche Artzney wider allerhand Schlangen-Gifft/ wie auch vor das Zittern und erstarren der Nerven. Mit solcher Brühe sich gegurgelt/ stillet das Zahn-Weh. Einen lebendigen Frosch auf den Bauch gebunden/ in Colick-Schmertzen schaffet bald Linderung. Also ziehen auch die Frösch aus den Pestilentzialischen Beulen das Gifft/ darauf gebunden/ allerhand Entzündungen als das H. Feuer/ wie auch Reissen in den Gliedern/ stillen die Frösch/ wann man sie entweder also lebendig oder zerstossen aufbindet. Frosch-Leber getrocknet/ gepülvert/ in Schaaffs-Garben-Wasser eingenommen/ so wol im viertägigen als andern Fiebern/ hat öffters geholffen. Das Hertz der Frösche auf den Ruckgrad der Febricitanten gebunden/ stillet die grausame Hitze in den hitzigen Fiebern. Frosch-Gallen geäschert/ Dosis ein halb Drachm. eingenommen/ soll gut wider das Quartan-Fieber seyn/ und absonderlich zu den Augen dienen. Frosch-Leich kühlet/ stopffet/ machet dick/ lindert die Schmertzen/ curiret die Krätze der Hände/ wann sie im Mertzen darinn gewaschen werden/ Frosch-Leich ist auch gut zu Entzündungen/ und wann man sich verbrennet hat/ stillet die Gülden-Ader/ die überflüssige Weiber-Zeit. Etliche netzen ein leinen Tuch in Frosch-Leich/ heben dann solches zum Gebrauch auf.

Deß

Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst- und Wunder-Buchs

Sechzehender Theil/

Von

Bewährten Artzneyen/

So wol für Manns- als Weibs-Personen / alle Glieder deß Menschlichen Leibes betreffend.

Vor das Kopff-Weh.

KOpff-Wehe ist unterschiedlich / etlichs kommt wegen Hitze/ etlichs wegen Kälte/ etliches von truckener Sache / wegen Hitze/so nehmet Seeblumen-Oel/ Rosen-Oel / vermische es mit ein wenig Essig und Rosen-Wasser/man soll aber den Kopff nur vornen an der Stirn schmieren / und nicht hinten in den Nacken/ dann der Kopff ist sonsten hinten in dem Nacken kalt.

Ist aber der Schmertz von Kälte / so soll man das Haupt schmieren mit Lilien-Oel / Camillen-Oel / Rauten-Oel / Dill-Oel / und sich mässig halten mit subtiler Speiß/und gutem Wein mit Wasser gemischet.

Ist der Wehe-Tagen von truckner Sache/so schmiere das Haupt mit Violen-Oel/Kürbis-Oel/und Kälbermarck.

Vor die Flüsse deß Haupts/so auf die Brust fallen/ein gut Rauch-Pulver.

PAradeis-Holtz eines Gersten-Korns schwer auf Kohlen gelegt / und den Rauch in die Nase gehen lassen.

Item Mastix/Weyrauch/Benzoin/jedes gleichviel/ gröblich zerstossen und untereinander gemischet/man kan auch Agtstein darzu stossen.

Rec. Cinamom. Zinzib. ana eine Unße / Cubeb. eine halbe Unße / Coriandr. anderthalb Unße / Caryoph. ein Drachm. stosse es alles miteinander / und thue darzu Zucker ein halb Pfund oder mehr; darvon gib dem Krancken Morgens und Abends/so groß als eine welsche Nuß.

Ein Pulver/das Haupt von Flüssen zu reinigen.

Senetblätter ein Loth/Paradiß-Holtz drey Qvintlein/Anis-Saamen ein halb Loth/langen Pfeffer/ weissen Agtstein/ Ingber jedes ein Qvint/ Cardemomen ein halb Qvint/ vermischt zu einem Pulver / und davon eines Ducaten schwer in Wein eingenommen.

Oder: Weissen Turbit zwey Loth / weissen Ingber ein Loth/ weissen Weinstein ein halb Loth/ Fenchel-Saamen ein Qvint/ Zitwer ein halb Qvint/ Ungarisch Saltz ein Scrupel / vermisch es zum Pulver / davon ein oder anderthalb Qvint in einen Löffel voll Erbes-Brüh eingenommen/und vier Stunden darauf gefastet.

Oder: Rec. Senetblätter / Zucker-Candi jedes vier Loth / weissen Ingber/ Fenckel-Saamen/Zitwer/Römischen Kümmel/jedes ein Loth/Rhabarbara/ein halb Qvint / Neglein / Galgant/ Muscaten/ jedes ein Qvint. Diese Stücke alle klein gestossen/ und durch einander zu Pulver gemacht/ und also gebraucht: Nimm deß Morgens ein Schnittlein weis Brod/ mache es auf glühenden Kohlen warm / weiche es in guten Wein ein / und streue deß Pulvers etwan so viel als einer Bohnen groß darauf und iß es/ faste eine halbe Stunde darauf. Deß Abends wann man schlaffen gehen will / soll man deß Pulvers einer Castanien groß in einen Löffel voll Wein nehmen / und nichts mehr darauf essen und trincken. Wann man diß Pulver ein Tag zwey oder drey brauchet / und Stuhlgänge davon haben würde / soll man es nicht mehr alle Tag / sondern nur über den andern und dritten Tag gebrauchen.

Ein Fuß-Bad vors Hauptwehe.

Rec. Hasen-Pappeln / Berg-Hopffen/ Feld-Kümmel/ Dosten/ Saltz/ jedes eine Hand voll / in Wasser gesotten / zu letzt ein Nosel Weins daran gegossen / die Füsse darein gesetzt/und selbst lassen trocken werden.

Ein anders vor das Hauptwehe/und zu Beförderung deß Schlaffs.

Nimm Camillen/ Lattich und Weydenblätter/ eines so viel als deß ander/ siede es wol in Brunnen-Wasser/lasse es von sich selbsten abkühlen / und wasche die Füsse darinnen ehe du schlaffen gehest.

Oder: Rec. Wachholder und Haus-Wurtz / stoß es beydes wol untereinander / und binde es ungewärmet mit einem Tuche an die Schläffe / etliche mal nacheinander.

Oder: Nimm Wachholder-Beer einen Löffel voll / weissen Weyrauch ein Qvint/ und zwey Pferssingkern/stosse es alles wol durcheinander / geuß alsdann ein we-

wenig Rosen-Wasser daran/und rühre es durcheinander/wie einen Täig/streiche es auf Tüchleln/und lege es den Krancken auf beyde Schläffe.

Ein bewährt Haupt-Wasser vor das Kopffweh.

Rec. Poley- und Rosen-Wasser eines so viel als deß andern. Item das Weisse von einem Ey/ und klopffs wol durcheinander/ laß es ein wenig warn werden / netze Tücher darein/und schlags über den Kopff.

Oder : Nimm das Weisse vom Ey / klopffs gar wol / thue darzu weiß Rosen-Wasser/ Holunder-Wasser/ weis Lilien-Oel und Rosen-Essig/ jedes ein Löffel voll/klopffs wol untereinander/netze Tücher darein/und leg es laulicht über die Stirn und Schlaff.

Ein bewährt Stück vor grosses Hauptwehe von Hitze und Fieber.

Nimm grüne unzeitig Wachholderbeere / zerstosse sie / und treibe es mit Hollunderblüt-und Rosen-Wasser durch / netze Tüchlein darein / und leg es über den Schmertzen.

Eine Stärckung deß Haupts/zu Wachsung deß Hirns.

Rec. Neunzig welsche Nuß-Kern / schale sie fein rein ab / dörre sie ein wenig/ daß du sie klein reiben magst / darnach ein Maaß Honig von jungen Bienen / den schaume in einem Tiegel rein ab / darnach geuß ein Maaß Malvasier daran / und thue die geriebenen Kern darein / und laß sie ziemlich wol braten. Darnach nimm Cubeben / Muscatblüt/ Nägelein/ jedes ein halb Loth wol gestossen/ und in das obgemeldte gerührt / laß es kalt werden / thue hernach diese Latwerge in ein Topfflein oder Büchslein / und iß davon in der Wochen Abends und Morgens / dreymal so groß als eine welsche Nuß / das stärckt das Hirn / macht sehr wol schlaffen / das Haupt kräfftig/und ein gut Gedächtniß.

Vor die Haupt-Kranckheit.

Nimm Rosen-Wasser ein gut Theil. Item das Weisse von zweyen Eyern / zwey Löffel voll Rosen-Oel/einen halben Löffel voll Rosen-Essig / und Saltz/ so viel mit drey Fingern halten kan / dieses alles qvirle in einem Töpfflein wol durcheinander / setze dieses Töpfflein in einen andern Topff / darinnen warm Wasser ist: Weiche ein leinen Tüchlein darein/doch daß es nicht zu kalt noch zu warm sey/schlage es dem Patienten um den Kopff und um die Stirne.

Oder : Nimm Wachholderbeer/ Hanffkörner und Senff klein gestossen/ thue es in ein Säcklein / und feuchte es mit Pfirsig Laub-Wasser an / und binde es ins Genicke so offt als es trocken wird / feuchte es wieder / doch soll das Säcklein / nach Gelegenheit der Personen / groß oder klein seyn / und Achtung darauf gegeben werden/daß der Patient offenes Leibes bleibe.

Vor das Hauptwehe.

Rec. Pfirsing-Kern/die zerreibe/ geuß darauf Rosen-Wasser und Wein / und netze ein Tüchlein darein und schlag es um das Haupt.

Eine

Eine gute Artzney zum Haupt.

Rec. Salbey/Raute/Wermut/Fenchel/Poley/Bethonien/Leibstöckel/ Eisen-Kraut/Isop/jedes eine Hand voll/lasse es fein dürre werden/zerknirsche es grob/thue es in ein klein Tüchlein oder Säcklein/und lege es in die Laugen/es reiniget das Gehirn/macht gut Gedächtniß/und ist gut für alle Gebrechen deß Haupts.

Vor die grosse Hitze/und grausame harte Hauptwehe.

Nimm Eisen-Kraut/und stosse es in deß Krauts Wasser/lege es also naß auf die Stirn und Schlaff/ und wann es trocken wird/ so mache man ein anders auf und folge nach/ es ist in den grausamen Hauptwehen vor allen andern Dingen bewährt erfunden.

Vor grausames Hauptwehe/ und Haupt-Geschwulst.

Rec. Grüne Rauten gerieben/ und safftig auf den Kopff/ Stirn und Schlaff gelegt/wann es trocken wird ein anders gemacht. Im Mangel der grünen Rauten/ brauche desselben Krauts Wasser/es benimmet Geschwulst/Hitze und Wehe.

Wann ein Mensch gar rasend und unsinnig ist.

Nimm den Kopff von einem Ster-Schaafe/mache ihn gar rein/und koche ihn/ daß das Gehirn ausfället/und der Kopff gar mürbe ist/nimm das Gehirn/lege es auf einen Rost/und streue darauf Muscatenblumen/Poley-Kraut und Zitwer/ alles gestossen/saltze es nicht/lasse es wol rösten/daß es fein braun wird/ daß soll der Krancke auf einmal essen/ und darauf kein Tröpfflein trincken/ sondern schlaffen/ kan er aber nicht schlaffen/ so netze man Tüchlein in Liebestöckel-Wasser/ um den Kopff geschlagen/ wanns trocken wird/ so netze mans wieder ein/ und halte ihn gantz stille und finster/und gib ihn kein starck Getränckе/den Kopff verbind etlich mal/wie berichtet/und halt ihn dermassen/die Sinnen kommen wieder zu rechte.

Recept/ so das Haupt und Gehirn trefflich wol stärcket und machet ein gut Gedächtniß.

Aus Camillen-Blumen und Kraut destillirt ein Wasser/ das lege mit einem vierfachen Tuche auf den Schlaff und Stirne/ und wanns trocken wird/ so netze es wieder ein/folge nach/es stärcket den Kopff trefflich.

Oder: Nimm Salben-Blätter/mit der Blüten und Hollunderblüten/eines so viel als deß andern/daraus distilier ein Wasser/ und lege das gleicher massen auf/wie obbeschrieben/und trincke alle Morgen einen Trunck Salben-Wasser.

Oder: Nimm Muscatennüsse/ Aniskörner/ Kramkümmel/ jedes zwey Loth/ Paradiß-Holtz ein Loth/dis alles mache zu grobem Pulver/ thue es zusammen in ein Säcklein/und seude es in zwey Kannen Wein/und kleibe den Topff veste zu/ und laß es auf den dritten Theil einsieden/davon trincke Abends und Morgens jedes mal drey Löffel voll/wann es alle ist/so seude dessen mehr/und folge vier Wochen nach.

Vor die hinfallende Kranckheit und schwehre Noth.

WAnn ein Mensch die schwehre Noth bekommet soll man eine Henne würgen/und ihm die Gall zu trincken geben/so wird ihn diese Kranckheit nimmer angreiffen.

Ist

Ist aber ein saugend Kind / soll man die Artzney der Mutter oder Säug-Ammen geben.

Oder: Mäusedarm oder Hünerdarm (Grundheil oder Gauchel genannt / hat klein rothe Blümlein) im Junio / Julio oder Augusto / wann das Kraut in voller Blüte ist / und eben in der Stunde / wann das neue Liecht eintritt / in ein Tüchlein gebunden und dem Krancken an den Hals gehencket / eine Zeitlang daran hängen lassen / hat vielen Leuten geholffen.

Vor die schwere Noth oder Kranckheit.

Rec. Eine Fohre / stich dieselbe / daß sie drey Bluts-Tropffen fallen lasse / fange dieselben auf und gibs dem Menschen zu trincken / und lasse die Fohre wiederum in fliessend Wasser lauffen. Probatum.

Vor die schwehre Noth der Kinder.

Nimm den Spiegel von einer Pfauen-Feder schneide die andern Federn gerings herum ab / und brenne den Spiegel zu Pulver / und gib solches einem Kinde / wann ihme die Kranckheit will anstossen / im Lindenblüt-Wasser ein / ist gewiß und bewährt / und wo es dem Kinde nicht zum Tode ankommet / beweiset es sich in neun Stunden.

Oder: Der Mensch / so mit diesen Kindern umgehet / soll die Hände mit süssen Mandel-Oel schmiren / und dem Kinde damit die Glieder fein ordentlich legen und halten. Darnach soll er einen Finger mit blau Lilien-Oel schmiren / und damit dem Kind im Mund greiffen und dem Schleim heraus ziehen. Man soll ihnen auch Teuffels-Dreck vor die Naß halten / und mit Rauten-Oel zerrieben / an die Naslöcher streichen.

So es wieder zu sich selbsten kommen soll / muß man ihm folgende Stücke eingeben.

Rec. Blau Hünerdarm / Pöonien-Rosen / oder Lindenblüt-Wasser / Abends und Morgens.

Rec. Schmaragden / Perlen / Elends-Klauen / Eichen-Mistel / Pöonien-Körner / Lavendel-Blumen / jedes ein Qvint.

Einhorn / gebrannt Hirschhorn / jedes ein halb Qvintlein / alles zu Pulver verstossen / und so viel als die vorhergehende Stück wiegen / so schwer Pöonien-Wurtzel darzu gethan / und alles klein gepulvert und durchgesiebet / davon dem Kinde eine Messerspitzen voll in der Ammenmilch / oder in einer Brüh von Creutzwurtz-Wasser oder Dreyfaltigkeit-Wasser eingeben.

Oder: Wohlriechende Violwurtz und Pöonien-Wurtzel / gleichwol mit ein wenig Saffran vermischet / dem Kinde oder Ammen offt eingegeben.

Man hängt auch dem Kind oder Amen an den Hals Pöonien-Wurtzel oder einen guten Smaragd.

Ein bewährte Kunst und Artzney vor die schwehre Kranckheit/so man den kleinen Kindern/ wann sie gebohren werden/ und ehe man sie badet/ in ein wenig Wein zu trincken eingibt/ hilfft denselben nächst GOTT gewiß/ daß ihnen solche Kranckheit nimmermehr ankommet.

Rec. Weissen Senff-Saamen sieben Gersten-Körner schwer/ thue darunter ein gar wenig reines Goldes/ das gestossen ist/ und gibs den Kindern ein.

Vor den schwehren Gebrechen der Kinder.

Nim ein Krintz (ist ein Vogel) lasse ihn ein paar mal über das Kind fliegen/und gib dem Kinde aus dem Näpfflein/ daraus der Krintz trincket/auch zu trincken/so bekommet der Krintz dieselbige Kranckheit/ und das Kind hat Linderung darvon.

Vor den Schlag und Schwindel ein gut Pulver.

Nim Pönien-Körner geschelt/ Coriander præparirt/ Muscaten-Nüß/ Eichen-Mispel/ Cubeben/ jedes ein Loth/ Galgant/ langen Pfeffer/ Tormentil-Wurtz/ Ingber/ jedes ein Qvint/ Rosmarin ein halb Loth/ des besten Zuckers 6. Loth/ diese Stücke alle klein zerstossen und pulverisirt/ davon alle Morgen und Abend/ zwey Stund vor oder nach dem Essen/ einer Hasel-Nuß groß/ auf einmal eingenommen.

Ein köstlich Pulver vor den Schlag/den jenigen Menschen/ so sich deß Schlages zu befahren haben/ zu gebrauchen.

Rec. Senff-Körner/ Pfeffer-Körner/ Cardemomen und Hirsch-Wurtz/ jedes dem Augen-Mase/ und nicht dem Gewichte nach/ so viel als des andern. Mache es durcheinander zu Pulver/ und brauche dieses Pulvers täglich des Morgens nüchtern einer Erbes groß/ so bist du nechst GOtt/ 24. Stunden des Schlages halben sicher und befreyet.

NB. Dieses Pulver ist auch gut vor die Schwindsucht und schweren Gebrechen.

Wann einem die Sprache entfällt.

Rec. Agtstein/ werffe es auf Kohlen/ lasse den Rauch davon in die Nasen und Munde gehen/ gib dem Krancken Schlag-Wasser oder Pönien-Wasser ein/ und weiche ein Blätlein in das Schlag-Wasser/ und lege es ihm unter die Zunge/ es hilfft nechst GOtt.

Oder: Nim Poley/ sied den in guten Wein/ reibe ihme die Zunge damit/ er wird wieder redend.

Vor die Gicht.

Ist es von überflüssigem Geblüt/ und der Schmertzen ist im rechten Arm/ so soll man dem Krancken auf den lincken zu Ader lassen/ ist aber der Schmertz an dem lincken Arm oder Seiten/ so soll man ihm auf der Rechten lassen.

Es ist auch gut/ daß man ein Bad mache/ darinnen Bibergeil/ Rauten und Salbey gesotten/ und gebe ihm ein Qvintlein Thyriack in warmen Wein ein/wann er sich badet.

Ein

Ein andere dienliche Cur.

Nehme Beyfuß-Saamen/ Nessel-Saamen / und Bilsen-Saamen mit seiner Wurtzel / siede es in Wein / und wann es wol gesotten / so seyhe es durch ein Tuch / mische Hirschen-Unschlitt/Baumöl und weiß Wachs darunter/thue es in eine Büchse und laß es über Nacht stehen / hernach salbe dich damit / und thue dieses drey Tage Morgens und Abends.

Darnach mache ein Kräuter-Bad/nehme Beyfuß/ Wermuth/ Müntz / Marrubium Album, Baldrian/Fieber-Kraut/Wegwart/wasche diese Kräuter zuvor in reinem Wasser/und siede sie wol/darnach setze dich in das Bad/ und bleibe darinnen / so lange du die Wärme erleiden kanst / und lasse dir das Haupt mit den Kräutern wol waschen / wann dieses geschehen / so gehe zu Bette / decke dich warm zu / daß du einen Schweiß bekommest. Auch solt du im Bad lautern Wein/Baum-Oel/Fieberkraut Centaurium minus, miteinander gesotten/und durch ein Tuch geseyhet/ so heiß als du es leiden kanst/ trincken. Du kanst auch zuvor etwas essen / daß dir nicht übel werde im Bade.

Sonsten solt du dich vor Zorn hüten / auch nach dem Bad in keine Kälte gehen / und nichts Kaltes nach dem Bad trincken/dann von Kälte werden die Glieder zusammen gezogen.

Das nüchtere Trincken schwächet auch die Glieder/du solt auch nichts schweres von der Erden aufheben oder tragen/oder sonsten starcke Arbeit verrichten.

Vor den Schwindel.

Nimm Cubeben gestossen/anderthalb Loth/Zucker-Candi drey Loth/Sileris Montani, und Krausemüntze / jedes anderthalb Loth / mache es alles zu Pulver / und brauche davon nüchtern / so viel als du auf einem Groschen halten kanst / käue es wol/halte die Nase zu/daß der Brodem darvon in Kopff steiget.

Oder: Siede gelbe Senff-Körner / in einem Säcklein in Essig / daß lege wol warm auf die Stirn/und binde ein Tuch darüber/und trage es stets/wanns kalt wird so mache es wiederum warm in dem Essig / darinnen es gekochet ist / folge nach / der Schwindel vergehet.

Oder: Krausemüntze in Bier gesotten/Abends und Morgens davon getruncken.

Vor den Shwindel und schwach Gehirn.

Beitze Coriander-Körner in Essig 24. Stunden / und lasse sie wieder trocken werden / derer nimm allwege auf das Essen sieben Körnlein / und käue die gar wol / und zeuch den Athem über sich/das stärcket den Kopff und Gehirn/ und vertreibet den Schwindel.

Cardemomen gleicher massen gebraucht/nach dem Essen/thuts auch/und ist dem Kopff trefflich gut.

Vor die Melancholey ein Tranck.

Rec. Borragen-Blätter / Erdrauch / Engelsüß-Wurtzel / jungen frischen Hopffen/jedes gleichviel/thue es in einen Topff/giesse Ziegen-Molcken darüber/laß es

warm etliche Stunden weichen/ darnach bey den Kohlen/ biß auf den vierten Theil einsieden/ seihe es durch/ dulcerire es mit Zucker oder Honig. Hiervon trincke alle Morgen sechs Löffel voll warm/ und faste drey Stunde darauf.

Diesen Tranck solt du etliche mal brauchen/ und wann er einmal verbraucht ist/ soll man folgende Latwergen auf einmal nüchtern einnehmen/ denselben Tag an keine Lufft oder Kalte gehen/ auch nicht schwitzen.

Bolus.

Rec. Elect. lenitiv. ein halb Untz/ conf. hamech. diasenn. ana duas Drachm. epithym. Scrupul. duos Misce, & cum sacch. fiat Bolus.

Diese Latwerge soll man zum wenigsten zweymal gebrauchen/ oder will man abwechseln/ so mag man nachfolgende Pillen verschlingen.

Pilulæ.

Rec. Mass. Pil. de fumo terræ, des. generibus myrobalan. ana Scrupul. unic. cum Syr de fumar. Fiant Pilulæ, num. IX.

Nach diesen gebrauchten zwey Mitteln/ soll man folgende Latwerge zurichten lassen/ und Morgens nüchtern/ und Abends spat/ wann man sich lassen gehen will/ so groß als eine Castanien davon essen.

Latwerge.

Rec. Conserv. 4. fl. Cordial. ana sex unicos, man. Christ. perlat. dimid. Drachm. spec. Curpial. temperat Scrup. duos, liquirit, rasdia Margar. frig. ana dimio. Drachm. Misc. & cum Syrupo de succo Borraginis fiat Electuarium.

Diese Artzneyen vertreiben die melancholischen Einbildungen und traurige Gedancken/ machen frölich/ und ermuntern die Geister des Hertzens.

Gedächtnis zu stärcken.

Ein gut Pulver zum Haupt und Magen/ist auch gut vor den Stein.

Fenchel-Saamen ein Qvintlein/ Lacritzen-Safft anderthalb Qvintlein/ Anis ein Qvintlein/ Violwurtz/ Bibenell/ jedes anderthalb Qvintlein/ Ingwer/ Nägelein/ jedes ein halb Qvintlein/ Seneblätter zwey Loth/ Salbey ein Qvintlein/ Muscatenblüt/ Saffran/ jedes ein Qvintlein/ weissen Zucker sechs Loth/ diß alles klein gepülvert/ solche brauche Abends und Morgens im Trincken oder auf ein Schnittlein Brod/ so viel man auf einem Groschen halten kan/ in guten alten Wein eingetuncket/ (man nimt auch weniger oder mehr/ nachdem die Natur weich oder hart ist/) solches machet Lufft um die Brust/ purgiret das Haupt/ ist auch gut vor den Stein.

Zum Gedächtnis.

Petersilgen-Wurtzel/ Raute/ Bibenell/ jedes gleich viel/ zerstossets klein/ mischts durcheinander/ thut so viel Zucker-Cant darunter/ brauchts in guten alten Wein.

Oder: Roßmarin-Wasser Abend und Morgens getruncken jedesmal drey Loth/

Loth/ und das Haupt damit bestrichen/ thörfet nicht mehr tüchtiger die Sinnen/ gibt gut Gedächtnis/ verzehret das Phlegma und Melancholiam.

Oder: Im Mayen nim Melissen-Kraut eine gute Hand voll/ laß dürre werden/ und geuß eine Kanne Wein darauf/ laß eine Nacht stehen und trinck.

Wann einer nicht schlaffen kan.

Nim weissen Mahen-saamen/ stosse ihn/ und reinige ihn aus wie eine Mandel-Milch/ und trinck darvon/ den Saamen/ der ausgepresset ist/ vermischet mit Rosen-Wasser/ und bestreichet die Schläff damit/ oder bindet es auf die Schläff mit leinen Tüchlein.

Oder: Rec. Pfirsing-Kern mit Rosen-Wasser vermischt/ und die Schläffe damit bestreichen.

Oder: Rec. Hecht-Schmaltz mit Saffran angerühret/ und die Schläff damit bestrichen.

Oder: Etliche nehmen eine Hand voll weissen Mahen-Saamen/ welsche Nüsse/ Pfirsing-Kern/ ein wenig weissen Weyhrauch/ ein wenig schwartzen Kümmel/ ein Stücklein von einem Lein-Kuchen/ solches alles klein gestossen in ein Aechtmaß weissen Wein/ und zu letzt mit einem wenig Rosen-Wasser zertrieben/ darnach auf ein Tuch gestrichen/ und um den Schlaff gebunden/ hilfft es nicht zum erstenmal/ so thut es noch einmal.

Oder: Rec. Klatzröslein mit ihrem Saamen in Wein gesotten über das halbe Theil/ und davon getruncken/ auch Tücher darein genetzt/ und über geschlagen.

Ein gut Laugen-Säcklein zum Haupt.

Nim Rauten/ Creutz-Salbey/ Wermut/ Fenchel/ Poley/ Bethonien/ Liebstöckel/ Eisen-Kraut/ jedes ein oder zwey Hand voll/ laß sie dürre werden. Darnach nehe sie in ein Säcklein/ und lege es in die Laugen/ damit das Haupt gewaschen/ starcket das Hirn/ Gedächtnis/ ist gut vor den Schwindel/ benimt das Sausen der Ohren/ vertreibt die Flüß der Augen/ und ist gut vor die Schuppen und Milben.

Vor einen schuppichten Kopff.

Laß aus Gersten Oel schlagen/ desselben nim acht Loth/ und so viel Schweinen Schmaltz/ acht Loth Alantwurtzel klein gestossen/ laß es miteinander aufsieden/ rühre es wol/ und alsdann schmiere den Kopff/ so offt du dich waschen willst.

Ein Lauge zu den suppichten Köpffen/ nehme Pappeln/ siede sie in Wasser/ mache eine Lauge/ und wasche das Haupt damit/ es vertreibet die Schuppen.

Eine Salbe zu den suppichten Köpffen/ nehme grosse rothe Stengel-Rosen/ und allerley kleine Fischlein/ zerlasse geschmeltzte Butter/ und wirffe die Rosen und Fischlein hinein/ laß es eine Weile braten/ darnach seye es ab/ so hast du eine gute und bewährte Salbe.

Es hilfft auch diese Salbe/ wann man sich verwundet oder geschnitten hat.

Rec. Vor die grindigte Köpffe eine Salbe/ Alaun ein Viertels-Pfund/ siede es in scharffen Essig/ und seye es durch ein Tuch/ thue des Saffts von Scabiosa darzu

zu/und schweinen Schmaltz ein Pfund/Oveckſilber eine halbe Untze/ Weinſtein eine Untz/miſche es untereinander/und ſalbe das Haupt damit.

Vor die Haar-Würme.

Nimm guten Eſſig und Wermuth von Stengel gerauffet/ thue es zuſammen in einen Topff/laſſe es ſieden/und waſche das Haar damit/ſie vergehen davon.

Schöne Haar zu machen.

Weſche Spica/Pomerantzen-Schalen/Fœnum græcum, groß Kletten-Wurtzel/Neſſel-Wurtz/Königs-Kertzen/jedes gleichviel zuſammen in ein Tüchlein gebunden/und in die Laugen gethan und offt ausgedrucket.

Das die Haare lang waſchen zu Stärckung des Haupts.

Mache Lauge von Weinreben-Aſche/ darein lege der groſſen Kletten-Wurtzel fein rein gemacht/ zerſpalten/ und ein wenig zerſtoſſen. Damit waſche das Haupt jede Wochen zweymal.

Läuſe zu vertreiben.

Waſche den Kopff mit Eibiſch-Wurtzel-Waſſer/ſo fallen die Läuſe abe.

Nüſſe aus den Haaren zu bringen.

Koche Odermennig und Wermuth in Lauge/und waſch den Kopff offtmals/damit/die Nüſſe fallen ab.

Vor den Sonnenbrand und Schweißflecken im Angeſicht.

Nimm die Wurtzel von Kürbiſſen/ ſtoſſe ſie klein/ und gieß flieſſend Waſſer darauf/ laſſe es drey Tage ſtehen/ und waſche es Abends und Morgens damit/ es zeucht die Schweis-Flecken aus/und iſt probiret.

Vor die Finnen im Angeſicht.

Nimm zehen oder zwölff neu-gelegte Eyer/ thue ſie in einen waldenburgiſchen Krug oder Büchſen/geuß ſcharffen Wein-Eſſig darauf/ daß er gar über die Eyer gehet und kleibet den Krug mit einer Decke gar veſte zu/ vergrab ihn in die Erden/ oder in einen Keller/ſcharre ihn wol zu/und laß ihn ſechs oder ſieben Wochen darinn ſtehen. Darnach nimm die Eyer aus dem Eſſig/ſo iſt die harte Schaale verzehret/ und zu einem Häutlein worden/und das Weiſe zu einem hellen Waſſer/ das Waſſer laſſe in ein Töpfflein/quirle es wol/uñ laß es ſtehen. Darnach nimm den Schaum rein davon abe/und ſeyhe das Lauter durch ein Tuch/ darein nehe Tüchlein/ und waſche alle Abend dein Angeſicht/lege es mit Tüchlein auf die Finnen/lege dich ſchlaffen/ und folge etliche Zeit damit/ bis du der Finnen loß werdeſt/ es hilfft gewiß vor die rothen und ſchwartzen Finnen/und iſt bewährt.

Ein köſtlich Augen-Waſſer.

Muſcatenblüth/ jedes ein halb Qvintlein/ Campffer/ weiſen Vitriol/ langen Pfeffer/ weiſen Ingber ein halb Qvintlein/ eine gantze Muſcaten/ zehen Nägelein/ fünff Lorbeeren/ dieſe Stücke ſtoſſe klein/ und geiß daran ein Stübichen Malvaſier/rühre es drey Tage um/ darnach laß ſichs ſetzen/ und behalte

es

es wol verstopffet / wann es vonnöthen thut / der nehme des Abends drey Tröpfflein davon in die Augen.

Ein ander bewährt Augen-Wasser.

Nim̃ weissen Vitriol ein Loth / ein Maaß rein Brunnen-Wasser / laß das Wasser in einen kupffern Tiegel sieden / und thue den Vitriol darein / und wann es seud / so schäume den Gest herab; Darnach nim̃ Kampffer als zwey Erbis groß / thue ihn in ein wenig gebrannten Wein / daß er darinnen zergehet / und geuß endlich zu dem Wasser / darinnen der Vitriol gesotten ist / laß sichs im kupffern Gefässe wol setzen und erkalten / darnach thue es in ein Glas / und verstopffe es wol / daß es nicht verriecht / so ist es gerecht und gut.

Rec. Vor blöde Gesichte / ist alle Morgen sechs oder sieben überzogene Nelcken / die stärcken das Gehirn und Haupt.

Vor die Felle der Augen.

Nim̃ hart-gesottene Eyer / thue den Dotter davon / das Weisse thue in ein Gläslein / verlutire es wol / thue das Gläslein in einen Täig mit Brod / und lasse es im Offen backen / so gibt das Weisse vom Ey ein schön Wasser / das treuffe in die Augen / es bricht der Augen Felle.

Ein Wunder-bewährt Wasser / vor die Fell und ander Gebrechen der Augen.

Nim̃ ein Glas / das oben enge und unten weit ist / das thue nicht gar halb voll guten Honigseim / der gantz rein und lauter ist / und wann die Sonne im Mayen heiß scheinet / so setze das Glas in einen Ameishauffen / daß der Hauffen dem Glas gleich ligt / so wird das Glas voller Ameisen lauffen. Alsdann nim es / und mache es mit einem Täige veste zu / zu eingst herum / daß man das Glas nicht sihet / laß es also mit dem Brod backen / darnach nimm es heraus / und drucke die Ameise durch ein Tuch / das Oele / das ausgedrucket wird / laß einmal oder etliche durch ein Tuch lauffen / daß es fein rein werde / umhalte es wol / dann treuffe es Abend und Morgens in die Augen.

So ein Mensch ein schwach und blöd Gesichte hat / wolte gern / daß solches nicht ärger würde.

Nimm die Zunge von einem Fuchse / wasche dieselbe nicht / sondern truckene sie auf einem Offen ab / zeuch eine Schnur dadurch / hange sie an den Hals / und trage sie stets auf bloßer Haut / auch nimm alle Morgen nüchtern sieben Wachholderbeer / zerkeue die wol / und halte beyde Hände vor die Wangen / und hauche den Athem zwischen den Händen nach den Augen aufwärts zu / und neige die Augen unter sich / daß die der Brodem und Athem berühre / und in die Augen eingehet / wer das thut / der darff nicht sorgen / daß sein Gesicht abnimmt und ärger wird.

Vor grosse Flüsse der Augen gar bewährt.

Nimm weisse Bohnen / lasse die eine Nacht im Wasser weichen / darnach wieder trocken werden / und scharre die heisse Ammern veste zu / darnach wann die Boh-

nen ersten/ nim sie heraus/ und mache sie klar/ und stosse sie zu kleinen Pulver. Nim des Pulvers ein Qvintlein/ auch ein Qvintlein Pfeffer/ und so viel weissen Weyhrauch/ und rühre es zusammen in ein weiß Ey/ und mache eine Salbe daraus/ das schmiere auf ein Tüchlein/ ist der Fluß in die Augen gefallen/ so lege es auf die Wangen/ und wanns dürre wird/ mache ein anders auf/ es hilfft gewiß.

Vor die Blatter der Augen.

Rec. Teschelkraut-Wurtzel/ lege die unter die Zunge/ und schlaffe darauf/ so vergehen die Blattern.

Vor das Dunckel der Augen.

Rec. Puntzelkraut-Wurtzel/ nüchtern gekäuet/ und in die Augen geblasen/ wann sie wehe thun/ das macht sie helle.

Ein köstlich Pulver zu Wiederbringung eines blöden Gesichts.

Rec. Rauten/ Reponticæ/ Schelkraut/ Steinbrech/ Liebstöckel/ Augentrost/ Anis/ Zimmet/ Poley/ jedes ein Loth/ mache alles zu einem subtilen Pulver/ und wann du des Morgens gessen hast/ so nim ein Schnittlein Brod oder Semmel/ weiche es in Wein/ und streue das Pulver darauf/ und iß es/ deßgleichen thue auf den Abend/ wann du wilt schlaffen gehen.

Vor das Augen-Geschwär.

Nimm rein Brunnen-Wasser und Alaun/ rühre und schlage beydes zusamm wol durcheinander/ alsdann netze eine Tüchlein darein/ und wasche die Augen offt damit aus.

Vor hitzige rothe Augen probatissimum Remedium.

Nimm einen faulen Borstörffer-Apffel/ oder so viel daran faul ist/ Saffran/ und ein wenig Rosen-Wasser/ lasse es aber in einer Glut erwarmen/ daß es zu einem Sälblein wird/ streiche es warm auf ein Tüchlein/ und lege es also zwiefach aufs Auge...lied/ es ziehet alle Hitze heraus/ bringet das Aug zu rechte/ daß man wieder sehen kan.

Wer sein Gehör verlohren hat.

Nimm im Mertzen der Blumen Violen/ die so wol riechen/ pflücke die Blätter rein abe/ und thue die in ein Glas alle voll/ und geuß Baum-Oel darauf/ und laß es sechs Wochen an der Sonnen stehen/ und bad alle Wochen einmal/ und wann du ausgangen bist/ alsdann träuffe drey Tropffen von einem Schwämmlein des Oels darein/ das thue etliche Wochen/ den Gehör kommet durch GOttes Hülffe strack wieder.

Ein gut Receyt/ so das Gehör wieder zu recht bringet.

Nimm von heissen Rocken-Brod die Oberrinde/ als eine Hand breit Krume daran/ darauf geuß gebrannten Wein/ und lasse denselben gar in die Krume ziehen/ lege das taube Ohr darauf/ als heiß du es leiden kanst/ und bleibe eine Stunde also ligen/ daß die Warme ins Ohr gehet/ und der Kopff schwitzet/ das thue neun Mor-

gen/

gen / solches verzehret die schwehren Gesichte / davon Taubheit / Sausen und Klingen der Ohren kommet. Dieses ist offt versucht und bewährt befunden.

Wann einer nicht wol hören kan/und vor das Sausen der Ohren.

Nimm das Feiste von einem gebratenen Aal / ehe man ihn begeust / thue es in ein Gläslein / und lasse es in der Sonnen distilliren / und wann du in einem warmen Bade gewesen bist/so triefe es in die Ohren/doch must du gekochten Wermuth/Alaun und Saltz in das Wasser thun / und in demselben wie in einem Schweiß-Bade schwitzen.

Vor die Würm in Ohren.

Nimm einen guten Granat-Apffel / schneide ihn entzwey / und halt ihn vor das Ohr/so kreucht der Wurm heraus.

Einen Wurm/so in ein Ohr gekrochen/zu tödten.

Nimm Knoblauch / reibe den mit Ziegen-Milch / drucke es durch ein Tuch/ die treuffe ins Ohr/der Wurm stirbet.

Wem ein Oreis in ein Ohr gekrochen / der treuffe warme Ziegen-Milch ins Ohr/und siede Honig in einem kleinen Töpfflein/ lege das Ohr darauf/ daß der süsse Geruch darein gehet/der Wurm fället heraus/das ist öffters bewährt.

Oder : Nimm einen gar weichen gebratenen Apffel/den vermische mit Honig/ und stecke es ins Ohr/und lege dich darauf/der Wurm kreucht darein.

Vor den Ohren-Zwang ein gar gut Stück.

Nimm frische Ruben/koche die mit Wasser/ und kleibe den Topff vest zu / mache ein Loch in die Stürtze / und mache es auch zu / wann die Ruben weich gekocht seynd / so mache das Loch an der Stürtzen auf / und stecke ein hohl Röhrlein darein/ und lege das Ohr darauf/ lasse dir den warmen Brodem ins Ohr/ und darum gehen/ so warm du es erleiden kanst/ das soll nicht über drey oder viermal gethan werden/der Ohren-Zwang/welches ein grosser Schmertz/vergehet.

Oder : Nimm Camillen-Oel/das gar kräfftig ist/und lasse alle Morgen drey Tröpfflein in das Ohr einfallen/ welches den Zwang leidet / und schmiere es gar wol mit dem Oel um das Ohr herum/das thue etliche Morgen.

Wem die Ohren mit Eyter fliessen.

Nimm süsse Mandelkern/reibe mit die Ziegen-Milch/drücke es durch ein Tuch/ dis treuffe Morgens und Abends in die schwärmende Ohren / folge nach/ es trocknet und verzehret solch Gesüchte ohne Schaden.

Vor den Schnupffen ein Nies-Pulver.

Nimm Negelein / Majoran / weisse Nies-Wurtzel jedes ein Drachm. fiat pulvis sternutatorius.

Oder Bisam auf das Haupt gestrichen / stärcket dasselbe / und vertreibet den Schnupffen/Basilien zerkauet/und daran gerochen/ist den verstopfften Nasen gut.

Item in die Nasen gethan/benimmts den Schnupffen.

Wer den Schnupffen von Kälte bekommt/ der nehme Balsamblätter / thue sie in ein Säcklein/ lege es deß Nachts auf das Haupt/ und lasse es über Nacht darauf liegen/es benimmt die Flüsse/und erleichtert das Haupt.

Vor das Nasenbluten.

Weiche ein Tuch in eyßkalt Wasser ein / schlage es um den Hals deß Blutenden/ oder hencke ihm den Sack deß Gemächts in Essig oder in kalt Wasser.

Oder begiesse ihn mit kalten Wasser / mit halb Essig vermischet / an die Stirn/und halt ihm die Nasen-Löcher fest zu.

Oder nehme Saumist / frisch vor die Nasen gehalten/ oder ihn in einer Pfannen geröstet/und dem Blutenden vor die Nase gehalten.

Vor einen übelriechenden Athem/wegen der Zähne.

Nimm Fischbein/ weisse Corallen / Weyrauch/ Bimstein/ jedes ein Qvintlein/ oder Paradißholtz/Cameelsheu/ gebrannt Hirschhorn/jedes ein halb Qvintlein.

Oder/Zimmetrinden ein halb Loth/Ambra und Bisem jedes fünff Gran/gepülvert und vermischet/und die Zähn alle Morgen damit gerieben.

Oder Pomerantzen Schaalen/Paradiß-Holtz/jedes ein halb Qvintlein.

Oder : Nimm Roßmarin / Galgant / jedes drithalb Qvintlein / Paradiß-Holtz anderthalb Qvintlein/Cardemomen/Krausemüntz/Andorn/ Citronatschalen/ Mastix / Anis/ Eppich-Saamen/jedes ein Qvintlein/alles gepülvert und so viel Zucker darzu gethan/als die Stück zusammen wägen.

Oder Ingber ein Loth/ Muscatnüß / Zimmetrinden / Rhabarbara/ Tormentillwurtz/jedes ein Qvintlein/ Nägelein/ Zitwer jedes ein Qvintlein/ Galgant/ Calmus/Senesblätter/ Anis/ Petersilien-Saamen /weis Kümmel jedes ein halb Loth/ Fenchel-Saamen anderthalb Loth/ Zucker drithalb Loth/ vermischt / und alle Morgen davon genossen.

Ein fürtrefflich und vielmal bewährtes Wasser zu sieden/welches alle Fäule und Löcher im Halse und Munde / am Zahn-Fleische / am Gaumen/ am Zapffen/und auf der Zungen heilet.

Nimm Hirsch-Zungen-Blätter zwey Loth / weissen Hundes-Koth ein Loth/ Krausemüntze mit der Wurtzel eine Hand voll / Tormentill-Wurtz ein Hand-voll/ Erdbeer-Kraut mit der Wurtzel zwey Hand voll / Maulbeer oder den Safft davon zwey Loth/ Isop-Kraut zwey Hand voll/Dann-Zapffen eben so viel/Creutzsalbe zwey Hand voll/Schwalben-Wurtzel ein Loth/ gestossene Nägelein ein Loth/ solches alles klein zerschnitten/und darauf gethan drey Nösel Wasser/ein Nösel-Wein/vier Loth Alaun/eine halbe Maas-Honig. Das alles zusammen gethan/und über einem Kohlfeuer gemächlich und genau einsieden lassen/darnach vom Feuer genommen/und drey Nösel Krausemüntz-Wasser/ein Nösel Tormentill-Wasser darzu gethan/ rühre es eine gantze Stunde/ thue auch darzu ein halb Loth gebrannten Alaun / und wann es wol gerühret ist/ so thue es in einen steinern Krug / und laß es vierzehen Tage stehen/ darnach drucke es durch einen Tuch / faß es in ein Glas / und halt das übers Jahr/

das

das heilet vortrefflich wol / alles was Löcher hat / faul und wund ist / wann auch der Zapffen fault / damit vielmal gegurgelt und den Mund / da die Fäule ist / damit gewaschen. Es ist bewährt befunden in grossen Schäden / und heilet auch die Fäule und Löcher an heimlicher Statt / das ist an Weibern probiret / denen kein Artzt hat wollen helffen.

Vor die Fäule im Munde.

Nimm Krausemüntze / Isop und Raute / diß alles thue zusammen in Jungfern-Honig / und koche es / drücke es hernach durch ein Tuch / und thue daran geriebene Muscaten / und gebrannten Alaun / und schmiere das Maul damit.

Vor das Zahnweh.

WArmen Wein oder Wasser offt in Mund genommen / lindert den Schmertzen. Bertram ein halb Loth / Pomerantzen-Schalen / Gallus jedes ein Loth / Eichen-Rinden zwey Loth / in saurem Wein gesotten / und im Munde gehalten.

Daß einem ein Zahn selbst ausfalle.

Ein Stücklein von Bilsem-Wurtzel heis gemacht / und an den Zahn gehalten / und so es kalt wird / wieder gewärmet / diß muß man offt thun / und fleissig Achtung geben / daß man keinen gesunden Zahn berühre.

Zu hohlen löcherichten Zähnen.

Die Wurtzel vom Maulbeer-Baum in Essig gelegt / und wieder getrucknet / darnach wieder in Essig gelegt / und solches zum vierdten mal gethan / und wieder gedörret / und davon ein Stücklein in hohlen Zahn gelegt oder gesteckt.

Oder Corallen gerieben / mit neuen ungenützten Wachs vermengt / und den hohlen Zahn damit ausgefüllt.

Oder Holderschößlein ein Jahr alt / die mittelste grüne Schalen an der Sonnen gedörret / und gepulvert / und mit gleich so viel Pfeffer gemischet / deß Pulvers genommen / so viel man zwischen zwey Fingern halten kan / dasselbe auf einem Hackemesser über einer Glut heis gemacht / und in den Zahn gethan / macht ihn mit der Zeit ausfallen.

Oder Theriac deß besten ein halb Loth / Myrren ein Qvintlein / Weyrauch ein Scrupel / Saltz drey Erbsen groß / Brandwein / Dinten und Scheide-Wasser jedes drey Tropffen vermischt in den Zahn gethan.

Gold-Wurtzel / oder der Kern aus einem Eich-Apffel in den hohlen Zahn gelegt / stillet die Wehtage.

Hirschhorn zwischen zwey Frauen-Täg gefangen / klein gefeilet / in Wasser gesotten / und dasselbe offt warm im Munde gehalten / macht die Stifft der zerbrochenen Zähne mit der Zeit ausfallend.

Vor schwartze / faule und schleimichte Zähne / und Weinstein / so daran hanget.

Braunellen / Rosen / Wegerich und Nachtschatten-Wasser / die Zähne damit gewaschen.

Item/einen Löffel voll Honig/und ein Loth Alaun/ in einer halben Maaß Wein gesotten/und die Zähne damit gewaschen.

Hirschhorn gepulvert/und die Zähne damit gerieben/ist auch gut.

Item weisse Kieslings-Steine gestossen/ Bertram-Wurtzel und Alaun gebrannt darunter gemischet/und die Zähne damit gerieben.

Ein gut Zahn-Pulver die Zähne weis und fest zu machen.

Nimm Einhorn/ gelöcherte Perlein/ weissen Agtstein/ ungebrannten Alaun/ weissen Weyrauch/Muscaten-Nüß jedes ein Qvintlein unter einander gestossen/und die Zähne damit gerieben.

Zahn-Fleisch wann es faulet.

Gebrannten Alaun/Drachen-Blut jedes ein halb Loth unter einander gemischt/ und das Zahn-Fleisch damit geschmieret.

Item/Krausemüntze/Ackley/Salbeyen-Blätter/ Muscaten-Nüß/ rothe Myrren/ jedes ein Qvintlein/ gebrannten Alaun ein Loth/ mit einem reinen Honig vermischt/zu einem Sälblein/und damit geschmieret.

Item eine Muscaten-Nuß gestossen/ neun Krebs-Augen/ Alaun einer Erbsen groß/mit geläuterten Honig vermischet.

Item rothe Corallen und Alaun/mit Rosen-Honig vermischt/das Zahn-Fleisch damit bestrichen/ darnach gegurgelt mit Wein/ in welchem Salbey und Braunellen gesotten.

Vor das Zahnweh.

Nimm Bibergeil/ als einer Hasel-Nuß groß/ halb so viel Pfeffer gestossen/ lasse es zusammen in Wein aufwallen/ aber nicht sieden/ und halte es eine gute Weil im Munde/da der Wehetag oder Schmertz ist.

Schwartze Zähne weiß zumachen.

Nimm Linsen-Wurtzel/ brenne das zu Aschen/ reibe die Zähne damit/ sie werden rein.

Daß die Kinder leicht zahnen.

In den ersten Brey/ so man den Kindern gibt/ soll die Mutter ein wenig ihrer eigenen Milch melcken/und damit kochen lassen/und dem Kinde zu essen geben.

Item: Schel-Kraut-Wurtzeln dem Kinde an Hals gehängt.

Item: Die Zahnbühler soll man ihnen mit frischer Butter/oder guten Honig oder Rosen-Honig/oder Haasen-Hirn bestreichen.

Vor den Scharbock oder Scorbut.

NImm Brunn-Kressen/ Feld-Rauten/ Sauer-Ampffer/ jedes eine Hand voll/ Wermuth eine halbe Hand voll/diese Kräuter zerqvetscht/und mit Ziegen-Milch den Safft durchgetrieben/ und alle Morgen und Abend ein Becherlein vollgetruncken/wann aber die Kräuter dürr seynd/mag man sie in Ziegen-Milch sieden/und die Brühe trincken.

Wasche den Mund und Zahn-Fleisch deß Tages drey oder mehrmal mit We-

Wege-Gras-Wasser / (das man auch Zähn-Kraut nennet) folge nach / es heilet alles/was faul und wund im Mund ist.

Wasche den Mund und Zahn-Fleisch mit Lieb-stöckel-Wurtzel-Wasser / das heilet alles/ was rohe/ wund und faul im Munde und Zahn-Fleisch ist/und im Halse damit gegurgelt/heilet auch solche Gebrechen im Hindern/ und an heimlicher Stätt/ mit Tüchlein übergeleget.

Fünff-Finger-Kraut mit Wein oder Wasser gesotten / mit Honig süsse gemacht / und damit gegurgelt/ den Mund damit gewaschen/ und die Blätter / so gekocht / im Munde auf den Schaden gelegt / das heilet alle Verserung im Halse/ Munde und Zahn-Fleisch.

Ein fürtreffliche gar bewährte Salben vor den Scharback/auch alle Faule deß Mundes und Zahn-Fleisch.

Nimm Krause Müntze / Kütten-Nüsse und Acoley-Kraut / ein jedes vier Loth/ rothe Myrrhen sieben Loth/gebrannte Hecht-Zähne zwey Loth/gebrannten Alaun 7. Qvintlein / grüne Rauten 8. Loth / dieses ein jedes besonders zu kleinem Pulver gemacht/ und in ein halb Pfund gar schönen Honig / der siedend heiß ist/ gerühret/ und eine halbe Stunde in einem täpffernen Tiegel aufsieden lassen / und stets gerühret/ darnach abgenommen / und alsdann drey Loth deß allerbesten Venedischen Thyriacks daran gerühret / ohne Aufhören bis es kalt wird / die thue in eine Büchsen und halt es übers Jahr. Wann nun ein Mensch den Scharbock oder die Eucheln hat/ und was sonst vor Fäulen im Munde und Schaden am Zahn-Fleische und in ihm befindet/ der schmiere den Mund innwendig/ auch die Wangen deß Zahn-Fleisches/ und überall / so weit er reichen kan/deß Tages dreymal / und wann er essen will / so wasche er den Mund mit Salben / Wasser und mit ein wenig Wein-Essig vermischt/ warm gemacht/ aus / ingleichen wann er gessen hat / so wasche er den Mund wiederum / und schmiere sich mit voriger Salbe/ damit folge nach/ es ist mehr dann hundert Menschen damit geholffen worden.

Vor den Scharbock an Beinen.

Grosse Nesseln mit der Wurtzel/Lattich-Blätter mit der Wurtzel/und Stein-Klee-Blumen/ jedes eine Hand voll/ im Wasser gesotten / und die Beine darein gesetzt/ bis über die Knie/ so warm als mans leiden kan/ alle Tage zweymal / und über fünff oder sechs Tage erfrischet.

Vor das Schwellen der Zungen.

Schwillet jemand die Zunge/und er ist dabey nicht kranck / und hat keine Hitze/ so gebe ihm diese Artzney.

Rec. Sal armoniac. Pfeffer/ Ingber / Senff/ Bertram-Wurtzel/ staphisagr. nitri ana eine halbe Untze/ siede es im Wasser; laß ihn damit den Mund gurgeln/ daß aber nichts davon in den Leib komme; darnach lasse ihm die Ader unter der Zungen.

Für einen bösen Hals.

Nimm Brombeer/ Maulbeer/ presse den Safft davon aus / und nehme dessen

jedes ein Nösel/koche es im Kessel halb ein/ darnach thue darzu guten reinen Honigs/ der wol geschaumet ist/ ein Pfund/ laß es miteinander kochen/ bis es dicke wird/ und rühre es stets um/damit es nicht anbrenne.

Wer einen bösen Hals hat/ der nehme davon zwey Löffel voll/ und zertreibe es in zwey Löffel voll Rosen-Honig/ und in Wegrich-Holunder-Blüt-und Salbey-Wasser/ jedes drey Löffel voll/ und einen Löffel voll Rosen-Essig. Hiermit sich offtmals warm gegurgelt.

Für die Mundfäule.

Rec. Alaun/ Bertram-Wurtzel/ Zimmet-Rinden/ Myrrhen/ jedes ein Drachm. koche es mit Honig und Wein-Essig/ jedes vier Löffel voll/ bis es braun wird/ und reibe das Zahn-Fleisch Morgens und Abends damit. Geriebene Pfeffer-Kuchen mit Brandenwein zur Latwergen gemischt/thut es auch.

Für böse Hälse der Kinder.

Nimm Maulbeer-Safft/ Viol-Safft/ Rosen-Safft/ jedes eine halbe Untze/ und gebe den Kindern davon ein.

Vor bösen Hals und Zungen der Wochen-Kinder/Sohr genannt.

Nimm Hauswurtzel-Kraut/Creutz-Salbey/Körbel jedes eine Hand voll/ zerhacke und brate es in ungesaltzener Butter/ darnach drücke es aus/ und thue ein wenig Saffran darunter/ und streiche den Kind deß Tages viermal etwas auf die Zunge.

Schwartz sauer Kirsch-Mus dienet auch darzu.

Wann einer heischer ist.

Nimm Isopen und Poley-Safft/trinck den/und bestreich den Hals damit.

Vor das Heisere/und zu einer guten Stimm.

Senff gestossen mit Honig/Küchlein daraus gemacht/und Morgens eines nüchtern gessen/macht eine gute Stimm.

Nimm Süßholtz zwey Loth/neun Feigen/ kleine Rosinen/ Anis/ Fenchel/ jedes ein Loth/ist gut vor die Heiserkeit.

Nimm Isopen eine halbe Hand voll/ in drey Maaß Wassers/ den dritten Theil eingesotten/darnach abgesiehen/Zucker-Candi darein gethan/ und offt warm darvon getruncken.

Nimm Salbey und Isopen gesotten/ den Safft getruncken/ auch den Hals damit bestrichen.

Ein gut Gurgel-Wasser.

Rothe Herbst-Rosen zwey Hand voll/Weyhrauch/Braunellen/ jedes eine halbe Hand voll/ Granatblüh zwey Qvintlin/ Violwurtz ein halb Qvintlein/ mische die Kräuter alle miteinander in drey Pfund Wasser/ laß es den dritten Theil einsieden/ seige es durch ein Tuch/und zerreib darinnen Rosen-Syrup/und Rosen-Honig/ jedes drey Loth/und brauche solches zu einem Gurgel-Wasser.

Ein

Ein gar gut Gurgel-Wasser zum Halse vor Hitze / und wann einer wund oder fratt im Halse ist/oder Blattern darinnen hat.

Nimm ein Rössel Braunellen-Wasser/thue einen Löffel voll Maulbeer-Safft und einen Löffel voll Rosen-Honig darein / und lasse es ein wenig sieden / darnach drucke es durch ein Tuch / mache es wol süsse/ und thue ein Loth gestossen gebrannten Alaun darein/und lasse es wiederum aufsieden/ darnach gurgel deß Tages etlich mal damit/es benimmt die obbeschriebene Gebrechen/und wehret der Bräune.

Wann ein Mensch rohe und wund im Halse/ auch am Zahnfleisch ist.

Nimm ein Muscaten-Nuß/ wickle die in Hanffenwerck/ und brate sie in heisser Aschen/daß sie gantz schwartz werde/darnach stosse sie zu Pulver/und rühre sie in einem mässigen Löffel voll Honig/das nimm offtmals in den Mund/ und schmiere den Ort/ da du rohe oder fratt bist / gar wol / und bist du roh und fratt im Halse/ so lasse einer Bohnen groß fein gemach und langsam einsincken/das thue deß Tages etlich und viel mal/es hilff gewiß.

Ein gut Gersten-Wasser.

Nimm Gersten zwo Hand voll/Rosinen zwo Hand voll/zehen Feigen/Anis ein Loth / den dritten Theil eingesotten / und darnach durchgeschlagen. Dann nimm Violen-Zucker zwey Loth/laß es wieder aufsieden/ darnach wieder durchgeschlagen/ und kalt darvon getruncken.

Vor die Bräune.

Nimm weissen Hundsdreck und gebrannten Alaun zu Pulver gemacht gantz klein/ deß Hundsdrecks mehr/ dann deß Alauns/ solches blase einem Patienten oder Krancken mit einem Federkiel in Hals / darvon zeucht sich der Schleim und Gifft zusammen / also daß man ihn wie einen Rotz heraus ziehen kan / dieses muß vier mal geschehen / alsdann seudet man Alaun in Wasser / und gurgelt den Hals damit/ probatum est.

Wann einen die Bräune ankommen will / so wird ihme die Zunge weiß und dicke/und schmecket Bitterkeit im Halse.

Ein anders.

Nimm ein Stücke Speck eines Fingers lang/und zwey Finger breit/ leg es auf die Zunge/als/daß das eine Theil die Zunge/das ander Theil aber den Schlund innwendig anrühret/solches behalte im Munde/und sauge den Safft/ weil etwas darinnen ist/ein/so wird die Hitze gelöschet/und der Krancke gesund.

Allerley harte Geschwer/ Beulen und Dürsen am Halse und andern Ortern zu weichen/zeitigen und heilen.

Nimm Steinhartz/Zwiebeln/Venedische Seiffen/Honig jedes gleichviel vermischt und übergelegt.

Nimm Eibisch-Wurtzel/Camillen/Rosen/Wegerig durcheinander erhackt/in einen Mörner zerstossen/auch mit Honig/Leinkuchen und Baum-Oel gesotten zu einem Paster.

Nimm

Nimm ein Apffel ausgehölet/ darnach Saffran darein gethan/ und weich gebraten/darzu gethan Venedische Seiffen und Honig/ so viel als deß Apffels ist/ und miteinander in einem Mörsel zerstossen zu einer Salben.

Wann die Kinder/auch wol alte Menschen den Hals verrencken/ oder ihnen die Mandeln schwellen.

Nimm Pappel-Kraut mit der Wurtzel/ und Camillen-Blumen jedes eine Hand voll/gar klein gehackt/und Haasen-Feists/wann es zergangen/zwey Löfel voll. Honigseim/ Wein-Essig und Rosen-Wasser jedes zwey Löffel voll/ Rocken-Kleyen eine gute Hand voll. Diese Dinge alle zusammen vermischt/ und wol gerühret und in einem dännernen Tiegel über dem Kohlfeuer auffsieden lassen/ darnach die Salbe auf ein leinen Tuch wol warm als ein Messerrücken dicke gestrichen/ um den Hals geschlagen/bis an die Ohren/und wanns kalt wird/wieder ein warmes aufgestrichen/ und so fort/der Hals und alle Geschwulst kommt zu recht.

Vor das Fallen deß Zäfflein.

Nimm Brandwein/ Sauertäig und Pfeffer/ schlage es oben auf das Haupt/ oder gestossenen Pfeffer/thue ihn in warmen Wein/ und gurgle dich damit/es hilfft.

Vor die Kröpffte.

Nimm Haus-Wurtz/ Schaafen-Unschlit und Saltz/ stosse es untereinander/ und binde es auf den Kropff.

Oder: Nimm die Steinlein/ die man in den schwartzen Schwämmen findet/ wie die Kramer an den Schnüren haben/ stosse sie zu kleinem Pulver/ nimm darvon ein Loth/und thue darzu ein Loth Saffran klein zerstossen/ mische es zusammen/ deß Pulvers nimm Abends und Morgens ein halb Qvintlein in drey Löffel warmen Wein/ allemal wann du das getruncken hast/ so nimm deß Pulvers von den Steinlein allein/ und keinen Saffran darunter/ wirffs auf Kohlen in ein Töpfflein/ decke es feste mit einem Füllhälslein zu/ laß den Rauch durch die Röhrlein in Hals wol eingehen. Ist gar bewährt.

Oder: Nimm die Wurtzel von der spitzigen Wegebreit-Wurtzel/ stosse die/ daß sie Safft giebet/lege die auf den Kropff/und wanns trocken wird/lege ein frisches auf/und trage es stets/ das verzehret den Kropff/ wann es drey Wochen nacheinander an der blosen Haut getragen wird/das ist wahrhafftig bewährt.

Vor den Söth.

Wegericht-Safft in den Mund genommen/und auch getruncken/ist gut darvor.

Vor die Kranckheiten deß Hertzens und Ohnmachten.

Ist das Hertz von überflügem Gemüt beschwehret/ so lasse man die Medianader am lincken Arm schlagen. Ist grosse Hitze darbey/so brauche man Elect. de succo Rosar. Diarrhodom. Rosat. novell. salbe die Brust mit Viol- Oel und Pappel-Salben; und mache ein Säcklein auf das Hertz zu legen/aus weissen Rosen/Poley/Tauten/und Krause Müntze.

Kommt das Hertzweh von Kälte/brauche dieses Confortativum.

Rec.

Auf Seine Hulffe bauen
Der Kranck soll Gottvertrauē
Vnd der Wunder schauen

Rec. Cinam. opt. Cubebar. Caryophyll. os de corde Cervi, lign. Aloës, ana dimid. Drach. Moschi gr. iij. sacchar. tres unicas. F. Electuarium cum melle q. l. Brauche offt davon.

Vor das Stechen in der Seiten.

Rec. Scabiosen-Wasser/ Saudistel-Wasser/ Mariendistel-Wasser/ jedes vier Löffel voll/ Acoley-Saamen ein halb Loth/ klein gestossen/ die Wasser darzu gegossen/ und durch ein Tüchlein gedruckt und getruncken.

Oder: Ziegen-Milch gesotten/ und mit Saffran wol gelb gemacht/ ein Tüchlein darein genetzt/ und auf die Seiten gelegt/ an den Ort/ da es sticht/ so warm als man es erleiden kan/ wann es kalt wird/ so mache es wieder warm/ und lege es auf/ dieses muß man offt thun. Probatum est.

Ein köstlicher Tranck/ vor innerliche Hitz.

Rec. Blau Violen/ Borragen-Kraut/ Erdbeer/ Salat/ Saurampff/ jedes eine Hand voll/ Zucker-Candi ein Loth/ dieses alles koche in einer lautern Erbsbrühe/ derer ohngefehr eine Kanne voll ist/ mache den Topf veste zu/ lasse den dritten Theil einsieden/ davon gib dem Menschen/ so mit grosser Hitze beladen ist/ offt einen Löffel voll/ das kühlet sehr wol/ und lindert die Stuhlgänge.

Oder: Nimm weissen Agtstein/ klein gestossen/ geuß frisch Wasser darauf/ aus einem Glas in das andere/ wann es sich gesetzt hat/ so gib dem Krancken/ einen guten kalten Trunck oder zween davon zu trincken.

Ein köstlich Hertz-Wasser in grosser Hitz und Mattigkeit zu gebrauchen.

Nim Affterblumen-Wasser/ Saueramppfer-Wasser/ Saudistelblumen-Wasser/ Erdbeer- und Salbey-Wasser/ Malvasier/ jedes so viel als des andern/ alles zusammen ein Nösel voll/ darein thue rothen Sandel ein halb Loth/ guten Biesem 11. Gersten-Körner schwer/ Saffran ein halb Quintlein/ vermische diese Dinge alle wol durcheinander/ lege es mit einem Zändel warm auf das Hertze und auf die Puls-Adern/ das gibt grosse Krafft und löschet die Hitze.

Vor Geschwör in der Seiten.

Wann bey dem Geschwör grosse Hitze ist/ so mache dieses Pflaster:

Nimm Waitzen-Meel ein Pfund/ temperiere es mit Baum-Oel mit Butter/ leg es auf die Geschwulst/ es hilfft sehr.

Item: Nim Wachholderbeern ein Pfund/ stosse sie/ und siede sie mit Wein/ lege es darauf/ es heilet alle Seuchen und Geschwulst.

Ist das Geschwör aufgebrochen/ so brauche diesen Tranck:

Nimm Hirsch-Zungen/ Endivien/ Apostem-Kraut und Paradies-Körner/ siede es miteinander im Wasser/ und thue Zucker darein/ trincke des Morgens und Abends davon.

Vor Brust-Geschwör ein gewiß und bewährt Stück.

WAnn ein Mensch in der Brust ein Geschwör hat/ so nehme einen süssen Apffel/ schneide oben eine Scheibe ab/und steche den Griebs daraus/ fülle den Apffel mit Weinrauten/thue die Scheibe wieder auf den Apffel/und wickele ihn mit einem Tuch oder Flachs wol um/ daß es nicht voneinander falle/lege ihn in heisse Aschen/ und laß ihn wol braten/ hierauf esse ihn mit der eingefüllten Weinrauten/ so wird sich das Geschwör öffnen/ und wird der Eyter dir zum Munde heraus kommen.

Artzney vor die Weiber/ so es irgend einer in eine Brust schiessest/ und forglich schwören würde.

So bald man fühlet/ daß es einem Weibsbilde in eine Brust schiest/daß ihr dieselbe hart und forglich schwören wird/ so nehme dürre Bohnen/stossesse klein/ und ein wenig Bleiweiß/ langen Rötelstein/ ohnfehr vor einen Pfenning/ und nicht des Kugelichten/ pulverisiere alles klein/ vermische es durchaus.

Wann den Weibern die Brüste schwören.

Nim Hanff und Rosenwasser/ reibe es durcheinander/ und lege es laulicht über/ mit gebranntem Wasser von rothen Feld-Rosen/ mache eine Salbe daraus/ streiche es auf Tüchlein/ und lege es auf die krancke Brust/und so offt es trucken wird/erneure es mit einem frischen Pflaster/ bis die Brust wieder kleiner wird/ dann diese Salbe trocknet und ziehet alle böse Feuchtigkeit und Unflat heraus.

Vor den Husten.

NIm Milch ein halb Nösel/ weissen Weyhrauch ein halb Loth/ geriebene Muscaten ein halb Loth/ siede es miteinander/ und trincke davon.

Oder/ siede Poley und Isop zusammen in Wein/ und trincke es auf das wärmeste.

Oder/ Poley und Honig/ wol mit Wein gesotten/ und nüchtern ein oder zweymal getruncken/ es macht Lufft um die Brust.

Vor den Husten/jungen und alten Leuten: Nim kleine Rosinen/ die sied in Scabiosen-Wasser gantz weich/ daß die Suppe fein dicklich wird/ darzu thue halb so viel als der Rosinen seynd/ blauen Viol-Zucker/und reibe es gar wol wie eine Latwerge/ das gib den hustenden Menschen/ es sey ein schwanger Weib oder Kindbetterin/auch Kindern/ des Tages etzliche mahl einen Löffel voll/ folge nach/ es hilfft.

Vor einen gar harten Husten sehr bewährt. Nim gestossenen Calmus/ so viel du mit vier Fingern erheben kanst/ wirff den in ein Töpfflein auf Kohlen/laß dir den Rauch wol in den Hals eingehen/ das thue etzliche Abend und Morgen/ folge nach/ es hilfft.

Eine trefflich köstliche Latwerge/ vor gar mercklich Gebrechen der Lungen und Brust/ benimt den Husten und Harmwinde.

Ist bewährt.

Nimm Looch sanum aus der Apothecken/ rein weiß Jungfer-Honig/ Angelica-Wurtzel/ jedes vier Loth die gantz zu kleinen Pulver gemacht/ zusammen durch-

Digitized by Google

ein-

einander gerühret. Der Latwergen nimm alle Tage/auf den Morgen/ Vesper/ und Abend-Zeit/ jedesmal als eine Kastanien groß/ und halte es im Munde/ und schlinge es gar langsam ein/ folge nach/es hilfft gewiß.

Vor hartes Husten der Kinder/welchen man nichts einbringen kan.

Nimm Hirschmarck und Hecht-Schmaltz/zerlasse es/ und schmiere den Kind die Fußsolen und Fersen damit gar wol/ hülle die Füsse in warme Tüchlein/ und lasse es liegen/thue es etliche mal/es hilfft.

Ein köstlicher Brust-Tranck.

Nimm Lilienkraut/Leberkraut/Salbey/ Sennet-Blätter ana eine halbe Hand voll/ Süßholtz/ Anis ana zwey Untzen/ Alantwurtzel anderhalb Untzen/ Feigen ein halb Pfund/ zerschneide es alles klein/ und thue es in fünff Nösel Wasser in einen neuen Hafen/lasse es etwas einsieden/seyhe es darnach durch ein reines Tuch/ thue es in eine Kraus/ und setze es in den Keller. Hievon thue Abends und Morgens einen Trunck/ so lang bis du Besserung befindest/ wilt du/ so magst du etwas von Zimmet darein thun/so wird der Tranck etwas lieblicher.

Wann einem Lungen und Leber faulet.

Er nehme Salbien-Blätter/Leberkraut/und S. Johannes-Blumen/ und siede es in Gersten-Bier oder Wein/und trincke Abends und Morgens davon. Oder Salbey/Hirsch-Zungen/Bibennell/jedes ein Loth/ mache daraus einen Tranck/ und thue darunter ein Loth Zucker/trincke Abends und Morgens davon.

Eine bewährt Artzney/so Lungen und Leber gebrochen/ heilet/ auch gut vor das Hertz-Gespann.

Nimm Stabwurtzel-Kraut die obern Wispel mit den Blumen/die sied in Wein/ und mache es süsse/ davon trinck Abends und Morgens/ jedesmal fünff Löffel voll warm/und folge nach/das ist ein edler Tranck vor diese Gebrechen.

Diß folgende benimmt der Lungen Geschwär/ und reiniget die Brust vor dem Schleim/davon sich die Därre verursachet.

Nimm das Wasser/ darinnen Kürbisse gesotten seynd/ ohne Saltz/ darinn zerreibe Mauerrauten-Safft und Süß-Holtz/ und trinck Morgens/ Mittags und Abends/zwey Monat lang/alle mal fünff Löffel voll warm/es hilfft gewißlich.

Vor enge Brust/ Kindern und alten gut.

Nimm ein Loth Dattelkern/die Rosse zu Pulver/ und vermische darein ein Loth klar Rocken-Meel/thue es in ein Säcklein/ und siede es in ein Nösel Ziegen-Milch/ lasse es eine halbe Viertel-Stunde wol sieden/ drucke das Säcklein wol aus der Milch/gieb dem Kinde offtmals einen Löffel voll.

Eine edle Artzney der Lungen und Leber/ so die Schwindsucht und Dürre benimmet und heilet/ was versehret ist/ und anfähet zu faulen/ benimmt auch den üblen Geruch so von Anbruch der Lungen und Leber kommet.

Nimm Odermenien-Kraut/ wilde Salbey-Blätter und Hirschzungen-Blätter/jedes ein Loth/ und stosse ein jedes besonders zu Pulver/ das nimm drey Monden/ Abends und Morgens jedesmal ein Quintlein ein/ mit fünff Löffel voll warmen Bier/das mit Hunde-Feist oder Kappan-Schmaltz/oder mit abgeläuterter Mayen-Butter/feist gemacht ist/thue es mit Fleiß/es hilfft vor alle obbeschriebene Gebrechen.

Eine Salbe/wann einem die Brust wehe thut/von vielen Husten.

Nimm Ziegen-Butter ein Pfund/ süß Mandel-Oel/ Hirschmarck und Gänse-Schmaltz/je es anderhalb Loth/laß diß alles auf einem Kohlfeuer zergehen und warm werden/und schmiere die Brust damit.

Ein andere gute Brust-Salbe.

Nimm Melissen/Camillen/Cardobenedicten-Kraut/ Käse-Papeln/ eines so viel als des andern/ zerhacke und zerstosse es/ seude und zerkoche wol unter so viel Ziegen-Butter/als man hierzu bedarff und presse es alsdann aus/wie eine andere Salbe/und behaltet es zur Nothdurfft; solche Salbe zu den schwährenden Brüsten gebrauchet/ist sehr gut/wann es nur nicht der Krebs ist.

Vor das Blut-ausspeyen.

Nimm Mausöhrlein-Kraut/ Gundelreben/ Benedictenwurtzel/ Wallwurtzel/ siede es in halb Wein oder Wasser/und trincke offt davon. Wann aber keine Pestilentz regieret/so lasse zu erst eine Ader schlagen.

Das Blut-ausspeyen kommt zuweilen von überflüssigem Geblüt/ welches man daher erkennet/ wann der Mensch vollebicht und roth ist/ und seine Adern groß und aufgelauffen sind. Zuweilen kommt es von der Lungen/da dann ein Schmertz an der lincken Seiten erfunden wird.

Es entstehet auch das Blut-speyen zuweilen von starckem Ruffen oder Singen/ es sollen sich aber alle/so Blut ausspeyen/hüten vor Zorn/vor Husten/ vor schwehren Kost-und bittern Speisen und vor harter Arbeit. Man soll ihnen auf der Hand/gegen der Seiten/ da der Schmertz ist/ zur Ader lassen; darnach nehme Wegbrauch und wilde Distel/stosse den Safft aus denselben/und gieb den Krancken diesen Safft in reinem Wasser zu trincken/ oder du kanst Zucker darzu thun/und einen Syrup davon machen.

Wann der Mensch Blut ausreuspert/und ihme dasselbe von der Lungen kommt/ also daß dieselbe versehret ist/ so nehme rein Meel/ vermische es mit gestossenen Mandeln/und lasse es zusammen zur Mandelmilch sieden/gieb es den Krancken zu trincken/ davon wird er alles böse Geblüt/so auf der Lungen liegt/auswerffen.

Es ist auch dienlich gut weiß Kohl gesotten.

Item

Item nehme neue Gersten / die wol dörre ist / säubere sie rein / siede sie mit einem Hun so lange / bis das Fleisch sich von den Beinen ablöset / gieb die Brühe dem Patienten zu trincken / und gieb ihm sieben Tage nacheinander süsse Speisen.

Einen Tranck zu der Brust.

Nimm Majoran / Isop / schmale Salbey / Ochsenzunge / jedes eine Hand voll Coriander-Saamen / Zucker-Candi jedes ein Loth / Weisen-Kümmel und Anis / jedes ein halb Loth / kleine Rosinen zwey Loth / Süßholtz vor ein paar Pfennig / seude es in einem Maas Wein / und trincke davon / probatum est.

Eine Artzney zum Magen.

Nimm Wermuth-Saamen / Rauten-Saamen jedes eine Hand voll / und Pfefferkörner ein Loth / zerstosse es alles in einem Mörsel / und binde es hernach in ein Tüchlein und siede es in einer Kannen Wein / und trincke es Abends und Morgens einem guten Trunck warm darvon / schwitze darauf wol / und solches thue zwölff Tage nacheinander.

Marggraf Georg Friderich zu Brandenburg fürtrefflich gut Magen-Pulver oder Tryfinet des Lebens / vor den Schwindel / Saussen und Brausen der Ohren / Schlag / Verstopffung des Gehirns und Haupt-Zittern dienlich / stärcket das Haupt / Gehirn / Hertz und Gedächtnuß / reiniget Lung und Leber / und erhält den Menschen bey guter Gesundheit / macht Lust zum essen / vertreibt die Melancholiam / Krebs und Stein.

NJmm Jngber / langen Pfeffer / Zimmet / Negelein / Zitwet / Galgant / Calmus / Muscaten-Blüth / Muscaten-Nuß / Anis-Körner / Fenchel-Körner / Coriander / Feld-Kümmel oder Carbei / Rauten-Saamen / Creutz-Salbey / Cubeben / Cordamomen / Bibenell-Wurtzel / Süß-Holtz / gelbe Senff-Körner / Petersilien-Wurtzel / Citronen-Schalen / Paris-Körner / weissen Weyrauch / Rhebarbara / Braunellen-Wurtzel / Lacritzen-Saffi / Krausemüntz / Majoran / jedes dieses vorher specificirten 29. Stücke in ein halb Loth / Bethonien-Wurtzel und Manus Christi, jedes anderthalb Loth / Senet-Blätter drey Loth / weissen Zucker-Candi sechzehen Loth. Diese vorher gesetzte Stücke pulverisire alle / den Anis-Kümmel und Fenchel-Saamen aber weich in einen guten starcken Wein-Essig ein / vier und zwantzig Stunden / und wann solches wieder trocken / so stosse es auch zu Pulver / temperire und mische es unter die andern Stücke / alsdann wann du wilt schlaffen gehen / und nicht mehr trincken / so nimm des Pulvers so viel du dessen mit drey Fingern fassen kanst / oder ein halb Quintlein / und schlinge es hinein wochentlich dreymal / und des Morgens wann du aufstehest auch so viel / das thue ein viertel Jahr / so wirst du Wunder erfahren / was es bey dir würcken wird.

Brandenwein zu einem undäutgen Magen.

NJmm Brandenwein der zweymal distilliret ist / eine halbe Maas / thue darein in einem Glas grosse Rosinen vier Untzen / Zimmetrinden eine halbe Untze / Galgant / Negelein / jedes ein Drachm. gröblich zerstossen / laß es zehen Tage vermacht in der Sonnen stehen / hiervon nehme alle Morgen zwey Löffel voll / und giesset es auf

eine gebähete Semmelschnitt/und esse selbige; was nicht in die Semmel kreucht das schmiere auf den Ort des Magens.

Etliche bewährte Stücke vor das Brechen an Jungen und Alten absonderlich den Kindbetterinen.

NImm die Unterrinde von einem grossen Brod der Pfefferkuchen / röste die fein braun / und geuß Rosen oder andern guten Essig darauf / machs wol naß / und nimm Kramkümmel/ Zimmetrinden/ jedes gleich viel klein gestossen / streuche es auf die nasse Rinde / und lege es den Menschen über den gantzen Bauch / von der Hertzgrube an/bis an die Schaam/ wanns trocken wird/ mache es wieder warm naß / und streiche wieder darauf/ist offt bewährt.

Ein anders / einem schwangern Weibe stets zu gebrauchen.

Nimm Maltz das gedöret ist / stosse es klein / siebe es durch ein Sieblein daß es fein klar wird / nimm darzu so viel gestossene Muscat / und auch so viel Fenchelkörner und wenig Saltz / und vermische das zusammen. Das trage ein schwanger Weib an ihrer Gürtel/ und wann ihr etwas zustösset/ so soll sie des Pulvers gebrauchen/ so viel als man auf einen Groschen halten kan / das verwahret mit GOttes Hülffe viel sorgliche Zufälle an der Mutter und Kinde.

Eine köstliche Stärckung eines krancken Menschen vor den Durst.

NImm zween junge gute Caphäne / Zimmetrinde / Galgant / Fenchel-Wurtzel/ Boragen/Ochsen-Zungen/ jedes ein halb Loth/ dieses thue alles zusammen / und lasse es mit den Caphanen wol sieden; wann es wol gekochet ist / so zerstosse es mit dem Caphane in einem Mösel mit Beinen und allen aufs allerkleineste / thue es wieder in die Brühe / lasse es mit der Brühe distilliren / oder zu Wasser brennen / das Wasser trincke offt/es ist trefflich gut.

Wann einer in Fiebern Durst hätte / oder ihm sonsten kein Trincken schmäcken will inn- und ausserhalb der Hitze zu trincken.

Nehme ein halb Stübichen Brunnen-Wasser / laß die Hälffte einsieden thue darnach darein des schärffsten Wein-Essigs/den du haben kanst/und weisen Canari-Zucker jedes 6. Loth / laß es ein oder zweymal mit aufwallen / giesse es in eine Kanne/ daß es kalt wird/trincke davon inn- und nach der Hitze/es löschet den Durst/ und kühlet die Leber.

Vor das Leib wehe und Grimmen der jungen Kinder.

SEymenten-Oel mit einem vierfachen Tuch dem Kinde auf das Näbelein gelegt so bald es zur Welt kommet / und das gantze Kindbett aus / verhütet es vor den Grimmen.

Man mag auch das Deymenten-Wasser/ darinn ein wenig zerstossene Nägelein zertrieben/dem Kinde warm überlegen/wann es das Grimmen hat.

Nimm Ziegen-Milch / thue Baumöl darein und Wevrauch / laß miteinander sieden/truncke Tücher darein/und legs den Kindern auf den Leib.

Oder:

Oder: Wachs/ Kramkümmel und Baumöl/ mache davon ein Küchlein/ und legs dem Kinde auf den Nabel.

Rauten-Oel/ Camillen-Oel gebraucht/ und den Bauch damit geschmieret/ ist auch gut.

Ein frisch Ey in Camillen- oder Baumöl gebachen/ und einem Kinde mit blauen Papier übern Nabel gelegt/ und offt wieder gewärmet.

Wanns einem schwangern Weibe im Leibe reisset.

Ochsenzungen-Wurtzel in Honig gesotten/ und davon gessen/ wann es reisset.

Eine bewährte Kunst vor alles Reissen im Leibe.

Nim Senis-Blätter/ Zittwer und Ingber/ jedes ein halb Qvintlein/ koche es in Erbis-Brühe eine halbe Viertel-Stunde/ darnach drucke es durch ein Tüchlein/ trincke davon einen guten Trunck/ gar warm gemacht/ wann dich das Reiffen ankomt/ je gröſſerer Trunck/ je besser. Darnach nim Liebstöck-Wurtzel/ Hanff-Körner/ und Camillen-Blumen/ thue es in ein Säcklein/ koche es in Wein/ (oder/ welches besser ist/ in Wasser/ darinnen Krebse gesotten seynd) lege es auf den Schmertzen/ und wärme es in der Suppe wieder/ ist gar bewährt.

Ein gewieses Mittel vor das Grimmen.

Nimm zwey Zweigen Knoblauch/ in einem Eß-Löffel Rheinischen Wein ein/ decke dich fein warm zu/ und lige still/ es vertreibet die Schmertzen bald.

Vor die Winde im Leibe.

Nimm Kram-Kümmel/ Anis/ trincke es in warm Bier/ es macht den verstopfften Winden Ausgang.

Item/ wen der Stuhlgang zwinget/ der nehme Ochsen-Gall/ Aloe/ Saltz/ Baum-Oel/ ungesaltzen Gänse-Fett/ mische es untereinander/ und schmiere es um den Nabel/ mache darnach ein Pflaster aus weissem Wachs und zerlassen Baumöl/ weiche darem Baumwolle/ und lege es auf den Nabel.

Nota: Wann ein Mensch in dem Leibe zu sehr ausgetrocknet ist/ daß er keinen Stuhlgang haben kan/ die Winde auch verstopffet sind/ so gibe ihm des Morgens Erbes-brühe/ darinn gesottene grosse Rosinen/ daraus die Kern gethan/ eine Untze/ thue darzu ausgezogener Cassien ein Drachm. und faste zwo Stunden darauf/ es machet gute linde und sanffte Stuhlgänge.

Vor Verstopffung des Leibes. Stuhl-Zäpfflein.

Mache von Saltz und Honig/ oder von Seiff ein Stuhl-Zäpfflein/ und drucke es in den Leib.

Ein gemein Zäpfflein.

Schäfen Unschlit/ Seiffen/ Honig/ Saltz/ jedes ein wenig/ koche es zusammen/ und formire ein Zäpfflein daraus.

Ein Bad und Salbe. Rec. Pappeln/ Eibisch/ Waitzen-Kleyen/ koche es in Wasser/ bade darinn/ und setze dich auf die warmen Kräuter.

Salbe dich auch mit Butter/ Altheä-Sälblein/ und Baum-Oel.

Ein

Ein Pulver. Pfirsing-Blüt gepülvert/ und in warm Bier eingenommen/ soll wol purgiren und lindern.

Ein Tranck/ koche Zwetschgen mit einem Bißlein geschmeltzter Butter/daß die Brühe fein kräfftig wird/ darnach giesse sie ab/und lasse die Brühe wieder aufsieden/ nimm darnach Senetblätter eine halbe Unzen/ gestossene Zimmet einen Löffel voll/ und wann es siedet/ so thue diese beyde Stücke hinein/ und rühre es mit einem Löffel um/ decke es mit einem Deckel zu/ und setze es vom Feuer/ hiervon trincke Abends und Morgens/ es öffnet den Leib gar gelinde.

Ein äusserlich Mittel. Das Fett von Gänse-Magen und Därmern/ bind es über den Nabel/ es erweichet den Bauch.

Vor den Durchbruch des Leibes.

NImm frische gemolckene Milch/ da der Raum noch dabey ist/ lösche heisse Kiselstein etliche mahl darinn ab; darnach thue darunter zwey oder drey geklopffte Eyerdotter/ vier oder fünff Loth Zucker/ Hirsch- oder Bock-Unschlit absonderlich zerlassen/ ein Loth weissen Hundskoth/ er muß aber gepülvert werden.

Dieses trincke Morgens nüchtern/ und eine Stunde vorm Abend-Essen fein warm.

Oder: Nimm ein frisch Ey/ und eine Muscat-Nuß/ schneide dieselbe klein/ rühre sie in das Ey/ du must aber zuvor das Weisse heraus lassen/ backe es darauf in der glüenden Aschen/ und esse es.

Vor die Colica.

CAmillenblumen/ Wachholderbeer/ rothe Rosen/ Lorbeer/ Wermuthblumen/ Krausemüntz/ jedes ein Handvoll/ ein wenig gröblich zerschmoltzen/ in einen leinen Beutel gethan/ Creutzweis durchnähet/ in einen heissen Wein gethan/ ausgedrücket/ und so warm/ als es der Krancke leiden kan/ aufgelegt. Probatum est.

Oder Pomerantzen-Schalen/ Liebstöck-Wurtzel/ aufs subtileste gepülvert und durchgesiebet/ ein wenig mit warmen Wein/nach Gelegenheit der Person eingenommen/ warm zugedecket/ und nicht bald darauf getruncken.

Ein Auffschlag vor den Durchbruch.

Rec. Rosen/ Eichäpffel/ Mastix und Pomerantzen-Schalen/ stosse es/ und siede es in Essig/ und lege es auf den Leib.

Für den Durchlauf kleiner Kinder.

Nimm ein Eichen-Brettlein/das glatt gehobelt ist/mache es warm/und setze das Kind bloß drauf/ bis es kalt wird/ das thue offtermahls. Kan es etwas einnehmen/ so gib ihme gebachene Heidelbeer/ in rothen Wein zu trincken. Trincket es viel/ und isset wenig/ so zertreibe zwey Eyerdotter in einer Kannen Milch/oder rothen Wein/ laß es aufsieden/ und gebe ihm stets davon zu trincken.

Ein Auffschlag auf den Magen.

Quitten-Mus das alt ist/ schneide es klein/ giesse Wein darüber/ laß es miteinander kochen/ daß es weich wird/ nimm Krausemüntz/ reibe sie klein in der Hand/ und

und ein wenig gestossene Wurtz-Negelein / thue es darzu / so wird es wie ein Mus / schmiere es auf ein Tuch einer Hand breit / und lege es auf den Magen so warm es zu leiden ist / es hilfft.

Vor die rothe Ruhr / bald im Anfang zu gebrauchen.

Rhrbarbara anderthalb Qvintlein / Römischen Spica ein drittel Qvintlein / zerpulvere es klein / und trincke es in Wegwarten-Wasser warm.

Oder gedörrete oder gebackene Heidelbeer / koche dieselben in einen rothen Wein mit groben rocken Brode zu einem Brey und Muse / und iß Abends und Morgens davon.

Wer diese Kranckheit hat / soll alle Milch-Speise / Kraut und Kalb-Fleisch meiden / hingegen aber Rinderen-Braten / harte Eyer / item ein Ey auf einer glüenden Schauffel gebraten / mit Muscaten-Blumen essen.

Vor die weisse Ruhr.

Wann die weisse Ruhr kommt / so laß sie einen Tag oder sechs gehen / wann es dich aber zu reissen beginnet / so nimm Cardobenedicten und Kühdreck / oder allerhand Blumen-Wasser / mische es durcheinander / und trincke Abends und Morgens davon.

Stopffet es nicht bald / sondern lasset es immer gehen / und trincket das Wasser / es wird sich wol selber schicken.

Wolte es aber zu lange gehen / so nim Lorbeern / gepülvert Hirsch-Horn / Muscaten-Nuß / jedes ein Loth / stosse es klein / vermische es mit warmen Wein / trincke Abends und Morgens allemahl ein Qvintlein schwer davon / so wirst du Wunder sehen / ist ein sehr gutes Stücke / so man sie aber bald stopffen wolte (welches doch nicht wol zu rathen) so nimm von einem verbrannten Menschen die Gebeine einer Erbis groß gestossen / in rothen Wein ein / so vergehet die Ruhr. Man soll auch viel harte Eyer essen / aus dem Essig / auch viel Gebratens / sonderlich Wildprät.

Eine gar bewährte Kunst vor die rothe und weisse Ruhr.

Nim Tormentill-Wurtzel vier Loth / Muscaten-Nüsse zwey Loth / Eyer-Schalen / daraus junge Hünlein gekrochen / ein Loth / mache jedes besonders zu Pulver gar klein / und mische es zusammen / davon gib einem alten Menschen ein Qvintlein mit Ziegen-Milch ein / die mit heissen Stahl abgelöschet ist / einen Mittel-Menschen gib weniger / einem Kinde halb so viel / und folge nach / da aber die Stuhlgänge harte dringet / und gleichsam den Darm austreibet / welches eine grosse Wehetage ist / so nimm Wegebreet-Blätter eine gute Gelte voll / und koche die im Wasser / und setze den Topff in einen Nachtstuhl und den Krancken oben darüber / und lasse ihme den Broden wol in den Leib / und Mastdarm gehen / folge nach / es ist sehr bewährt.

Ein sonderliches Arcanum in der Ruhr und Durchlauff zu gebrauchen.

Nimm grüne unzeitige Schlehen / stosse dieselben klein / und presse den Safft her-

heraus/ diesen Safft thue in ein Kolbenglas/ziehe das Phlegma in Balneo linde darvon/ und bewahre es besonders. Darnach coagulire das hinterbliebene gantz trocken/ mit einer stärckern Hitze oder Feuer/ letztlichen gib ein gut Feuer/ daß das Glas im Sande wol erhitze/ und die Materia darinn gleichsam backe und ausdorre/ solches stosse hernach/ so wird ein gelb Pulver daraus/ darvon nim ein halb Qvintlein/ und gib dem Patienten solches in seinem eigenen Wasser zu trincken/ oder aber in Schelkraut und Wegericht-Wasser ein. Das ist ein gewisses Arcanum in dieser Kranckheit.

Aliud.

Ein neu gelegt Ey/ schlage es in heisses Wachs/ und lasse es wol darinnen backen/ darnach esse es warm/ das ist auch ein gewisses Mittel.

Vor die Würme im Leib.

Nim vier Löffel voll Buchen-Aschen/ vier Löffel voll Ruß aus einem Ofen/ drey Löffel voll Honig/ drey Löffel voll Branntewein/ drey Löffel voll Baumöl/ diese Stücke rühre in einer Schüssel wol durcheinander/daß es wie ein Teig wird/ mache zwey Pflaster/ungefehr ein halben Thalers breit/und Hanffenwercke/und streiche diesen Teig darauf/und lege ein einfaches Tüchlein darüber/und lege diese Pflaster also laulicht eines auf den Nabel/ das ander hinten auf das Creutz/ und laß es zwölff Stunden also darauf ligen/ es treibt die Würme wunderlich/ und ist Probatum.

Vor die Würme der Kinder.

Man gebe ihnen Milch zu trincken/ darinnen Knoblauch mit ein wenig gebrannten Hirschhorn gesotten.

Oder pulverisirte rothe Dosten/mit bittern Mandelöl/oder Myrrhen eingegeben. Item Balsam-Safft mit Essig.

Vor den Ausgang des Mast-Darms.

Wann der Darm geschwollen/ daß er nicht hinein will/ so nimm Knoblauch ein Pfund/ siede es in einem Hafen/ in einer Maaß Wassers/ setze es unter den Krancken/ daß der Dampff und die Hitze aus dem Hafen an den Darm gehe/ so wird er erweichet/ thue ihn alsdann hinein; und wann du wiederum zu Stuhl gehen wilt/ so drucke ihn mit den Fingern hinein/ daß er nicht herfür fahre. Gehet aber der Darm heraus/ so nimm das Pulver von gebrannten Hirschhorn/ Weyhrauch und Mastix/ streue es darauf.

Dieses dienet auch den Frauen/ denen die Mutter hervor gehet.

Vor die Feigwartzen im Hintern.

Nim drey kleine Laub-Feigen/ ungestossenen Saffran/ hacke es klein durcheinander/ thue darunter den Dotter aus einem neu-gelegten Ey/ mache es/ daß du es an den Ort auf die Feigwartzen kanst schmieren/ so verdorret sie/ und fället darnach ab/ und wirst an der Wartzen finden/ daß es/ einen Stiel hat wie eine kleine Feige.

Für

Für den Fluß der Gülden Ader ein Tranck.

Nimm Tormentill und Natterwurtzel/ jedes eine halbe Untze/ Zimmet/ Galgant/ Nägelein/ jedes ein halb Drachm. stosse es klein/ und siede es in guten Firnen-Wein/ darnach seihe den Wein ab/ und thue in den abgesiehenen Wein/ Campher ein Drachm. trincke davon Abends und Morgens.

Wann ein Mensch/ oder auch Sechswöchnerin grosse Hitze hat.

Nimm Viol-Zucker/ und Cardobenedicten-Wasser/ menge es durcheinander/ und drucke es durch ein Tuch/ und giebs den Krancken zu trincken.

Wann der Schweiß nicht nachlassen will.

Nimm weissen Senff/ Fenchelkörner/ beydes klein gestossen/ durchgesiebet/ und dem Krancken Abends und Morgens/ so viel als man auf einen Groschen halten kan/ davon treuge eingegeben.

Vor innerliche Hitze.

Nimm kleine Rosinen/ darauf geuß ein wenig Sauerampffer- und Brunellen-Wasser/ und lasse es eine Weile darauf stehen: Alsdann nimm davon mit einem Löffel ein wenig in den Mund/ und lasse es allgemählich hinunter gehen.

Vor Hitze und Mattigkeit einer Kind-Betterin.

Nimm Hirschzungen-Blätter-Wasser/ zuschlage es in Muscaten-Oel/ und thue Saffran darzu/ tuncke Haanff-Reisen oder einen Schwamm drein/ und legs unter die lincke Brust/ und netze es offt. Wann eine Söchswöchnerin das Fieber bekommt/ derer gieb neun Tage Abends und Morgens allemal drey Löffel voll Petersilien-Wasser. Item gieb ihr fünff Abend allemal ein Quintlein gebrannt Hirsch-Horn/ so zwischen zweyen Frauen-Tagen geschlagen ist/ mit Cardobenedicten-Wasser/ daß sie also fünff Quintlein einnehme/ und des Wassers etliche Löffel darzu/ ist bewährt.

Einen Tranck vor unnatürliche Hitze der Leber.

Nimm Borragen/ Endivien/ Erdbeeren/ Rosen/ Ochsen-Zungen/ und Wegbreit-Wasser/ jedes eine Untze/ Ehrenpreiß und Wegleucht-Wasser/ jedes eine halbe Untze/ Man. Christ. zwey Untzen/ lasse es ein wenig kochen/ seyhe es hernach durch/ und nehme davon zuweilen einen oder mehr Löffel voll.

Vor die Leber-Kranckheit.

Die Lebersucht erhebt sich bey etlichen Menschen in der Seiten/ bey etlichen an den Füssen/ und kommt einem ein Schauer an; im Anfang soll man dieses brauchen.

Rec. Eine gute Muscaten-Nuß/ guten Theriack ein Drachm. nehme dieses in guten Wein-Essig ein/ schwitze wol darauf/ hernach lasse zur Ader; Ist der Schmertzen in der lincken Seiten/ so lasse an dem rechten Arm die Median/ und brauche folgenden Tranck.

Tranck vor die Leber-Kranckheit.

Nimm Süß-Holtz anderhalb Untze / Anis / Fenchel- und Petersilien-Saamen / Hirsch-Zungen / Senet-Blätter / jedes eine halbe Untze / Agarici, Rhabarb. Rhapontic. an. duas Drachm. Leber-Blumen / Matricariæ, Poley / Odermennig / Arion / jedes ein Hand voll / Rosinen ohne Stein zwo Untzen / siede es in drey Maaß Wasser / bis auf zwey Maaß / und trincke Abends und Morgens einen guten Trunck davon.

Ist die Leber erhitzt / so lege dieses darauf: Nimm zwey frische Eyer / zuschlage sie in einem guten Wein-Essig und Rosen-Wasser / netze Hänffen-Werck darein und lege es auf die Gegend der Leber.

Vor die Gelbsucht.

Nimm eine Schleyen / reisse sie auf / und lege sie also aufgerissen auf den Nabel / und binde sie fest auf samt dem Blut.

Ein Tranck vor die Gelbsucht.

Nimm Melissen / Saudistel / Wermuth / Flachsseiden / jedes eine Hand voll / schneide es klein / thue es in Wein / und laß es ein wenig einsieden; hievon gieb dem Gelbsüchtigen einen guten Trunck Morgens und Abends / so lang es die Nothdurfft erfordert.

Ein Bad.

Rec. Rothe Weyden / siede sie in Wasser / und bade darinn; man muß aber sehen daß der Dampff nicht davon komme.

Ein trefflich bewährt Stück / wann der Mensch noch so viel als ein halb Kopffstücke Weisses an ihm hat / kan ihm wieder geholffen werden.

Nimm des Krancken Harn / thue eben so viel Butter darunter / es muß wol fett gemacht werden / siede es wol / nimm es hernach / und setze es unter eine Dachtrifft / daß es ein Hund essen kan / alsdann wird es mit den Krancken so bald bessern / des andern Tages mach es wieder / so wird es von Tage zu Tage besser.

Für die Wassersucht. Ein Tranck und Schweis-Bad.

Hirschzungen zwey Untzen / Peonien-Wurtzel anderhalb Untzen / Bertram anderhalb Untzen / Saffran ein Drachm. siede es wol in drey Maaß Wein / und thue alle Morgen einen Trunck davon: brauche auch folgendes Schweis-Bad.

Ein Pulver und Bad.

Nimm Alant-Wurtzel / Angelick-Wurtzel / Bibernell-Wurtzel / blau Schwertel-Wurtz / Haselwurtz / Liebstöckel-Wurtz / Tormentill-Wurtz / jedes anderthalb Untzen / lasse alle diese Wurtzeln 24. Stund in Essig weichen / darnach lasse sie wieder trucken werden / zerstosse sie / und mische ein halb Pfund Zucker darunter / nimm davon Abends und Morgens ein Drachm. in Wein / oder in der Speiß ein / und brauche folgendes Brod drey mal in der Wochen / ist versucht und wol befunden worden.

Nimm

Nimm Papeln / Genserich / Camillen / Omeissen mit dem Eyern / Dosten / Steinbrech / Hopffen / Nessel / grosse Kletten / jedes zwey Hand voll / zerschneide alles / und siede es wol in Wasser; setze dich alsdann in eine Wanne / giesse von dem Bad auf einen heissen Schlacken-Eisenstein / und schwitze also bey einer Stund. Wann du ins Bad gehen wilt / so trincke Rettig-Safft.

Vor die Kranckheiten der Miltz / und Verstopffung derselben.

Trinck Hollunder Blüt-Wasser / oder Hollunder-Wasser / es ist sehr gut. Leinöl eine Untz / Wasser zwo Untzen / mische es / und lege es mit einem vierfachen leinen Tuch warm an den Ort des Miltzes / des Tages siebenmal.

Ist Hitze vorhanden / so nehme Ziegen-Milch ein Untz / Honig ein Untz / Satz eine Hand voll / brauche es wie das vorher gehende.

Wann einem das Miltz schwillet.

Ein Bißgen oder zwey ungesaltzne Rettig Abends und Morgens gessen / leget die Geschwulst des Miltzes.

Vor die Kranckheit der Nieren / und vor die Geschwulst derselben.

Rec. Schwalben-Wurtzel / Wermuth / Rosen / Rauten / spitziaen Wegbreit / Eibisch / Papel-Kraut und Wurtzel / koche es als ein warm Bad mit Rosen Oel und Schweinen Schmaltz / verbinde dich damit des Tages zweymal warm.

Vor den Stein. Ein bewährt Stück.

Nimm lang Holtzwurtz / Bibenell / Schwertel-Wurtz / die Näppichen / da die Eichel darinnen wachsen / und d[illegible] Mittel-Rinden von einem Eichbaum / thue diese Stück alle in ein Töpffgin / und vermache es wol mit Laimen / brenne das zu Pulver / und brauche es alsdann in Wegbreit-Wasser / ein alter Mensch nehme des Pulvers ein dritten Theil / ein Junger aber etwas weniger / dieses Stück oder Kunst wird also probiret / wann man einen Sandstein in diese Artzney über Nacht leget / so zergehet derselbe gantz.

Oder: Nimm Alant-Wurtz / Petersilgen-Wurtz / Bibenell-Wurtz / welche gegraben / wann sie am besten seyn / wasche sie rein / und lasse sie an der Lufft dörren / schneide sie klein / und stosse jede Wurtzel absonderlich / siebe sie durch ein Gewütz-Sieblein / nimm halb so viel / als derer Stücke eines ist / gestossene Krebs-Augen / menge es alles zu einem Pulver durcheinander / so es zu herbe ist / so thue Hut-Zucker darunter / so viel als du wilst / wann einen der Stein angreifft / so nehme er dieses Pulvers einen gestrichenen Löffel voll in einem starcken Weine / setze sie in ein warm Bad / bis an den Nabel / so macht es gute Linderung / man mag des Pulvers gebrauchen wann man will / es treibet fein säuberlich und nicht zu hart.

Wann man das Wasser am Stein nicht lassen kan.

Nimm Lorbeern / thue sie in einen Topff / gieß Wein darauf / kleibe den Kopff zu / laß es sieden / und gieb den Krancken einen Löffel voll zu trincken / es treibet das Wasser.

Vor den Lenden-Stein und Hertz-Gespann den Weibern dienlich.

Rec. Wasser von Schwerd-Lilien gebrannt und getruncken es hilfft.

Ein gewiß und bewährt Recept vor den Stein.

Nimm Knoblauch / schneid denselben in die Länge und Oveer in 9. Stücklein/ diese thue in Branntenwein / und nimm sie des Morgens nüchtern ein. Oder man trincket nur den Branntenwein. Dieses darff nicht alle Viertel des Monden / sondern nur wann ein neuer Mond eingetreten / des andern folgenden Tages hernach ehe der Mond 24. Stunden alt wird / und also in jedem Monat nur einmal gebraucht werden.

Ein gar gewiß Pulver vor den Stein/damit gar vielen Leuten geholffen worden.

Rec. Fenchel-Saamen / Petersilien-Saamen/ Dillen-Saamen / Cardimomen / Wiesen-Carben / Kümmel / Muscaten-Blumen / Anis-Körner / jedes ein Loth/ Beinbrechе zwey Loth / Hrinbutten-Körner / gebrannte Hecht-Zähne / Krebs-Augen / Kaulperschen-Stein jedes ein halb Loth. Diese Stücke alle zu Pulver gemacht / und zusammen in Quintlein abgewogen / thut 41. Quintlein / wird also gebraucht: Es soll der Mensch / so mit den Stein beladen ist / des folgenden Morgen früh / wann des vorhergehenden Tages ein neuer Mond eingetretten / nüchtern ein Quintlein schwer in drey Löffel voll warmen Wein oder warmen Fleischbrühe einnehmen/und zwey Stunden darauf fasten/welches forthin allemal / so offt ein neuer Monden wird/immer auf den andern Morgen soll gebraucht werden/das reiniget die Nieren und Blasen/und zermahlet den Stein / daß er durchs Wasser weggehet ohne Schmertzen/ da auch der Stein einen reisset / so soll er sich in ein warm Bad setzen es hilfft trefflich wol.

Vor beschwärliches Harnen/ ein guter Tranck.

Nimm Süßholtz vor einen Pfenning/Betonien/Fenchel-Kraut/Poley/jedes eine Hand voll/Lorbeern ein Drachm. schütte halb Wein und Wasser darüber / siede es etwas ein/und thue Morgens und Abends einen Trunck davon.

Vor die Harn-Winde.

Nehme spitzigen Wegerich und Poley / siede es in guten Wein / gieb es dem Krancken im Bad und auch ohne Bad.

Vor das Blut-Harnen.

Wann das Blut-Harnen von der Blasen kommt / so stinckt der Harn / und ist trüb/das Blut ist eiterig/und den Menschen ist um das Gemächte wehe. Kommt es von der Leber/so ist das Blut dünne/und ist ihm in der rechten Seiten wehe.

Ist es von den Lenden/so ist ihm in den Rücken und Lenden wehe.

Ist es von überflüssigen Geblüth/so sind die Adern aufgelauffen/und der Mensch hat grosse Hitze/alsdann solt du ihm auf der rechten Hand zur Ader lassen.

Ist es von den Lenden/so laß ihm auf dem Fuß/ausserhalb dem Schenckel.

Ists

Jsts von der Blasen / so laß ihm auf der innern Seiten des Halses / und gib ihm alle Tage das Electuarium diacadion oder diacidonium, oder Saccharum rosaceum. Darnach gib ihm folgenden Syrup.

Rec. Fl. rosar. rub. Sumach. Myrtillor. Balaust. Boli armen. Plantag. thuris, Mastich. Menth. ana Drachm. 1. siede es in vier Pfund reines Wassers auf die Helffte ein / darnach thue ein Pfund Zucker darzu / gebe ihm Morgens und Abends / drey Löffel voll ein. Mache ihm auch folgendes Pflaster:

Nimm Weyrauch / Mastix / Mumiæ, Sang. Dracon. Boli armen. sem. Plantag. & Rosar. ana Drachm. 2. Meel eine gute Hand voll / machs mit Eyerklar an / und lege es über den Ort / da der Schmertz ist.

Vor das stätige Harnen.

Mache dem Patienten ein Bad / darinnen Origanum und Calamentha gesotten seye / und gib ihm ein wenig Theriac mit Wein / darinn Bibergail gesotten / salbe ihn um die Lenden und Blasen mit dem Ung. Diatheæ, und Camillenöl oder Loröl.

Wann ein Mensch des Nachts das Wasser nicht halten kan.

Nehme Ziegen-Dreck / brenne ihn zu Pulver / und ehe ein Mensch zu Bette will gehen / nehme er von dem Pulver in reinem Wasser ein / dieses thue er einen Abend oder drey. Probatum est.

Von Geschwulst und Schmertzen der Gemächte. Ein Auffschlag.

Nimm Bohnen-Meel / Haber-Meel / Kram-Kümmel / Eibisch-Wurtzel / jedes eine Hand voll / Camillen-Blumen / Weyrauch / jedes Drachm. 2. stosse alles klein / und siede es in Wein oder Essig zu einem Brey / conficire darunter Rosen-Oel eine Untze / Saffran ein wenig / lege dieses warm über / des Tages dreymal.

Oder nehme gereinigten Tauben-Mist / Lein-Saamen / Hopffen-Saamen / jedes eine Hand voll / stosse und siede es mit Bier.

Vor das Podagra und Schmertzen desselben / ein bewährt Kunst-Stück und Geheimniß.

Ein Kuchen / so von Lein geschlagen / gar klein in einem Mörsel gestampfft / und durch ein Sieblein gesiebet / darnach Hermlein / das Gelbe herunter gepflocket / und durch einen Durchschlag gesiebet / die weissen Blätlein davon gethan / so viel nun der Lein-Kuchen seynd / so viel müssen auch der Hermlein seyn / ein klein wenig zerstossen / und ein wenig Agstein und ein wenig weissen Weyrauch darzu gethan / so wol auch Saltz / deren drey Stücklein so viel als man zwischen fünff Fingern behalten kan / darnach rothen Wein gar heiß gemacht / dis Pulver hinein gequerlet / daß es wird wie ein Brey / dann lässet mans kochen / so lang / als ein weich Ey sieden mag / und streichts hernach auf ein weiß Leinwand / und legt es fein warm über die Schmertzen. Wann es eine Weile gelegen / wiederum warm übergelegt / sobald das Pflaster anzeucht und trocken wird / so legen sich die Schmertzen.

Ein

Ein bewährt Kunststück vor das Reissen und Zipperlein der Glieder.

Nimm Salbey-Blätter dürre oder grün / und Attich-Kraut eines so viel als des andern / das stosse mit gebrannten Wein / damit schmiere den Wehetag offtmahls des Tages gar wol.

Ein anders.

Nimm drey Nösel gute rechtschaffene Weinhefen / Anis-Körner jedes acht Loth / alles zu gar kleinen Pulver gestossen / und zusammen in einen Reibetopff getelben / damit soll man den Schmertzen offtmahls schmieren.

Ein Fuß-Bad vor das Reissen in Gliedern.

Nimm Heuhechel / und Zeißgen-Kraut / koche es im fliessenden Wasser / lasse das Kraut auf dem Wasser eine Weil stehen / darnach seyhe es ab / und wasche die Füsse im Wasser.

Vor den Krampff.

NJmm Poley / Rauten und Coriander gepulvert / auch Saltz und Gersten-Meel darzu gethan / mit Wein vermischt / zu einem Pflaster oder Sälblein gemacht / und die Glieder damit geschmieret.

Wer den Krampff hat / der hüte sich vor Kälte / setze die Füsse in ein warm Wasser / darinnen Pappeln und Eibisch-Wurtz gesotten sind / und salbe dich mit dem Unguento Dialtheæ.

Vor entzündete Glieder.

Lavendel-Wasser / gebrannten Wein / Malvasier / jedes ein Nösel / Thyriac / Peterlein / jedes ein Loth / Venetische Seiffen vier Loth / Lorbeern ein Loth / thue es in ein Glas gepulvert / laß es stehen auf einem Ofen / daß es durcheinander zergehe / darnach schmieret euch damit trocken nach dem Bade.

Ein anders.

Nimm gebrannten Wein eine Maas / langen Pfeffer ein halb Drachm. Bibergeil eine Untze / stosse diese beyde Stücklein / thue es zusammen in ein Glas / rühre es offt um und brauche es. Probatum est.

Vor erfrorne Glieder.

Nessel-Saamen in Wein gekocht / daß es werde wie ein Brey / und die Glieder damit geschmieret / bewahret die Glieder / wann einer im Winter reisen soll / vor Frost / etliche nehmen darzu Knoblauch / Schwefel und alt Schmeer / und vermischen es zur Salben.

Etliche / wann sie ins Kalte wandern müssen / salben die Zehen und Finger mit Gänse-Fett.

Sauerkraut-Blätter über Nacht über die erfrorne Glieder oder Füsse gelegt / darnach welcke Ruben gekocht / mit Butter wol feist gemacht / durchgedruckt und den Schaden damit bestrichen.

Gefrorne weisse Ruben voneinander geschnitten und auf den Schaden gelegt.

Das

Das erfrorne Glied alsbald in ein kalt Wasser gesetzt/ vertreibet es/ daß der kalte Brand nicht zuschlage.

Vor verrenckte und verrauchte Glieder.

Weitzen-Kleyen mit Tropff-Wein vermischt über dem Feuer und Pflasterweis übergelegt.

Wein gewärmet/ und das Glied damit gebähet/ darnach das Weisse von einem Ey/ mit Saltz und Baum-Oel temperiert/ und das Glied wol damit geschmieret.

Nimm Hauswurtz gestossen und warm übergelegt.

Nimm Ziegen-Milch/ Kor-Oel und Staub-Meel/ in einem Schüsselein untereinander gerieben/ auf ein Tuch gestrichen/ und über den Ort gelegt/ da man die Schmertzen hat.

Wann die Beine müde werden vom Gehen/ und wehe thun.

Nimm Wegebreit Blätter/ die reibe zwischen den Händen/ daß sie Safft geben/ und binde es unten über die gantze Sohle/ das zeucht die Mattigkeit und Schwulst aus/ und lindert die Wehetagen. Solches thut auch gebrannter Wein/ oder nimm Mahen-Oel/ das süsse wird/ und salbe die Füsse/ die Gelencke und Knochen auf den Abend wol damit/ und gerieben/ darinnen Tüchlein genetzt und aufgelegt.

Daß man nicht müde wird.

Distillir ein Wasser aus Eberwurtzel/ und trage es in einem Fläschlein bey dir/ das trincke zu Morgens einen guten Trunck/ es erhält die Krafft/ und lässet nicht hart müde werden/ nimm Anis-Körner-Oel/ das trincke mit Wein/ und schmiere die Glieder damit/ sie werden starck zum Reisen.

Item grün Poley in die Schuhe gethan/ stets bloß darauf gegangen/ und stets in Händen gehalten/ und darinnen erwärmen lassen/ lässet nicht müde werden.

Wer einen Fuß vertretten.

Der nehme Wäitzen-Kleyen/ alt Schmaltz oder Schmeer und Wachs/ bald in einen neuen Topff gethan/ mit Essig gesotten/ durcheinander temperirt/ die Töpffe vest zugemacht/ daß der Brodem nicht ausgehet/ darnach auf einen wüllenen Hader geschmieret/ um den Fuß gebunden/ als heiß es leiden kan.

Von den Kranckheiten der Weiber.

Vor die Verstopffung des Monatflusses der Weiber ein auserwählt gutes Pulver.

Nimm Bibenell eine halbe Untz/ Bibergeil zwo Untzen/ Galgant/ Zimmet-Rinden/ Ana eine halbe Untz/ Zucker-Candi eine Untz/ Zimwr zwo Untzen/ stosse es alles klein/ und siebe es durch/ und mische es wol durcheinander. Dieses Pulvers Morgens und Abends auf einer Schnitten schwartz Brod oder Semmel etwas eingenommen/ oder in warm Bier oder Wein/ so viel als man auf einen Silber-Groschen legen kan.

Oder: Nessel-Saamen / siede ihn in Wein / oder mit Honigseim / oder siede Rauten mit Honigseim / salbe dich um die heimliche Oerter damit.

Oder: Mayenblumen-Wasser getruncken/

Item: Petersilien-Wurtzel gessen/ und über Petersilien-Wurtzel getruncken/ oder man mache aus Lein-Saamen ein Pflaster/und lege es auf den Bauch.

Wann eine Frau oder Jungfrau ihre Zeit zu viel hat.

Nimm klein-gepülvert Tormentill / so viel man zwischen drey Fingern halten kan/nehme es in einem Eyerspüpplein ein.

Oder: Zersteche eine Muscat-Nuß mit einer Nadel/stecke sie an ein Messer/und halte sie über die Kohlen / daß sie fein brate / esse sie Morgens so warm als du kanst/ und auf den Abend esse wiederum eine.

Hirschhorn gepülvert/trucknet der Frauen Zeit.

Schlehen-Safft benimt der Frauen ihre Blumen/wann sie zu flüssig sind.

Vor Unreinigkeit der Mutter.

Nim Roßmarin-blüth/Melissen/ jedes eine halbe Untz/ giesse eine Kanne Rheinischen Wein darüber/ lasse es bis auf ein Nösel einsieden; davon trincke eine Frau einen Tag oder drey/wann sie weiß/daß sie nicht schwanger ist.

Einen Tranck vor Kindbetterin oder andere Weibs-Personen zur Reinigung der Mutter.

Nimm Erbsen/koche sie/daß sie nicht bersten/ damit sie eine feine lautere braune Brühe behalten/ thue daran von einem Capaunen das Feiste/ lasse es wieder ein wenig aufsieden/trincke davon Morgens und Abends/es hilfft wol.

Ein bewährt Stück/das die Weibliche Zeit wieder bringet.

Koche Dosten in Wein / daß es wie ein Brey wird / reibe es wol / und thue Baum-Oel darein/ und streichs dem Weibe alle Abend warm vor die Geburt/ folgenach/es hilfft. Es ist auch gut zu thun einer Kindbetterin / wann die neun Tage gelegen/und das Geblüt sich versetzet hat.

Ein bewährt Recept vor das Aufsteigen der Mutter.

Nimm Melissenkraut und Camillenblumen gleich viel / schneide es klein / und thue es in ein Säcklein / und kochs in Wein / den Topff wol verklecket/ und wanns gesotten ist/ so laß von ihm selbst kühlen/ und legs unter den Nabel / als warm sie es erleiden kan/über die Schos auf der Mutter Statt/ wanns kalt ist/ wärme es wieder in der Brühe und folge nach / die Mutter kommt wieder zu rechte / und die Schmertzen vergehen/ist viel bewährt.

Wann einem Weib die Behr-Mutter vor den Leib austritt.

Nimm Schlehendorn-Wurtzel eine gute Gelte voll / wasche die rein / und koche sie in reinem fliessenden Wasser / und mache den Topff feste zu / laß es wol sieden. Darnach setze sich das Weib darüber / und laß ihr den Brodem in den Leib aufgehen auf den Schaden / als warm sie es erleiden kan / das thue alle Tage zweymahl/ bis du befindest/ daß der Schade entrint und klein wird/ und allemahl in acht Tagen

koche

Nach aufgestandner Pein
Daß man soll ruhig sein
Siehts ruhmlich wohl und fein.

Digitized by Google

koche neue Wurtzel. Laß nicht nach / obs gleich etliche Wochen geschehen soll / und meide harte Stühl / Steigen / Springen und dergleichen.

Ein Recept / wann einem Weibe die Afftergeburt zerrissen und bey ihr bleibet.

Nimm Raute die dürre ist / und einen Topff voll Kohlen / thue die Raute darauf / und räuchere sie damit. Item nimm die Blume Sonnen-Eicheln genannt / siede die in Bier / und gibs dem Weibe zu trincken.

Item / man soll dem Weibe ein Quintlein rothe Myrrhen mit Salbey-Wasser geben / und zerreibe Rauten / daß sie Safft gibt / und binde es auf den Nabel / so gehet die Afftergeburt.

Ein todt Kind zu treiben / wann es Noth ist / daß sie gebieret.

Nim fünff Kerbfeigen / und so viel Rauten nach dem Gewicht / und eben so viel rothen Beyfuß / seids im Wein / und gibs dem Weibe etlichmal warm zu trincken. Item / gelb Feigelwasser getruncken / treibet auch. Item Camillenblumen gekocht mit Wein / und offtmals getruncken / treibet das todte Kind und Afftergeburt.

Wann ein Weib in Kindsnöthen ist / und ist die rechte Zeit / und kan doch nicht genesen.

Nimm Korn-Raten / stoß ihn klein / und gib dem Weib eines Gülden schwer in Wein / so genesetsie mit GOttes Hülffe bald.

Ein anders / wann die rechte Zeit nicht da ist.

Nimm Hirsch-Hertz eines sechsten Theil eines Ungarischen Gulden schwehr / schabe es klein / und in Wein eingenommen / es hilfft / und läst das Geblüte nicht nachgehen.

Wann ein Weib nicht gebähren kan.

Nimm den gelben Saamen aus roth und weisen Rosen / gib der Frauen als viel man zwischen zweyen Fingern halten kan in Lilien-Wasser.

Wann ein Weib in harter Geburt ist schadhafft worden.

So nimm Salbey-Blätter / hacke die klein / und thue darzu reine Butter die ungeschmältzt ist / und brate die Salbey so lang darinnen / bis die Butter grüne wird / darnach seyhe die Butter von den Salbey / und laß ein wenig überschlagen / wann der Butter ein Nösel ist / so nimm sieben Eyer-Dotter / zerquele sie wol / und thue sie unter die Butter / rühre es so lang / bis es kalt wird / schmiere sie hernach mit dieser Salbe / du wirst Wunder sehen.

Wann ein Kind aus der Ruhe kommt.

Nimm Holtzwurtz / stoß sie klein / schütte es auf Kohlen / räuchere das Kind damit etlichmal / es bekommet Ruhe.

Daß ein Weib leicht gebähret.

Nimm Bibergeil und Pfeffer gepulvert gleichviel / und nimm einen Löffel Honig untereinander gerührt / diß gessen / es eröffnet sich.

Ein Recept einem Weibe in sorglichen Zufällen einzugeben.

Nimm Ziegenmilch und halb Mandelmilch/ thue darein Fenchel-Körner und Feld-Kümmel/ laß es damit wol aufsieden/ daß es warm bleibet/ davon gib einem Weibe offt/ jede halbe Stunde zwey Löffel voll zu trincken/ und laß nicht nach/ das ist so werth/ daß es ein Kind/ so noch ein Leben an ihm ist/ in harten Kindes-Nöthen erhält.

Was man einem Weibe geben soll in harter Geburth/ wann ein Kind eingetretten und nicht fort will/ auch zuweilen wann die Wehen gar vergangen.

Nimm Einhorn/ weisen Agtstein Elends-Klauen/ Perlen/ rothe Corallen und Eichen-Mispel/ alles gantz klein gestossen/ jedes absonderlich/ und zusammen gemischt/ und eine gute Messerspitze voll geben/ in Lindenblüth-Wasser. Das thue/ wann das Kind am Tage stehet/ das ist gut vor dem Krampff und böse Seuche der Mutter und Kinde/ und treibet zur Geburth.

Auch soll man nehmen rothen Beyfuß/ koche den wol in Wasser/ und wann sie voriges getruncken/ soll man den Beyfuß/ so warm sie solchen erleyden kan/ an ihr rechtes Bein binden/ oben nächst dem Leibe in einen wüllen Tuch/ so bloß inwendig gegen der Geburt/ und so bald das Kind geboren/ soll mans wegreissen. Diese zwey Stück soll man nicht eher thun/ bis das Kind eingetretten ist in die Geburt/ das hilfft der Mutter zur rechten Wehe/ und wehret Unfall/ fördert die Afftergeburt/ und lässet das Geblüt nicht zusammen rinnen.

Etzliche Stück neben guten Bericht/ wie ein gantz schwach Kind und Mutter in harten Kinds-Nöthen zu erquicken/ und vor Ohnmacht/ und mit GOttes Hülffe beym Leben erhalten sehe/ ist von vielen Wehern gebraucht und bewährt befunden worden.

Wann ein Weib sehr erschrickt oder sich erzürnet/ und das Geblüte nicht wol von ihr will weggehen/ oder sonst ein anderer Zufall zustünde/ oder wegen Kranckheit der Mutter/ ein Kind schwach würde/ und Unfall zu besorgen wäre/ alsdann soll das schwanger Weib zu allererst nehmen einen heissen Ziegelstein/ rothen Wein darauf giessen/ und darauf streuen gestossene Nägelein und Muscaten/ und darüber tretten/ daß ihr der Bradem in Leib gehe/ so warm sie es leiden kan/ das thue sie des Tages etliche mal/ darnach es die Noth erfordert. Item ein Nägelein/ Muscaten und Muscaten-Blumen alles gantz klein gestossen/ rühre das in einem reinen heissen Honig/ daß es dick wie eine Salbe wird/ nimm Hanff/ der gantz klar ausgemacht ist/ und mache ein Büschelein als ein mäßiger Teller breit/ und laß es vor wol durchweichen in warmen Malvasier/ Salbeyen oder Spicanarden-Wasser/ darnach streich dieses vorgeschriebene Sälblein darauf eines Messer-Rücken dicke/ so groß das Büschelein ist/ lege es also warm über den Nabel/ ist sehr gut.

Zur Stärckung eines Kinds in Mutter-Leibe.

Nimm Muscaten-Blumen/ die recht und gut/ rühre sie in rein Jungfrauen-Honig/

Honig/und mache eine Salbe daraus/damit soll die Wehemutter des Kindes-Köpfflein/oder was sie am Kinde erreichet/bestreichen/so aber das Kind nicht zu erreichen/so schmiere sie der Frauen inwendig den Leib/so weit sie mit einem Finger kommen kan/das gibt dem Kinde grosse Krafft/ist auch offt bewährt erfunden.

Ein anders zur Stärckung.

Einem Weibe gibt offtmals vom vollen Nelcken-Wasser einen Löffel voll zu trincken/und Nelcken zuvor zu essen/das stärcket Mutter und Kind.

Item: Nimm frische Muscat/die safftig und gut seye/stosse sie in einem Mörsel/thue darein weiß Aquavitä/oder das güldene Carfunckel-Wasser/ohne ungebornen Kinder-Balsam/rühre das wol/oder stosse es/daß es wie eine Latwerge wird/davon nehme ein Weib als einer Haselnuß groß in den Mund/und halte es darinnen bis es langsam zergehet/beschmiere auch die Nasenlöcher und Puls-Adern damit/gibt grosse Krafft/und ist sehr bewährt.

Wann einem Weibe ein Kind in Mutter-Leibe niedergeschossen/daß sie nicht wol gehen/und das Wasser nicht lassen kan.

Nimm Feld-Kümmel/Eisen-Kraut/koche das in Wasser/und thue reines Honig darein/davon trincke ein Weib offt warm/weil die Noth währet/soll sich meist legen auf den Rücken/und am Biesem riechen/ingleichen Teufelsdreck als eine Haselnuß groß/in die Geburt legen/und eines Loths schwer gelben und schwartzen Agtstein in den Nabel/unter beyde Brüste und auf den Nabel/unter den Brüsten soll man es zu Zeiten eine Stunde wegnehmen/auf dem Nabel aber liegen lassen/man mache dem Weib auch des Tages einmal einen starcken Geruch von gantzen Saffran/laß sie darüber tretten/daß der Rauch gemach/und nicht zu dicke aufgehe/so wird das Kind aufwerts und in seiner wircklichen Krafft bleiben/auch das Weib das Wasser lassen können.

Für die Aufblähung des Leibes/die offt einem schwangern Weibe zufallen/als rechte Kinds-Wehen/und seynd nur reissende Winde.

Nimm ein Quintlein Zitwer/laß den in ein Nösel gebrannten Wein kochen darvon trincke ein Weib sehr offt warm/es leget die reissende Winde und unnützen Wehen stärcket das Hertze/und so die Wehen nicht in Stühlen seyn/so nimm eine grosse Flasche/fülle die mit heissem Wasser/wickle sie in ein Tuch viel-fach/und lege es dem Weibe in Rücken/laß es also liegen/so warm sie es erleiden kan/es leget sich das Reissen/wann es auch gleich der Stein mit wäre.

Ein gantz gewiß Recept/das die Afterbürde fördert.

Nimm einen lebendigen Krebs/stoß ihn im Mörsel klein/drucke denselben durch ein Tuch/so rein du immer kanst/und thue Saltz darein/und gibs dem Weibe zu trincken/alsobald folget mit GOttes Hülffe die Afterbürde.

Wie man sich hüten soll/ daß die Affterbürde nicht anwächst.

Ein Weib soll sich wol in acht nehmen/ daß sie sich aufs Bad nicht niederleget/ viel weniger schlaffe/ auch nicht geröst Brod esse/ oder doch wenig/ auch nicht mit dem Rücken oder Bauch am Ofen oder Feuer stehen. Item soll sie sich hüten vor vielem stillem sitzen/ absonderlich vor dem Schlaff am Tage/ dann dieses alles sehr schädlich/ dieses macht die Affterbürde anwachsend und voller schweres Geblüthes. Also brauche folgendes/ welches die Affterbürde frisch erhält und nicht anwachsen lässet. Nim alle Morgen und Abend ein wenig Salz mit Muscat/ fahe an alsbald ein Weib zur Helffte ist/ und thue es so lange/ bis der liebe GOtt hilfft/ daß sie gebähret. Oder wann ein Weib ohngefähr noch zwey Monath zu warten hat/ die nehme Eisenkraut und koche es in Bier/ und trincke davon Abends und Morgens einen Truck warm/ oder Eisenkraut-Wasser getruncken/ das Gekochte aber ist besser/ thue diß mit Fleiß/ es hilfft gewiß.

Etliche Stücke die bewähret seynd zu Stopffung des Geblüths einer Kindbetterin/ und andern Weibern/ von denen das Geblüth hart fleußt.

Nimm geröste Brod/ lege das in scharffen Wein-Essig/ und streue gestossene Nelcken darauf/ das binde einem Weibe auf die Puls-Adern an Händen und Füssen/ auch auf den Nabel und Fußsohlen/ und folge nach/ es hilfft.

Daß es einem Weib nicht unrichtig gehe in der Geburt/ und die Kinder nicht alsobald sterben.

So soll das Weib trincken einen Monat lang von Wein/ der mit Eissen-Kraut gemacht ist.

Daß eine Sechswöchnerin nach der Geburt bald wiederum zu rechte gebracht werde.

Wann eine Kindbetterin zween Tage nach der Geburth geleget hat/ so soll sie blau Tuch in Lein-Oel tuncken und auf den Nabel legen/ und eine Rinds-Blasen/ also warm sie es erleiden kan/ drüber legen.

Wann ein Weib in der Schooß zerschwollen ist.

So nehme sie gedörte Kornblumen/ siede sie in Bier/ und behe sie drüber.

Wann die Affterbürde nicht bald folgen will/ und ein Stück davon reißt.

Binde eine Schlangen-Haut aufs vesteste auf den Nabel/ es folget bald.

Ein Bericht/ wie sich ein Weib verhalten soll/ wann ihr die Milch kommet/ auch an den Nachwehen und Stuhlgängen.

Wann die Milch kommen ist/ oder kommen will/ so soll ein Weib nichts auflegen/ die Milch zu vertreiben/ dann es ist ungürlich/ daß nach einem Kinde die Milch

folget. Wann man der Natur wehren will/ so folgen gewiß grosse Kranckheiten darauf/auch wann man in zufallender Hitze/welches die Milch mit sich bringet/ gar zu viel kühlen will/die Hitze hinter sich zu treiben/das verursachet grosse Kranckheiten/ will man ja etwas brauchen/so nehme man/ was die Milch auslauffend machet/ und nicht zurücke treibet. Als Welschnuß-Laub/es sey grün oder dürre/ und lege das in einen rothen Wein/oder in Bohnenblütwasser/ und lege es auf die Brüste/ es zeucht alle Hitze aus/und macht die Milch auslauffend.

Item/nimm Bohnenblüt und Sonnendugleinwasser zusammen/ und netze blau Papier darein/es zeucht die Hitze heraus/und macht die Milch gut lauffend.

Wann die Milch nicht auslauffen wolte/ und ein Weib deßwegen grosse Schmertzen leidet.

So nimm Schaaff-Mist oder Lorbeeren/die soll man rein leesen/und koche sie in einen sehr rohten Wein/ daß es wie ein dicker Brey wird/ streich es auf ein leinen Tuch/und lege es warm auf die Brüste/laß ein Löchlein darein/ daß die Wartze nicht bedecket wird; wann es erkaltet und trocken/ so tauche es wieder ein/ dann wird der Schmertz aufhören und die Milch auslauffen/ist bewährt.

Wann ein Weib will ein Kind selber stillen/und die Wartzen wollen aufreissen.

Nimm Borstörffer-Aepffel/ reibe die auf einem Reib-Eisen/ und drucke den Safft durch ein Tüchlein/damit schmiere die Wartzen offtmahls/ es hilfft sehr wol.

Item/ nimm Schaaf-Garbe/ mache die zu Pulver/ und distilire aus dem Kraut ein Wässer. Das Pulver streu allemahl/wann du gesäuget hast/in die Wunden/ und wann du wieder saugen wilt/ so wasche das Pulver mit Wasser wieder ab/ das thue allemahl.

Item/nimm Speck von einem reinen geschnittenen Schweine/ zerlaß solchen/ und nimm die Dotter aus neu-frisch gelegten Eyern/welche hart gesotten/ lege sie auf ein Messer/und brenne sie an/so gehet ein Oel heraus/thue solches Oel zum Schmaltz/ und schmiere die Wartzen vielmal damit/ und wann du säugen wilt/ so wasche die Wartzen mit Wegbreitwasser ab/das thue allemahl/es hilfft.

So die Stühle nicht fort wollen.

So bald ein Weib gelegen ist/ so nehme man den gantzen Saffran/ als eine welsche Nuß groß/ und rühre den in ungesaltzene Butter oder Kaphan-Fett/ daß der Saffran durchaus feist wird/ und binde es dem Weibe auf den Nabel/ und wanns einen Tag und Nacht gelegen/ so mache es wieder feist/ und lege es wieder auf/ das thue so lange/bis ein Stuhl erfolget. Dieses an ihm selber machet keine Stühle/es wehret aber/ daß sie nicht verbrennen und verharten/ sondern gelinde gehen/ es wehret auch den groben Dünsten und böser Hitze/daß dieselben nicht in Kopff steigen.

Ein

Ein Clistier einer Kindbetterin/ welcher in der Milch Flüsse auf die Brust und in den Magen fallen/dadurch groß Reissen und Hitze verfachet wird/ auch offtmahls die Milch zu den Leib fällt/die grosse Verstopffung macht/daraus grosse Beschwerung folget.

Nim̃ ein Nösel Brühe und Suppen von einer alten Hennen/ die noch kein Feist und Saltz hat/thue darein zwölff Löffel voll Baum-Oel/zwey Löffel voll Zucker klein zerstossen/und Saltz/als man mit drey Fingern halten kan/ rühre es wol untereinander/wachs warm/daß man einen Finger darinn leiden kan/und gebrauche es zum Clistier/man mag es schwangern Weibern und Kindern gebrauchen.

Die Nachwehen soll sich niemand unterstehen zu vertreiben/ solche aber in etwas zu lindern/ sind nachfolgende Stück ohne Schaden zu gebrauchen/gewiß und bewährt.

Nimm welcke Rüben/scheele und koche die gantz weich/ die Brühe davon trincke offtmahls warm. Item nimm gelb Veilichen-Oel/und schmiere die Ort damit/da die Wehtagen am gröstẽ seynd/ mache das Oel warm/ und netze ein vierfach Tüchlein/ lege es also warm über die Schmertzen/ über eine Stunde brauche es wieder/ das leget den Schmertzen/ es lindert und bringet die alten bösen verhaltenen Stücke hinweg/ ist bewährt. Oder stracks nach der Geburt eine feiste Hünerbrüh getruncken/ darein ein wenig Wiesen-Kümmel und Muscatenblüth/ auch ein wenig Camillen-Blumen dazu/ es dienet das Johannis-Oel mit Terpentin bereitet/ der rothe Balsam genannt.

So einer Kindbetterin ein Stechen in der Seite ankäme und ihr den Athem versetzen wolte/so thue man folgendes alsobald.

So bald die Wehetagen in einer Seiten gefühlet werden/so nimm Eœnum græcum aus der Apothecken und rothe Rosen/Lein-und Hermel-Blümlein/ jedes gleichviel/ mache davon zwey Säcklein/ unterscheide das/ daß die Kräuter nicht zusammen kommen/ und siede es in rothen Wein/und lege es also warm über die Schmertzen/ wanns kalt ist/so mache es in der Suppen wieder warm und lege es auf/ und gib dem Weibe neun Stech-Körner und neun Hecht-Augen gestossen in Cardobenedicten-Wasser des Tages dreymal/ es verzehret die bösen Geschwehr und Flüsse/ die des Orts fallen/ mehret/ daß nicht ein bös Hertzstechen folget/ und hilfft dem Geblüt/ daß es nicht zusammen laufft/sondern in seinem natürlichen Gange verbleibet.

Wann den Weibern die Brüste schwehren.

Nimm Hanff und Rosen-Wassen/reibe es durcheinander/und lege es laulich über.

Wann einem Weibe die Milch in der Brust versteinet/ und will/ daß sie ihr nicht schweren soll/ oder da ihr sonst eine Brust wehe thut und schweren will.

Die nehme alsobald ein vierfach Tuch/ duncke das in Dinte/ und lege es auf/ thue es so lange/bis es vergehet.

Oder/

Oder/nimm Ziegen-Butter und Krausemünze gesotten oder gestossen/und durchgedruckt/ die Brust damit geschmieret/ heilet sie/ und vertreibet die Knollen.

Wann ein Kind gebohren und schwach ist/ dem hilff also.

Bespritze es unterm Angesicht mit Wein/ Branntenwein und Malvasier/ oder Wasser des Lebens/ laß ihm etzliche Tröpflein auf die Zunge/ und reibe das Gemächte damit.

Eine Salbe einer schwangern Frauen/ sich im Bade damit zu schmieren.

Nimm Eibischwurtzel eine Hand voll/ schneide sie gar klein/ thue es in ein klein Töpflein/ lasse es wol sieden/ und wanns weich wird/ so thue die Wurtzel aus der Suppen in einem Mörsel/und stoß es gar weich/darnach thue es wieder in die Suppe/und schabe Venetische Seiffe darunter/ und zwar ein gut Theil/ rühre es untereinander/ und laß es wieder sieden/ daß es wie ein Mus wird/ alsdann mag mans brauchen.

Für das Ungeheuer/ wann die Kinder nicht schlaffen können.

Der Rauch vom Holwurtz vertreibt den Alp/ wann man die weinenden Kinder damit räuchert/ und macht ihnen ein gut Gemühte.

Item/ nim Sau-Milch und wasche ihm den Schlaff damit/so schlaffen sie wol.

Ein sehr köstliche Salbe zu machen/ einem schwachen Kinde in Mutter-Leibe/ welches das schwangere Weib auf den Nabel bindet.

Nim einen Nösel reinen Honigseim/ laß es sieden/ eine Hand voll Rauten klein geschnitten und gestossen/daß sie Safft gibt/ ingleichen eine Hand voll Wachholderbeer auch gestossen/ Item Nelcken/ Muscaten und Muscatenblumen/ jedes ein Loth/ auch klein gestossen/dieses thue alles in den heissen Honig/ rühre es wol/ bis es kalt wird/und thue darein 12. Tropfen Spicken-Oel/und so mans haben kan/einen Löffel voll des weissen Aquavits/ oder zwey Löffel voll guten Branntenwein/ rühre es gar wol/ und wanns die Noth erfordert/ so nimm von einem Brode die Unterrinde/ röste dieselbe/ und besprenge die mit Malvasier und Rosen-wasser oder Wein/streich die Salbe darauf/ legs über den Nabel und folge nach.

Ein bewährt Wasser/ das die Mutter/ das Haupt und das Geblüt reiniget/ das vielen Weibern geholffen/ die darnach sind schwanger worden.

Nimm schönen weissen Ingber/ Nelcken/ Cardemomen/ Muscatenblumen/ jedes ein Loth/ rothe Myrrhen und Galbian jedes ein Quintlein. Diese Stücke gantz klein geschnitten/ und zwey Nösel guten rohten Wein darauf gegossen/und die Materien klein gestossen/den Wein wiederum darauf gegossen/ in einen Helm gethan/ und gedistilliret/ das Wasser trinck ein Weib Abends und Morgens drey Löffel voll/ und so lang es währet.

Ein bewährtes Stücklein/wann einem Weibe die Mutter nicht recht liget/ daß sie zurecht komme/ und das Weib fruchtbar werde.

Nimm harte Baumweide/ die Winter und Sommer grün ist/ eine gute Gelte voll/und koche die in guten alten Bier eine Stunde/mache den Topff vest zu/daß kein Brodem heraus kan/ und zu Abends/ wann das Weib schlaffen gehet/ lege sie sich gleich auf den Rücken/und lege das Kraut/ als warm sie es leiden kan/ blos auf den Bauch/und hebe am Nabel an/ bis an die Scham/ und von einer Hüffte zur andern. Leg auch über das Tuch ein blau wüllen Tuch/ mit Weid gefärbet/ und wann das Kraut kalt wird/ so muß mans in der Brühe wiederum wärmen. Der Topff muß stets bey dem Feuer stehen bleiben/damit das Kraut bald wiederum kan eingeweichet werden/ das Weib muß das Kraut 12. Stunden nacheinander darauf liegen haben/ aber etzliche mahl frisch eingeweicht/ und solches drey Nacht nacheinander/ dieses soll allezeit geschehen/wañ man vermercket/daß ihre Zeit kommen soll/in währender Reinigung soll sie sich ihres Mannes enthalten.

Ein köstlich Oel/ das ein Kind in der Geburt stärcket/ und der Nachgeburt zu rechte hilfft.

Nimm Nelcken/ Muscaten-Blumen/ gute scharffe Zimmetrinden/ jedes ein Loth/ Roßmarin und Majoran/jedes zwey Loth/ schneid es gantz klein/ Item einen Scrupel Biesem und 9. oder 11. Tropffen Spicken-Blumen-Oel/dieses alles thue in einen Krug/ und gieß eine Kanne Lilien-Oel darauf/ und mache den Krug vest zu mit Teig/daß kein Dunst heraus kan/setze es zum Kohlfeuer/ laß es erwärmen und nicht sieden/ wende den Topff immer um/ daß er allenthalben durchwärmet werde/ das thue drey Tag nacheinander/ und setze es hernach an einen verwahrten Ort. Wann nun ein Weib in harten Kindes-Nöthen/ die laß sich mit diesem Oel die Wehe-Mutter angreiffen und den Leib schmieren/ als weit sie mit einem Finger reichen kan/ auch wann das Kind zu erreichen/ dasselbe wol schmieren und immer nachfolgen/ es gibt dem Kinde grosse Krafft/ es fördert die Afftergeburt/ und erhält die Mutter in ihrem Lager/ und lässet die nicht übersich steigen/ ist sehr bewährt erfunden.

Ferner/ so das Weib von harten Drücken und Schneiden Bedrängnis hätte/ wie gemeiniglich in solchen Fällen geschichet/und von Wasserschneiden grosse Schmertzen haben möchte/ die nehme Zwiebeln und Epten-Saamen/eines so viel als des andern/und röste es in Gänse-Schmaltz fein weich wie einen Brey/ in einen neuen Tiegel/ darnach streiche es auf zwey lange Tüchlein eines Fingers breit/ und lege das auf beyde Seiten unter den Bauch auf die Wasser-Röhren und weiter nicht/ und ein breit leinen Tüchlein/ das die Scham oben bedeckt/ auch mit diesem bestrichen und warm aufgelegt/ es hilfft und ist sehr bewährt.

Wann einem Kinde das Blätlein geschlossen.

NJmm Lavendel-Wasser/ netze ein vierfach Tuch darein/ und legs dem Kinde aufs Blätlein/ thue es zehenmahl.

Vor

Vor das Weisse der Kinder in Mäulern.

Nimm weissen Hundsdreck / seud ihn in Wasser mit einem reinen Honig gar wol / wasche den Kindern die Mäuler damit / darnach den Hundsmist allein gethan / ein wenig lassen sieden / und den Kindern die Mäuler damit geschmieret.

Oder: grüne Rüben / schabe die klein / pregle die in Milchraum / das Butter gibt schmiere das Kind damit.

Wann ein Kind röchelt.

Nimm Acoley-Blumen / zureibe sie mit Creutz-Wasser / und gieb es ihnen zu trincken.

Oder Blau Violöl / süß Mandelöl / eines so viel als des andern / die Brust wol warm damit beschmieret / und ein warm Tuch darüber geleget.

So die Kinder voll um die Brust seynd / und sehr röcheln.

Nimm Wallraut einer Erbsen groß oder mehr / nach Gelegenheit des Alters in heissen Bier zu trincken geben Morgens und Abends.

Oder: Hauslauch rein gewaschen und gestossen / und den Safft den Kindern eingeben / auch um die Brust damit geschmieret.

Item: Agley-Saamen gestossen / und des Tages dreymal einer Messerspitzen voll mit Lindenblüt-Wasser eingegeben.

Vor den Nabelwurm oder Hertzfeuer.

Bey dieser Kranckheit / pflegen die Kinder sehr zu schreyen / daß sie blau und schwartz um das Mäulichen werden / fahren über sich / und werffen das Köpfflein hin und wider / ihre Stuhlgänge sind grün und Aschenfarb / wie ein gehacktes Lungen-Muß.

Zu erfahren / ob es diese Kranckheit sey / so binde man dem Kind einen lebendigen Schmerling auf den Nabel / und laß ihn 12. Stunden darauf liegen / hat es die Kranckheit / so wird der Wurm den Schmerling durch den Nabel / bis auf den Grad verzehret haben. Befindet sichs also: So nimm einer Baumnuß groß Venedisch Glas / zerstoß es aufs kleineste / und thue eine Hand voll Sadenbaum-Kraut / auf kleineste geschnitten / darzu / und rühre diese beyden Stücke mit geläutertem Honig an / zu einer Salben / fülle darvon eine halbe Nusschale / und binde es dem Kinde auf den Nabel / und laß es zwölff Stunde darauf liegen / so wird der Wurm ein Grüblein darein fressen / fülle es wieder voll / und lege es über / und thue solches so lange / bis die Salbe verzehret wird.

Wann die Nusschale voll bleibet / so ists ein Anzeig / daß sich der Wurm zu todt gefressen habe / alsdann darff mans nicht wieder gebrauchen / sondern man soll dem Kinde gebrannt Hirschhorn mit Reinfarben-Wasser etliche Abend zu trincken geben / so gehet ein heßlicher Gestanck vom Kinde durch den Stuhlgang weg / und wird gesund / da es sonst / wann man nicht bey Zeit Rath schafft / davon sterben muß.

Wann ein Kind keinen Stuhlgang hat.

Blau Violen-Blumen eine gute Hand voll in einen Nösel lauterer Erbisbrüh gesotten/und dem Kinde zu trincken geben.

Violen-Safft ist am allernützlichsten/die Kinder zu bewegen.

Vor einen hohen Nabel.

Nimm vierfachen rothen Zindel/mache ein Küßlein daraus/ fülle es mit Hasen-Schmaltz/und binde es über.

Die Blattern heraus zu treiben.

Nimm weisen Rüb-Saamen / klein gestossen / einer Hasel-Nuß groß / und ein Goldblätlein/ vermenge es untereinander/ und giebs dem Kinde ein / mit fünff Löffel voll Tauben-Kroff-Wasser/könnte es nüchtern geschehen/ so wäre es am besten/ laß es bey einer Stunden darauf schwitzen / und so die Blattern anfahen dürre zu werden / soll man es noch einmal brauchen und darauf schwitzen / so fallen sie desto lieber ab.

Etliche nehmen Rüb- und Kressen-Saamen / eines so viel als des andern / und brauen es wie gemeldt.

Erwachsenen Kindern mag man auch Ehrenpreiß-Safft und Tauben-Kropff-Safft geben/die Augen/ Ohren und alle Löcher am Leibe soll man bestreichen mit folgendem Sälblein.

Nimm das Weise von einem neu-gelegten Ey / einen Löffel voll Rosen-Wasser und ein Nuß groß Saltz/und ein wenig Saffran / daß es wol gelb werde / tuncke eine Feder von weisen Tauben darein/und bestreich damit die Augenlieder/Ohren/Nasen-Löcher/die Lefftzen und andere Oerter/so kommen die Urschlechten nicht hinein.

So einem die Augen verschwollen/ so nimm ein neu-gelegt Ey / backe es wol mit Schmaltz/darnach geuß es in heiß Wasser/wann es gestehet / so geuß das Schmaltz davon ab / in ein verglasürt Scherblein und Rosenwasser darunter/ rühre es um/ daß es werde wie ein zart-weisses Sälblein / damit überstreicht dem Krancken die Augenlieder bald.

Wann die Blattern nicht selbst aufgehen wollen / mag man sie öffnen mit einer güldenen oder silbernen Nadel/und mit Baumöl bestreichen.

Wann der grosse Schmertzen vorhanden/ mag man das Bett der Krancken bestreuen mit Bohnen-Meel/Erbsen/Feigbohnen/oder Linsen-Meel.

Vor die Narben nach den Blattern.

Allerley Blumenwasser warm gemacht und die Mähler offt damit gewaschen. Etliche brauchen allein Schweinen-Schmaltz/so bald die Blattern abgefallen seynd. Holtz-Aepffel in einer Kachel gebraten/daß sie weich werden/weissen Ingber darunter vermischet/und Abends damit bestrichen/zu Morgen wieder abgewaschen.

Vor die Mitesser.

Nimm Laugen von Aschen aus Eichen-Holtz / leg darein ein Säcklein über Nacht von Hünermist / den andern Tag mache die Laugen wieder warm / und setz

das

das Kind darein / bis an den Hals in einer Badstuben / über eine Weil nimm das Kind heraus/und laß es wol schwitzen/bestreich es mit Honig übern gantzen Leib / alsdann laß es mit einem Scheermesser glatt überscheeren/ und gieb ihme Kressensaamen mit Wein zu trincken/weil es schwitzet/das thue die Woche dreymal.

Wann die Kinder Hitze haben.

Gieb ihnen Creutzkraut-Wasser / oder wilder Denckelblumen-Wasser zu trincken.

Oder: Schmiere die Kinder am Rücken und über die Ritzlein mit Violöl.

Oder: Sauerteig gerieben / Wermuth-Safft auf die Fußsohlen gebunden/ zeucht die Hitze aus.

Lorbeer-Pulver vor das Abnehmen der Kinder.

Nimm ein Stück wol ausgewürckten Brodteig/ streck denselben innwendig voll frischer ungeschehlter Lorbeer/also das der Teig gerings herum gehe / und laß solchen Teig mit den Lorbeeren sehr wol und viel mehr als ein Brod ausbacken / jedoch daß es nicht verbrennne. Wann das Brod kalt worden/ so nimm die Lorbeeren heraus/ schähle sie sauber ab / und stoß sie zu einem Pulver / wann es gepulvert / so wiege das Pulver/und thue so viel gebrannt Hirschhorn/desgleichen Muscatennüß/jedes absonderlich gestossen darzu / und mische es durcheinander. Diß Pulver dienet alten und jungen/Leuten vor das Abnehmen/ auch vor den Hertzwurm/ und vor die Weiber die ihre Zeit zuviel haben.

Den Kindern soll man etwann drey Messer-Spitzen voll des Morgens in der ersten Suppen/mit drey Löffel voll eingeben/und die Suppe darauf essen lassen/und solches vier oder sechs Wochen aneinander gebrauchen.

Den jungen Kindern giebt mans mit Geiß-Milch ein / und den Brey alsbald darauf. Alte Leute sollen es des Tages zweymal brauchen/Abends mit Wein/ deß Morgens mit einer Brühe/und eine Stund oder zwey darauf gefastet.

Schlaff vor die Kinder.

Gantzen Saffran in Frauen-Milch geweicht / und die Schläffe damit bestrichen/und so offt es trucken wird/ wieder genetzet.

Mahen-Saamen/ Köpffe mit den Saamen in Milch gesotten / und die Milch abgeseiget / und von dieser Milch den Kindern Brey gekocht / und dem Kinde zu essen geben.

Vor Schrecken der Kinder.

Hollwurtzel auf Kohlen gelegt/und die Kinder damit beräuchert.

Vor den Ansprug der Kinder.

Nimm Rosenöl zwo Untzen / Pech drey Drachm. Salpeter / Wachs / gelben Schwefel / Weyrauch / jedes ein halb Untz / mache eine Salbe daraus/und schmiere die Versehrung damit.

Vor das Fieber ein Tranck zu purgieren.

Nimm Senet-Blätter vier Loth Muscatnuß / Nägelein / Ingber / Zimmetrin-

den / Anisſaamen / jedes ein Qvintlein / Muſcatenblüth ein halb Qvintlein / in ein Maaß Weins / den dritten Theil eingeſotten / und davon zween Morgen nacheinander einen guten Trunck gethan / und drey oder vier Stunden darauf gefaſtet / nach zwey oder drey Tagen kan man eine Ader öffnen / darnach der andern Stück eines vor das Fieber gebrauchen / als:

Spitzwegerichwurtzel in Pulver geſtoſſen / und gebrannt Hirſchhorn / ſo zwiſchen zwey Frauen-Tagen gefangen iſt / jedes ein Qvintlein mit Cardobenedicten-Waſſer eingenommen.

Dormentil-Wurtzel / weiſſen Diptam / jedes ein Loth / Bibenellwurtz zwey Loth / gebrannt Hirſchhorn zwey Loth / Wegwartwurtz ein Qvintlein / alles zu Pulver geſtoſſen / mit drey Loth weiſſen Zucker vermiſcht / und gebraucht wie das vorige.

Ein köſtliches Pulver vor das Fieber.

Nimm Tormentille / Diptam jedes ein Loth / Bibenell zwey Loth / ſtoß es zu Pulver / und wann ein Menſch das Fieber hat / ſo nehme von dieſem Pulver einer Haſelnuß groß ein / und thue darunter ein wenig gebrannt Hirſchhorn / und thue es in ein Trünckle in Wein / und wann der Patient einen guten Tag hat / und deß Abends will ſchlaffen gehen / ſo brauche er darvon einen Trunck / lege ſich nieder / und decke ſich warm zu / daß er wol ſchwitze.

Vor das viertägige Fieber eine bewährte Kunſt.

Nimm Hopffen und Hirſen / eines ſo viel als des andern / thue es in einen neuen Topff den vierdten Theil / geuß den mit Waſſer voll / koche es wol ein / trinck die Suppen / wann ſie durchgelauffen iſt / durch ein Sieblein / alle Tage am Morgen nüchtern um ſieben Uhr und auf die Nacht einen guten Trunck warm / ſolches thue neun Tage es verzehret alle Fieber.

Ein bewährt Recept vor das Kalt.

Nimm ein Loth Zitwer / theile es auf drey Theile / brenne es auf einer heiſſen Schaufel / darnach ſtoſſe es / und nimm ein Theil / wann dich das Kalte will ankommen in einen rothen Wein ein / es hilfft.

Vor die Schwindſucht.

NJmm Wolffs-Leber vier Loth / Fuchs-Lungen / Zimmetrinden / Muſcatenblüth / Nägelein / jedes zwey Loth / Zucker ſechzehen Loth / diß alles mache zu Pulver / und vermiſche es / davon nimm Abends und Morgens in Wein ein Qvintlein ſchwer ein.

Oder: Nimm ein Gelüng von einem ſchwartzen oder rother Kalbe ſamt dem Hertzen / hacke es klein / darzu thue Creutz-Salbey / wild Salbey / Jſop / Lungen-Kraut / ſo an Eichen wächſt / Meliſſen / jedes zwey Hand voll / hacke es / und miſche es durcheinander / thue es in einem Hälm / und brenne Waſſer daraus / von ſolchem Waſſer thue Abend und Morgens einen Trunck / iſt gut vor die Schwindſucht.

Ein

Ein köstlich gut Tryfenet vor die Schwindsucht / zur Lungen / Leber / und vor den Husten / auch so einer einen kurtzen Athem hat.

Nimm Wolffs-Leber und Fuchs-Lunge / so an der Lufft gedörret / es sey im Mertzen oder zwischen zweyen Frauen Tagen / jedes zwey Loth / Lungen-Kraut / Eichen-Mispel / Alant-Wurtzel / Anis / Fenchel / Süßholtz / Ingber und Nägelein / jedes ein Loth / Zimmet und Muscatenblumen jedes zwey Loth / und Zucker sieben Loth / dieses alles klein gestossen und untereinander gemenget / Abends und Morgens ein Qvintlein schwer / oder so viel man ungefehr zwischen vier Fingern halten kan / eingenommen / und darauf eine Stunde gefastet / wie man es dann auch auf gebeheten Brod oder in Wein einnehmen kan / es hilfft vor die Schwindsucht / und ist offt probirt.

Krebs-Butter vor die Schwindsucht / die an vielen Leuten bewährt befunden.

Nim ein Schock Bach-Krebse / seude die ohne Saltz in Wasser nicht übrig sehr / nur daß sie roth werden / mache sie auf / und nimm die Aederlein aus den Schwäntzen / sowol die Magen / heraus / thue alsdann die Krebse in einen Mörsel / und stosse sie mit den Schalen gantz klein / laß eine Kanne ungesaltzene Butter in einem Tiegel zergehen / schütte die gestossene Krebs mit den Schalen zur Butter in Tiegel / und rühre sie wol durcheinander / bis so lange sie Ziegelroth wird / alsdann nimm die Butter mit den Krebsen / und drucke sie durch ein Tüchlein / thue dis durchgedruckte wieder in Tiegel / laß es über einem Kohl-Feuer gemde wieder aufpregeln / und nimm den Schaum von Krebsen (so zu Heilung allerhand Schäden und Brandwunden sehr gut) rein abe. Alsdann nimm die Butter thue solche in eine Waldenburgische Büchse / und gib den Patienten Abends und Morgens einer welschen Nuß groß in warmen ungesaltzenen Bier zu trincken. Probatum est.

Für das Rothlauff ein Aufschlag.

Nimm ein Viertel Silberglett / Alaun / so groß als ein gut halb Ey / ein Viertel Bleyweiß / Saltz eine gute Hand voll / eine Kanne guten Bier-Essig / ein Nösel Wasser / koche es zusammen in einen neuen Topff / und rühre es wol um / netze eine Binde darein / und schlage sie um das Rothlauff.

Ein gewisses Mittel vor das Rothlauff / es seye unter den Augen oder anderstwo.

Wann dich das Rothlauff anstösset / so nimm eine Muscaten-Nuß / schneide sie Creutz-weis voneinander / und esse sie / es sey Abends oder Morgends / und thue des Abends einen guten Trunck Hollunder-Wasser darauf / es hilfft und verzehret sich bald.

Vor

Vor die Pestilentz.

Ein kurtzes Haus-Regiment zur Zeit der Pestilentz / damit sich ein Haus-Vatter samt seinem Gesind durch GOttes Gnade bewahren kan.

NEchst stetigem Gebet und hertzlichem Vertrauen zu GOtt / sind zweyerley Wege / sich vor der ansteckenden Seuche der Pestilentz zu bewahren.

Erstlich / soll man den Ort / da die grosse Seuche regiret / meiden / wo es ohne Nachtheil Christlicher Liebe / und eines jeden Beruff und schuldiger Pflicht geschehen kan.

Zum andern soll man gut Regiment halten / den Leib reinigen / und das Hertz und die andern vornehmsten Glieder stärcken.

Losament.

1. Wohnung oder Losament soll ziemlich hoch gelegen seyn / gegen Morgen und Mitternacht / nicht an einem sumpffichten Orte / da es stille stehende mosichte Gräben hat.

2. Die Lufft soll weder Morgens noch Abends in die Gemächer eingelassen werden.

3. Man soll des Morgens nicht eher ausgehen / es sey dann die Lufft zuvor von der Sonnen wol gereiniget.

4. Die Lufft soll in den Gemächern mit Feuer von Weinreben-Holtz / Wachholder-Holtz und Beeren / frischen Weiden / Rosmarin oder Cypressen-Holtz / Item / Eichen-Laub / See-Blumen / Rosen-Wasser / wohlriechenden Aepfeln gemenget / Item die Gemach mit Sauerampff- Wasser / Wein-Essig / Rosen-Essig / und dergleichen wohlriechenden Sachen besprenget / oder darein genetzte Tücher in den Gemächern aufgehänget werden / doch mit Unterschied / daß im Sommer kühlende Räuchwerck / im Winter aber warme gebraucht werden.

5. Soll kein faul vermodert Holtz / oder das im Wasser gelegen / in den Gemächern gebrannt werden.

6. Ist gut / daß man des Nachts / in den Gemächern / von guten dürren Eichen / Kühnfahrn oder Bircken-Holtz ein Feuer halte / und darinn einen Theil ausgedörret Eichen-Laub / Wermuth und Schaafgarben werffe.

7. Sehr grosse Hitze und warme Stuben zu meiden / und seynd die Camin-Feuer viel gesünder.

Essen und Trincken.

1. In Essen und Trincken soll man gute Ordnung halten / als: daß man zu rechter Zeit esse / und sich nicht überfasse / Item nicht sobald aufeinander esse / ehe dann die vorige Kost verdauet.

2. Das Brod soll gut seyn.

3. Zugemüs soll seyn Gersten und Haber-Grütz / Reis / Hirs / Linsen mit Essig gesotten. Item Lactucken / weiß- und rother Kohl.

4. Fleisch

4. Fleisch von einem Kalb / das zwölff oder sechzehen Wochen alt ist / Lamm-Fleisch.

5. Fisch / die in steinichten frischen Wassern / als Schmerlen / Aschen / Forellen und ingemein alle Fische / die Schuppen haben / und seynd die Fische gebraten besser / als gesotten.

NB. Kalte und trockene Speisen sind besser als andere / derhalben man den Essig und alle Kost / die damit zugericht / billich sehr lobt.

Speisen zu meiden.

Alte grobe undauliche Speisen / als: alt Ochsen / Item geräuchert Fleisch und gedörrete Fische / Item Fische die in stehenden Wasser gefangen werden / als Karpfen / Ahl / Schleyen / Item Eingeweyde der Thiere / als Füsse / Ohren / Lungen / Hirn / Magen / Miltz / Leber / Item Gänse / Endten / Taucher / Wasserhüner / &c.

Schlaff.

Man soll nicht ehe zu Bette gehen / es hab sich dann die Speise im Magen wol gesetzt / der Schlaff soll auch nicht zuviel seyn / sondern etwann sieben Stunden.

Bewegung des Leibes soll allezeit seyn.

Verstopffung des Leibes zu verhüten / bey Zeiten Purgation einzunehmen / Pillulas Pestilentiales, alle vierzehen Tag ein Qvintlein einzunehmen.

Medicamenta.

1. Vor allen Dingen werden gelobt die Pillulæ Pestilentiales, werden zugerichtet aus Myrrhen / Saffran und Aloe / derselben soll alle Wochen einmal oder zwey eine alte Person des Morgens nüchtern etwann ein halb Qvintlein oder ein Scrupel / so man nicht purgiren will / ein Junges etwas weniger einnehmen.

2. Die übrigen Tage kan man nehmen einer Erbsen groß von guten Theriac / Mythridat / Gülden-Ey oder Aqvavita. Man soll aber mit diesen Stücken umwechseln / bald dieses / bald ein anders / damit sich die Natur nicht zu einerley Artzney gewehne.

3. Frische Saurampff-Blätter sechs oder sieben rein gewaschen / und des Morgens nüchtern gessen / bewahren den Menschen den gantzen Tag vor böser Lufft / also auch ein Conserva oder Safft von Saueramppfer gemacht.

Man kan auch die Blätter aufdörren / darnach rein stossen / und mit gleich viel weissen Zucker vermischen / davon ein alt Mensch ein Qvintlein / ein Kind oder Junges aber etwas weniger einnehmen soll / gleicher Gestalt / brauchen etliche Eichen-Laub-Blätter.

Tormentill-Wurtz / Angelica-Natter-Diptam-Alant-Baldrian-Wurtz / Osterlucey / Hohl-Wurtz / wilde Roß-Bibenell die in den Wiesen wächst / von den Wurtzeln ein halb Qvintlein nüchtern gessen oder gepülvert eingenommen / lässet den gantzen Tag keinen Gifft zum Menschen kommen.

Zitwer ist gut / wann man unter die Leute gehen muß / daß man allezeit ein Stücklein davon im Munde halte / über eine Weil ein anders nehme / und das vorige ausspeye / und nicht hinein schlucke.

Etliche trincken den Mitelschuß ihres eigenen Urins.

Wachholderbeer ohngefehr fünffzehen früh nüchtern gessen/ mit einer welschen Nuß und Rautenblätter.

Latwerge.

Welsche Nußkern/ Wachholderbeeren/ Rautenblätter/ Feigen/ eines so viel als des andern/ klein durcheinander gehäckt/ und mit guten Wein-Essig angemacht zu einer Latwergen/ davon Morgens/ ehe man ausgehet/ einer Haselnuß groß gessen/ etliche nehmen auch so viel Theriac darzu/ etliche auch Brosamen von Semmeln/ und machens mit Wein an/ daß es ziemlich dünne wird/ und nehmen davon alle Morgen einen Löffel voll.

Oder nehmen zwo welsche Nüsse/ zwo Feigen/ zwantzig Rauten-Blätter und Salbey so viel man in zweyen Fingern ergreiffen kan/ das schneidet man durcheinander/ und vermischt es mit guten Wein-Essig.

Andere nehmen darzu Wermuth-Körnlein/ Rauten/ Salbey-Blätter/ weissen Senff/ welsche Nußkern/ jedes gleichviel/ und vermischen das mit dem Marck von frischen Feigen/ daß es werde wie eine Latwerge/ davon alle Morgen einer Castanien groß.

Item nimm fünffzehen welsche Nußkern/ zwölff Feigen/ Wermuth/ Weinrauten/ jedes eine kleine Hand voll/ Katzenkraut oder Baldrian halb so viel/ Pestilentzwurtz/ Tormentill/ Bibenell/ jedes zwey Loth/ Wachholderbeer anderhalb Loth/ weissen Diptam/ rothen Bollum, Terra Sigillata, jedes ein Loth/ Angelica/ Zitwer/ Lorbeern/ jedes drey Qvintlein/ Muscatenblüh/ Holwurtz/ jedes zwey Qvintlein/ dürre Citronen-Schalen anderhalb Qvintlein/ Entzian/ rothen Sendel/ jedes ein Qvintlein/ mische es durcheinander mit guten Rosen-Essig zu einer Latwerge/ alle Morgen eine halbe welsche Nuß groß/ nüchtern.

In Händen zu tragen/ daran zu riechen.

Ein Büschelein von Rauten/ Liebstöckel/ Angelica und Schafgarben stetig in Händen getragen und daran gerochen.

Rauten in einem Mörsner zerstossen und mit Essig durch ein Tuch getrieben/ und in demselben Essig Tüchlein oder Schwämmlein gemacht und daran gerochen.

Rauch-Pulver.

Wachholderbeer/ die obersten Gipffel von Wermuth/ Schafgarbe/ Blätter von jungen Eichbäumen/ jedes ein Pfund/ Agtstein sechs Loth/ Weyrauch und Myrrhen/ jedes vier Loth/ mache es zu groben Pulver/ und wirff davon nach Nothdurfft auf gute Kohlen die nicht stincken/ diß Pulver kan man auch in ein Säcklein thun/ und dasselbe mit Rautenblätter in Rosen-Essig weichen/ damit die Puls-Adern und beyde Schläffe bestreichen/ darnach an Hals hencken/ und offt daran riechen.

Ein anders.

Nimm ein Pfund Wachholderbeer/ frische Lorbeern und Allæ dulcis, jedes 2. Loth/ weissen Weyrauch 10. Loth/ Storacis rubei 8. Loth/ und Eichenlaub so im

Sam-

Sommer eingetragen/und unter dem Dache gedörret ist/eine Hand voll/ diese Stücke macht alle zu einem Pulver/jedoch nicht gar zu klein/und menge es durcheinander.

Ein Pulver / so sehr köstlich.

Guten Bezoar 2. Scrupel und 2. Gran / rechtschaffen Hirsch-Creutz / ein Scrupel/ Terræ Sigillatæ veræ 1. Quintlein / Boli armeni veri mit Sauerampffer und Scabiosen-Wasser bereitet / ein halb Loth / bereiter guter Perlein 1. Quintlein und 9. Gr. Smaragden / Rubinen/ Hyazinthen/ Saphier/ jedes 7. Gr. Campher und Saffr. 9. Gr. diese Stücke auf einen Marmel klein gerieben/darnach vermischt/ davon einem alten Menschen / der mit der Pest angegriffen 1. Qvintlein / einem jungen 2. Scrupel/ einen 8. jährigen Kind 1. Scrupel mit Cardobenedicten / Sauerampffer/oder Scabiosen-Wasser/samt einem Löffel voll Wein-Essig ein/darauf soll er ein oder zwey Stunden/ oder so lang er kan/ schwitzen. Diß Pulver hat alle Intentiones die in curatione pestis erfordert werden.

Ein anders.

Angelica/ Haselwurtz/ Weiswurtz/ Bibenell / Terræ Sigillatæ, jedes ein Loth alles zu Pulver gemacht und vermischet / einer Haselnuß groß in weissen Wein eingegeben.

Oder: Bibenellen 4 Loth/Tormentill/Diptam/jedes zwey Loth / mit obgemelten Wassern und einer Bohnen groß Theriack eingegeben.

Probe/ ob einem der an der Pest lieget/ zu helffen.

Nimm ohngefehr eines Goldgauldens schwer Krebsaugen/ stosse sie klein / und schütte sie in drey Löffel voll heissen Wein-Essig / da pflegt es zu sieden. Wann es ausgebrodelt hat / so rühre es wol um / und giebs dem Krancken zu trincken / behält ers bey sich / so halten etliche dafür / daß dem Krancken noch zu helffen sey / giebt ers aber wieder von sich/so ist es ein Anzeig/daß das Hertz vergifftet/und er schwerlich davon kommen werde.

Wie die Artzneyen den Krancken einzugeben / und sonderlich / so sich einer erstlich befühlet.

Die Pulver und Latwergen giebt man ein / wann die Pestilentz mit Frost kommen ist mit gutem Wein oder Aquavitæ.

Ist sie aber mit Hitze kommen/ giebt man sie ein mit Sauerampff-Cardobenedicten-Scabiosen-und Erdrauch-Wasser/oder guten Wein-Essig/und soll des Wassers eben so viel seyn/daß man die Artzeney damit zertreiben und einnehmen kan.

Pflaster auf die Pestilentz.

Einen Han mit den Hintersten auf das Geschwir gesetzt / und in den Schnabel zugehalten.

Item: Nimm ein paar grosse Zwiebeln/schneide sie oben auf/hole sie ein wenig aus/ thue den Kern heraus / und fülle sie mit gutem Theriack / laß ihn einer heissen Aschen braten / oder bey einem gelinden Feuer / bis sich der Theriack wol in die Zwiebeln gezogen/ darnach stoß es in einem Mörsel / und lege es Pflaster-weis über die Beulen.

Oder nimm einen grossen sauren Rettich/schneide ihn zu Scheiben/dieselben bestreiche mit guten Theriack / und lege eine Scheibe nach der andern auf / die zeucht den Gifft so gewaltig aus/daß auch die Scheiben gantz schwartz davon werden. Probatum est.

Item : Zwölff frische Feigen / grosse Rosinen ohne die Kern / eine Hand voll Sauerteig ein Loth/gebratene Zwiebeln anderhalb Loth/alles mit weissen Lilien-Oel zu einem Pflaster angemacht.

Item: Sauerteig vier Loth/gepülverte Rauten zwey Loth/ gebratene Zwiebeln zwey Loth/Saltz anderthalb Loth/und drey Feigen / diß alles gestossen und mit einem rohen Eyerdotter vermischet zu einem Pflaster / und des Tages zweymal aufgelegt. Etliche legen allein einen frischen Eyerdotter darauf mit ein wenig Saltz.

Item : Knoblauch mit gebrannten Wein gestossen und darauf gelegt.

Präservativ vor Gifft und die jenigen/so bey den Kraucken in Gemächern seyn müssen.

Nimm Holunder-Blätter / Salbey-Blätter / Betonien-Blätter / jedes eine Hand voll/Ingber/ Zittwer/ jeder zwey Zähen/ zerschneide alles klein / und koche es in einer Maas Wein / davon trincke allemal nüchtern einen guten Trunck / warm gemacht / bestreich auch die Lippen / das Maul und Nasen-Löcher offtmals damit / dieses Recept samt den vorhergehenden / bekräfftiget ein Obrister / daß er und etlich hundert Menschen in einem grossen Sterben / nechst GOttes Hülffe / seyen erhalten worden.

Ein gewiß und bewährt Recept vor die Pestilentz / welches an viel tausend Personen probiret und bewährt erfunden worden.

Rec. Polus Armeni, Terra Sigillatum Salomonis, oder Weißwurtz/ Theriack oder Mithridat/ Alantwurtzel/ Tormentill/ Bibenell/ Angelica/ Osterlucid/ weissen Senff/ roth Sandelholtz / jedes ein Loth. Dieses alles zu Pulver gemacht / und in ein Glas zusammen gethan/ein Maaß des besten Brantenweins / darauf gegossen und 24. Stunden stehen lassen / so ist es fertig / je länger es darauf stehet / je besser es wird.

Wann man es brauchen und unter die Leute gehen will / soll man es zuvor umrühren / und alle Morgen einen Tropffen oder zehen trincken / nach Gelegenheit des Alters/wie man das güldene Wasser zu gebrauchen pfleget / und zwo Stunden darauf gefastet/so ist ein Mensch vier und zwantzig Stunden darvor sicher/ da es aber einen Menschen ankommen/und es über vier und zwantzig Stunden nicht gehabt/deme soll man dieses Aqvavitæ einen Löffel voll geben / in ein warm Bette legen / und wol schwitzen lassen/so lange er aber ihm Schweiß lieget/soll er nichts trincken. Allein so es vonnöthen thut und die Person gar zu matt würde/soll der Manus Christi nehmen. Nach dem Schweiß mag er wol essen / und so fern er es erleiden kan / die Median-Ader springen lassen.

Beschreibung eines Rauchs in Pest-Zeiten/

Wachholderbeer vier Hand voll/Eichen-Laub zwey Hand voll/Bickene Rinde vom Stamm zwey Hand voll/ Haar vom ungeschnittenen Bocke/zwey Hand voll/ Faßbech eine Hand voll/Lorbeeren zwey Loth/Sandelbaum/vier Loth/Schaafgarbe zwey Hand voll/Raute zwey Hand voll/Weyrauch drey Loth/Wermuth zwey Hand voll/ Baldrian eine Hand voll/weisser Diptam zwey Loth/ braune Schwertelwurtz ein Hand voll/Myrrhen ein Loth. Dieses alles klein geschnitten/ und was zu stossen taug/ klein gestossen/ untereinander gemenget/ und alle Morgen im Hause damit geräuchert.

Für Gifft/so einem gegeben worden/ oder so einer einen bösen Bissen gessen und getruncken/ oder ein böser Gestanck in Maul und Nasen gehet/ und mit grosser Beschwerung auf die Brust fället/ auch gehling harte Flüsse/die nicht verzehret werden.

Zu diesen Zufällen allen ist das Schwitzen und Brechen am besten. Alsdann nimm rein Wasser/und den dritten Theil rein Baumöl/ und trincke es/ thue es nicht über zweymal/es folgt mit Hauffen ohn alle Beschwerung/und nimmt weg was böses auf dem Hertzen/Brust und Magen ist.

Wann einer sich beforget/ daß er Gifft bekommen.

Der nehme die Lacke von der Butter/ siede dieselben und schaume sie rein/ thue ein wenig gestossene Lorbeern darein/und trincke davon/ist ein gewisses Mittel.

Wann einen die Ratten beschmeissen.

Nimm Sauerkraut-Lacke/ wasche den Ort damit/ und so das Feuer darzu kommt/Raum in die Lacke gethan/es stillet das Feuer.

Vor allerhand Wunden/ kalten Brand/ Geschwulst/ Krebs/Frantzosen/allerley Brand/und dergleichen zur Wund-Artzney gehörig.

Vor die Haupt-Wunden.

WAnn einer eine Haupt-Wunde hat/da kein Gefahr darbey/der verwahre den Patienten wol/mit warmen Gebände in reinem Pauß/und netze es in Wein und wieder sauber ausgedrucket/das stillet den Schmertzen und machet Linderung.

Ein guter Wund-Tranck zu den Haupt-Wunden.

Nimm Leberkraut und Blumen drey Hand voll/ Wintergrün eine Hand voll/ Sanickel/ Singrün/ Meyenblumen/ Lindenblüt/ jedes eine halbe Hand voll/ diese Stücke soll man klein zerschneiden/darnach in eine Kanne thun/und ein Maaß Betonienwasser darüber giessen/ den Rand der Kannen verlutiren/ darnach vier Stund in einem Kessel in Wasser sieden/und folgends durchseyhen; hiervon giebt man Morgends und Abends jedesmal zwo Untzen zu trincken.

Brauche auch äusserlich das Emplastrum de Betonica.

Vor das Wund-Fieber.

Nimm weissen Bernstein / streue ihn auf eine Glut / und laß den Rauch in die Wunde gehen/so bist du versichert.

Wann einer einen Stich hat.

Nimm Gummi Elemi, streichs auf ein Leder/und leg es über den Stich/ du muß aber gleichwol Meissel brauchen.

Wann einer gefallen/geschossen oder geschlagen/ daß todte Glieder in ihm sind.

Nimm Violkraut / ein Hand voll / alt Schweinen Schmaltz / so groß als ein Hüner-Ey/brate es in einer Pfannen/und leg es warm auf den Schaden.

Wann einem die Adern zerhauen sind.

Nimm Rindermist und einen starcken Essig/und mische es zusammen/mache ein Pflaster daraus/und lege es auf die Wunde/so zulassen sich die Adern und heilen.

Eisen und Spreissen auszuziehen/ein bewährtes Mittel.

Nimm zwey junge Schwalben / welche noch nie aus dem Nest kommen sind/ brenne sie zu Pulver/ und wann du solches brauchen wilt / so machs mit Essig an/ und leg es auf den Schaden.

Eine Salbe / so Eisen und Bley ausziehet.

Nimm Auriculæ muris, das ist/Nagelkraut mit den braunen Blumen/Diptam-Safft / Magnetstein und klein Schwertelkraut / dieses wächst unter sich / die andere über sich/die Oberste ist die beste/stosse die Wurtzel mit Schweinen Schmaltz mache eine Salbe daraus/ und lege sie auf den Schaden / es ziehet das Eisen heraus / und tödtet auch den Wurm.

Eine starcke Blutstillung.

Nimm Federweiß anderhalb Untz / langen Pfeffer / Euphorbi, Sulphuris ana ein halb Drachm. weissen Vitriol ein Untz / Mercur. Sublimat. zwey Drachm. mache es also/nimm diese Stück alle / pulverisire sie klein / und thue sie in einen Venedischen Glaskolben / thue ein halb Kändlein Branntwein darzu/laß es acht Tage wol zugedeckt stehen/und rühre es alle Tage um/darnach nimm reine saubere Baumwol/drucke sie in die Materi / und wickele sie zusammen / stosse sie zuvor trucken unter den Ofen/ thue sie in eine Schachtel/und brauchs nach Nothdurfft.

Ein gewisses Pulver/das Blue im Leibe zu stillen.

Rec. Mumiæ, boli armenæ, terræ sigill. anna ein Untz/stosse alles klein zu Pulver und gieb den Patienten ein Untz in Wegerich-Wasser oder Essig ein/ es stillet das Blut mit Gewalt/zertreidet auch das geronnene Blut im Leib.

Ein Wund-Tranck zu allerhand Schäden.

Nimm Wintergrün/Heidnisch-Wundkraut/Rothbucken/Natterwurtz/siede es in halb Wein und Wasser/wo aber grosse Hitze/muß man halb Bier nehmen.

Ein

Ein guter Wund-Tranck zu den Schlessen.

Nimm Heidnisch-Wundkraut/ Wintergrün / Sanickel/ Haselwurtz / Ehrenpreis/ Waldmeister/ jedes eine Hand voll / Zitwer vor einen Groschen/ Calmus vor drey Pfenning/ Muscatenblumen/ Zimmetrinden / ana vor sechs Pfenning / Ingber auch vor sechs Pfenning/ Weyrauch eine halbe Untz/ Krebs-Augen zwo Untzen/ diese Stück alle klein in einen Topff gethan / und mit zweyen Kannen neuen Wein gekochet/ Morgends und Abends 6. Löffel voll getruncken.

Ein Balsam zu frischen Wunden.

Nimm Mastix/ Weyrauch ana eine Untz/ weiß Hartz ein Pfund / Terpentin/ Baumöl/ ana eine halbe Untz/ Grünspan zwey Drachm.

Ein gutes Wund-Oel.

Rec. Terebinth. zwo Untz/ ol. rosar. vier Untzen/ Loröl ein Untz / Eyeröl eine halbe Untz/ vermische alles zu einem Wund-Oel.

Eine Wund- oder Waffen-Salbe/ damit man einem Verwundeten ohne Pflaster helffen kan/ wann einer gleich zwantzig Meilen von einem wäre.

Nimm Bärn-Schmaltz / wild Schweinen-Schmaltz / eines so viel als des andern / Regenwürm gepülvert eine Eyerschalen voll / Blutstein gepülvert eine halbe Untz / Moos von einem Todten-Kopff / auch gepülvert / einer Haselnuß groß. Mische diese Stücke alle in beyde Schmaltz/ daß es eine Salbe werde/ und brauche dieselbe wie folget:

Wann die Waffen oder das Gewehr / es seye gleich wie es wolle / von Stahl Eisen oder Holtz zu dir gebracht wird/ und du wilt erfahren / ob der Patient/der damit verwundet ist/ lebendig bleibe oder nicht/ so nimm Sandel und Blutstein/ gleich viel/ gepülvert / laß das Gewehr über einem Feuer warm werden/doch daß man eine Hand wol darauf leiden könne/ thue das Pulver darauf/ schwitzet das Gewehr mit Blut so stirbet der Krancke von der Wunden/wo aber nicht/ so bleibet er lebendig.

Wilt du erfahren/ ob sich der Krancke im Essen und Trincken wol verhalte / so kanst du es erkennen an dem Schweiß der sich an den Waffen erzeiget.

Ist die Wunde gestochen / so schmiere das Gewehr mit der Salben von der Spitzen hinaufwerts gegen dem Hefft zu.

Ist sie aber gehauen/so schmiere das Gewehr von der Schneide gegen dem Rucken zu/ wie der Schaden geschehen ist/ so salbe das Gewehr/ wie es nemlich in den Leib gegangen und den Schaden gethan hat / herauswerts / dann sonst heilet die Wunde auswendig zu / und innwendig nicht.

Wann nun die Wehre und Waffen also gesalbet ist / so umwinde sie mit einem reinen Tuch/ damit sich der Staub nicht daran setze/ und lege es hernach in ein Gemach / darinn es nicht zu heiß oder kalt ist / nach der Zeit / und nach dem es der Verwundete leiden kan/ dann der Krancke empfindet es alsbald/wann es zu warm oder zu kalt liget.

Im

Im Fall du aber die Wehr und Waffen/damit der Schade geschehen ist/es sey an einem Menschen oder Thiere/ nicht haben könntest/ so nim ein ander Instrument/ und verneure die Wunden damit/ darnach wie sie geschehen ist/ gehauen oder gestochen/ und schmiere es auf die Weise/ wie vor gedacht worden/ es hilfft sowol/ als wann du das Gewehr hättest/ damit der Krancke verletzet worden.

Man darff kein Pflaster/ auch gar nichts über die Wunden legen/ auch kein Heffi daran thun/ sondern nur den Eyter auswaschen/ und reine Tücher darüber legen.

Wann der Verwundte über zwantzig Meilen oder weiter von dir wäre/ und du hättest das Gewehr/ so kanst du ihn heilen/und geschiehet solches ohne Geschwulst und Schmertzen.

Doch muß sich der Verwundete/ und du selbsten/ aller Unzucht enthalten/ deßgleichen muß sich auch der Krancke der verbotenen Speisen enthalten.

Auf gleiche Weise kanst du auch einem vernagelten Pferd helffen/ ziehe ihm den Nagel aus/ und salbe denselben/ so heilet es/ und wird nicht hinckend. Kein Weibes-Mensch soll mit den Waffen umgehen oder zu thun haben.

Gliedwasser zu stillen.

Nimm ein Todten-Bein/ das ein Glied hat/ und schabe etwas von dem Gliede und thue dasselbe an die Statt/ da das Gliedwasser gehet. Probatum est.

Wann sich einer mit Pulver verbrannt.

Nim Hanff-Oel/ Lein-Oel ana ein halb Pfund/ Salarmoniac, Vitriol. alb. ana eine halbe Untz/ Theriack/ Mithridat ana zwey Drachm. laß das alles miteinander zergehen/und aufsieden/auf einem gelinden Kohlfeur bis er gelb wird/ so ist es recht.

Item nim Honig ein Pfund/ Saltz/ Alaun/ weissen Vitriol ana ein Untze/ Terpentin anderthalb Untze/ des besten Theriacks eine halbe Untz/ Essig ein halb Seidel.

Vor den Brand.

Nimm warmen Küh-Mist/ alsbald über den Schaden geschlagen/ und wiederum erfrischet/ wann er hart wird.

Nimm Dinten/ alsobald übergeschlagen/ oder Firnis/ oder Sauerkrautbrühe/ und die Blätter aufgelegt/ oder junge frische Käse aufgebunden.

Nimm Milchrahm und Leinöle/ jedes drey Löffel/ mit anderthalb Loth Wachs zerlassen. Item Speck angezündet/ und in kalt Wasser trieffen lassen/ und mit dem/ was herunter aufs Wasser getropffet/den Brandschaden geschmieret.

Nimm Qvittenkern in Rosenwasser gelegt/ und den Stein auf die Blattern gestrichen. Item Honig alsbald auf den Schaden geschmieret.

Eine bewährte Brandsalbe/ die trefflich heilet.

Nimm Hollunderstäudlein/ schabe die grobe Rinde subtiel davon/ bis auf das Grüne/ darnach schabe das Grüne herab/ und lege es in ein Baumöl/ laß es Tag

und

und Nacht darinnen weichen/nimm alsdann viel Erdbeerkraut und hacks klein: Alsdann nimm Butter und backe etliche Eyer darinnen/daß sie gar braun werden; wann das geschehen/so nimm die Eyer heraus/und thue das gehackte Erdbeerkraut und die Rinde mit dem Oel darein/laß es sieden/und thue auch ein wenig Wachs darzu/presse aber vor von den Kräutern wol aus/und behalts zur Noth.

Vor geronnen Geblüt in Leibe vom Fallen.

Nimm Regen-Würmer eine Hand voll/thue sie in einen reinen Sand/laß sie wol drein kriechen/darnach thue sie in rein Wasser/zerstosse sie in einen Mörsel ringe den Safft heraus/darzu thue einen Löffel voll Baumöl/das mache in guten alten Bier warm/und trincke es.

Eine gar köstliche Salbe/wann einer ihme wehe gethan/oder hart gefallen/und etwas im Leibe zerbrochen hat/treibet auch geliefert Blut aus/und machet Stuhlgänge.

Rec. Geschmeltzte Butter/ein Schock Krebse/denselben schneide das schwartze stinckende Ding bey den Augen rein hinweg/und stosse sie mit allem wie sie seynd/rohe/und nicht gesotten/gantz klein/thue es in lauter Butter/und lasse Hollunder-Wurtz graben/davon nim die Schale drey Hand voll/stosse sie auch zu Muse/daß es Safft gibt/darnach thue die Wurtzel-Schalen zu den Krebsen in die Butter/laß es eine halbe Stunde wol sieden/darnach drucke es mit gantzer Krafft durch ein Tuch/und wann es durchgedruckt/so thue darzu Bocks-Blut/Bibenell-Wurtz/Regenwürme gar zerrieben/weissen Hundsdreck/jedes 4. Loth/Bibergeil ein halb Loth/der grossen Nessel-Wurtz 4. Loth/ein jedes gar klein zu Meel gestossen/rühre es in die Butter zu den Krebsen/und laß es gar wol sieden/daß sich die Krafft aus den Dingen gibt/rühre es wol um/und weil es noch heiß ist/so rühre ein Loth Walrad darein/item Poli Armeni, so viel/daß sichs davon färbet/und röthlich wird/und rühre es so lange/bis es kalt wird; alsdann thue es in eine Waldenburgische Büchsen/und verwahre es wol/und halte es über ein Jahr.

Wann dann ein Mensch ihme wehe gethan oder gefallen/der nehme dieser Salben/ein Altes ein Qvintlein schwer/ein Halberwachsens aber ein halb Qvintlein/und ein Kind etwan einer Haselnuß groß/in warmen Essig oder Bier zerschlagen ein/und trincke es also warm aus/über 2. Stunden gib ihme noch so viel/und dann über 2. Stunden/wann es die Noth erfordert/wiederum/es hilfft mit GOttes Hülff gewiß.

Wann ein Mensch gefallen/daß ihme der Hirnschädel eingesuncken/oder die Nase/oder was anders eingefallen.

Dem soll man das Kraut Aaron auflegen/es zeucht wieder zu rechte.

Oder nimm blau Viol-Oel/mache es warm/schmiere dich damit/Abends und Morgens/und lege ein Tuch darüber.

Brand-Schäden zu heilen/eine gewisse Artzney.

Rec. Haber-Grütz/stosse die zu Meel/und koche sie in fliessenden Wasser/wie einen Brey/thue darein ein wenig weiß Lilien-Oel/und mache ein Pflaster daraus/

und lege es alsbald auf den Schaden/das zeucht allen Brand aus. Wañ der Brand ausgezogen/ wie sichs dann in grosse Blasen zu ziehen pfleget/ so nimm grüne Korn-Saat/ schabe die klein/ nimm Wachs/ Böcken-Unschlitt und Lein-Oel/ drucke es durch ein Tuch/ so wird eine köstliche Salbe daraus/ damit schmiere die verbrannte Stätte/ in 8. oder 10. Tagen ist es allenthalben geheilet/ ist gantz bewährt.

Vor den Brand ein anders.

Rec. Das Weisse vom Ey/ Baumöl/ und ein wenig Saltz/ mische es untereinander/ und bestreiche den Brand damit mit einer Feder.

Vor den kalten Brand ein gut warm Band.

Rec. Kupffer-Wasser/ Alaun ana eine Untze/ Leinsaamen Fœnum græcum, Wermuth/ Camillen/ ana Untz 2. Sauerteig als ein Hüner-Ey groß/ koche es mit Wein/ daß es wird wie ein Brey/ und streichs auf ein blau wüllen Tuch/und schlage es so warm über/ als es der Patient erleiden kan.

Vor den Grind und Räudigkeit des Leibs/ eine Salbe.

Rec. Schwefel eine halbe Untz/ stosse ihn klein/ und thue darzu Schweinen-Schmaltz ein Pfund/ salbe dich damit unter dem Gesicht/ oder wo der Grind ist.

Wie man in dem Frühling die Geiß-Molcken bereiten soll/ vor alle Krätze und unrein Geblüt.

Rec. Geiß-Molcken 3. Maaß/der Gipffel von jungen Hopffen/ wilde Rauten/ Nessel-Blätter/jedes eine Hand voll/Engelsüß zwey Untz/Senet-Blätter Drachm. 6. Salbey Drachm. 2. Spicæ gr. 6. laß es kochen/ bis auf anderthalb Maaß/ alsdann hänge darein gute Rhabarbara/ eine halbe Untze/ drucke die Rhabarbara wol aus/ und thue davon alle Morgen einen Trunck warm.

Wann einer von der Krätze böse Beine hat/ und nicht heilen will.

Rec. Ochsen-Zungen-Wurtzel/stosse sie klein/brate sie in reinem Leinöl/ringe es durch ein Tüchlein/darnach lasse ein Stücklein neu Wachs/und ein wenig Terpentin durcheinander zergehen/ und schmiere diese Salbe auf ein Tüchlein/und schneide das Schwertlein voller Löchlein/ es ziehet die Hitze heraus/ und wann es sich zum Heilen schickt/ so lege ein klein leinen Tüchlein darunter/ und die Schwarten darüber.

Das Geblüt im Menschen zu reinigen.

Nimm wilde Rauten oder Erdrauch/ stoß es klein/ drucke den Safft aus/ siede denselben/ so scheidet sichs wie Molcken/ das laß durch ein Tuch lauffen/ daß lauter wird/ thue es in ein Glas/ setze es in einen Keller/oder sonst an einen kühlen Ort/ darnach nimm Ziegen-Milch/ und sie davon eine Molcken/ nimm einen Theil derselben/ und ein Theil des Saffts/ thue darzu ein halb Qvintlein Rhabarbara klein gestossen/ thue es in ein Töpfflein/ mache es warm/ aber daß es nicht siede/ laß es stille stehen/ daß sich die Rhabarbara setzt/ so seihe dann den Tranck fein gemach ab/ und trincke es. Die Rhabarbara gib einem armen Menschen in Ziegen-Molcken. Seide alle Tage eine frische Molcken. Der Safft währet 6. oder 7. Tage.

Wer

Wer den Tranck trincket / dem dürffen gewiß die Doctores das Geblüt nicht reinigen.

Vor aufgeschwollene Schäden. Eine Bähung der Schaden seye wo er wolle.

Rec. Wühlkraut mit den Blumen/Betonien / Odermenig/ Schlüsselblumen/ Camillen/Stein-Klee/Gundelreben/rothe Rosen/güldene Günsel; siede diese Stück mit halb Wein und Wasser; ist der Schade aber nicht hitzig / so nehme zwey Theil Wein/und einen Theil Wasser/und brauche es.

Vor den Wurm/Gratel/Assel/&c. an Händen und Fingern.

Wallwurtz geschabet zu einen Muß/auf ein Tuch gestriechen/übergelegt und offt erfrischet

Knoblauch/Zwiebeln und Meerrettich-Safft gestossen/mit Senff und Eyerklar vermischt/zu einem Muß/und übergelegt.

Venedisch Glas rein gepulvert / und mit Honig vermischt / und warm übergelegt.

Katzen-Mist darüber gelegt/soll den Wurm tödten.

Pfeffer zerstossen mit Goldwurtzel-Safft/und den Safft von Eichen-Holtz vermischt/auch Honig und Rocken-Meel darein gerührt / Zeltlein daraus gemacht und übergeleget.

Eine Ochsen-Gall in einen Pfennlein heiß gemacht / in eine Eyer-Schale gegossen/und den Finger darein gesteckt/so heiß als man es erleyden kan/und solches einmal oder fünffe gethan/machet daß der Wurm stirbet.

Schwefel in ein neu Töpflein gethan/auf Feuer gesetzet / den Finger darüber gehalten/und den Rauch eine gute Weile daran gehen lassen.

Vor den Krebs.

Rec. Blauen Gelitzen-Stein / Weinstein / brennes zu Pulver / wilt du das Pulver löschen/so mache Rosen-Oel warm/ und giesse es darüber / es dienet auch zu den Fisteln.

Vor die Fisteln ein Pflaster.

Rec. Ceræ albæ Drachm. 2. Therebinth, gum. elemin, ammoniaci ana Drachm. 1 sang. pracon. aristoloch. cerusæ ana Drachm. 1. Olibani, Mastichis, mumiæ, Baccar. juniperi ana Drachm, 1, alumin. usti. Unc. sem. mische es untereinander / und mache ein Pflaster daraus.

Vor die Frantzosen ein gewisse Kunst.

Rec. Ein wenig Mercurii præcipitati, ein wenig des besten Theriacks / und ein wenig Sendel darunter/mache Pillen daraus/ eine so groß als eine grosse Erbse/ gieb eine dem Patienten Morgens ein / und über den dritten Tag wieder eine / und allemal anderhalb Stunden darauf gefastet/und so fortan/bis man siehet/wie es sich gnüsset

Ein Tranck.

Rec. Ligni sancti ein Viertel/Sassafras Unc. 1. Sarsaparill, auch Unc. 1. Eulæ Unc. dimid, Lavendul. Unc. 1. Alaun/weissen Andron/jedes für einen Albus/ Sanickel/Odermennig/jedes eine Hand voll/zwey Pfriemen-Hecken/ die an beyden Seiten angewachsen sind/ Ehrenpreiß/ Braunell/ jedes ein Hand voll; siede diese Sachen in vier Maaß Bier/ und gebrauche es zum Tranck:

Frantzosen-Cur.

Zu dem ersten die Frantzosen-Salbe zu machen/ nimm einen Vierling Loröl/ 1. Loth alt Schmeer/2. Loth Lorbeern/ein halb Loth rothe Myrthen/und einen Vierling Mercurii. Thue das Schmeer erstlich in eine Büchse/und zerstosse es wol/darnach thue den Mercurium darunter/ bis man ihn nimmer sehen kan. Darnach thue ein Theil Loröl darein/ rühre es wieder wol um/ hernach thue die Pulver darein/ und das übrige Oel/ und rühre alles wol untereinander/ so ist die Salbe gerecht.

Einen Tranck neben dieser Salben zu machen.

Wann du einen Patienten einlegest/ must du ihm folgenden Tranck zu trincken geben: Nimm vier Loth Lorbeeren/ thue sie in einen glasurten Hafen/ giesse daran ein Viertel guten Wein/ und laß es fein gemach sieden/ gebe es darnach dem Krancken Morgens nüchtern/und des Abends zu trincken/ und laß ihn vier Stunden drauf fasten.

Ein Gurgel-Wasser darzu.

Nimm Wermuth/ Myrthen/ Mastix ana Drachm. 2. Alaun eine halbe Unße/ Wein und Wasser/jedes ein Maaß; laß es auf eine halbe Maaß einsieden und gurgle dich damit.

Vor die Oberbein.

Schmiere das Oberbein täglich mit Spicanarden-Oel/ welches sich oben zu setzen pfleget/wann man Wasser aus Spica brennet.

Vor die Flechten oder Schwinden.

Rec. Rosen-Wasser und Campffer/ so viel als du wilst/ dem Campffer zerreibe zuvor mit Mandeln/darnach mische das Rosen-Wasser darunter/ und bestreiche die Flechten des Tages einmal/damit/und lasse es von sich selbst eintrocknen.

Oder: Nimm gebrannten Wein und Alaun/rühre diese beyde Stücke in warmen Honig-Seim/und bestreiche die Flechten damit.

Wann die Sonne einen verbrannt hat.

Mache ein Sälblein aus Hüner-Schmaltz/ Wachs und Baumöl/ bestreiche das Angesicht zu Abends damit/ Morgens aber wasche es wieder ab mit Rosenwasser/darinnen Bilsen-Saamen/Krafft-Meel q. l. zertrieben ist.

Vor die Mutter-Mähler.

So bald ein Kind zur Welt kommt/ soll man die Nachbürde nehmen/ und das Kind überall damit bestreichen/so vergehen alle Mahl.

Ein

Ein anders.

Wann dem Kinde sein Näbelein abfällt/ so hebe es wol auf/ hat das Kind grosse Mähler und Flecken im Angesicht/so nimm das Näbelein/ lege es ins Wasser/das von Feld-Wicken distilliret ist/sonst S. Christoph-Kraut genannt/und schmiere das Mahl mit dem Näbelein gar wol des Tages dreymal/ und lasse es allezeit auf dem Mahl liegen/bis es trocken wird/wie lang die Mutter das Kind noch getragen hat/als die das Gemahl hat/also lang und viel Wochen muß man das/wie oben geschrieben/ brauchen. Ist das Kind kurtz vor der Geburth mahlicht worden/ so vergeht das Mahl desto eher/das ist gantz gewiß und warhafftig.

Vor den Haar-Wurm und Milben.

Nimm Rocken-Kleyen/ so bald sie von der Mühle kommen/ thue sie in einen neuen Tiegel/ und brenne sie zu Pulver/ dieses Pulver streue in die Hagre/ es vertreibet den Haar-Wurm und ist bewährt.

Ein Lauge.

Rheinblumen in Laugen gesotten/ das Haupt damit gewaschen/ vertreibet die Milben und Nüsse in den Haaren.

Vor Hüneraugen.

Grünspan 2. Loth/Honig 3. Loth/Essig 5. Loth/in einen neuen Topff halb eingesotten/und gebraucht als eine Salbe.

Oder: Sauerteich von Weitzen-Meel mit Saltz ein gut Theil untereinander geknätet/und überlegt.

Ungelöschten Kalck und Kühemist untereinander gerührt.

Eine Taube gestochen durch beyde Flügel/ und das Blut also warm etliche mal aufgestrichen.

Vor stinckende Schenckel.

Taubenmist/Gersten und Rocken/jedes gleichviel in einen Topff zu Pulver gebrannt/und zwischen die Zehen gestreuet/oder wo es faul und unrein ist.

Wunden von gifftigen Thieren gebissen.

Qventel-Kraut in Wasser oder Wein gesotten und getruncken/ dienet vor alle gifftige Würm.

Item: Rother Qvitten-Safft alsbald in die Wunden gethan/ läst den Gifft nicht weiter kommen.

Vor die Katzenschrat oder Katzenschell/wann den kleinen Kindern die Zunge voll weisser Blätterlein wird/ daran sie/ wann es überhand nimmet wol gar sterben müssen.

Nimm vor 3. Pfenning Braunellen/ und vor 3. Pfenning Salbeyen-Wasser zusammen/ weiche Holunder-Schwämmlein darein/ und wasche den Kindlein die Zunge damit/und reibe die Zunge hernach mit einem Salbey-Blätlein/ und Viol-Safft wol ab/und brauche es so offt/bis daß es besser wird.

Böse Geschwär auszutreiben.

Trincke Erdrauch-Wasser mit Theriack/ und schwitze im Bade treuge darauf.

Vor den reitenden Wurm.

Nimm Wagenstencker/ da kein Fettes innen ist/ und Knoblauch/ stosse ihn klein in einem Mörsel/ und thue es beydes zusammen in einen unverglasurten Topff/ rühre es wol durcheinander/ laß es wol warm werden/ und darnach 2. Tage stehen/ bis es sich selbst durcharbeite/ darnach mache es wiederum laulicht/ und streich es auf ein Tüchlein/ leg es auf die Beulen/ da der Wurm liegt (dann da die Schäden offen seynd/ da ist der Wurm nimmer/) gleichwol aber bestreich die Schäden auch damit/ so stirbt der Wurm in wenig Stunden/ jedoch thue solches aufs wenigste 3. Tage aneinander/ so wirst du des Wurms los/ und heilen die Schäden von sich selbst.

Oder: Venedisch Glas/ stoß es klein/ gieß Honig und Weitzen-Meel darzu/ mache ein Küchlein daraus/ lege es auf den Wurm/ und streuen gestossen Glas in das Loch.

Wann einer einen Bruch im Leib hat.

Nimm Alant-Wurtzel-Wasser/ und gestossene Krebsaugen/ dieses miteinander warm gemacht und getruncken/ es hilfft.

Zu bösen ausgeschlagenen Mäulern.

Nimm drey Löffel voll Honig/ Creutz-Salbey/ aufs kleineste gestossen/ 2. Löffel voll/ rohen Alaun ein Loth/ laß den Alaun und Honig miteinander sieden/ darnach streue die Creutz Salbey und klein-gepulverte Muscatennüsse darein/ rühre es wol untereinander/ thue es in ein Waldenburgisch Gefäß/ bis es kalt wird.

Ein gut Sälblein zu bösen Händen.

Nimm Butter anderthalb Loth/ Schwefel und Lorbeern/ jedes ein halb Loth Alaun/ Muscatennüß/ jedes ein Qvintlein/ stosse es alles in einem Mörsel durcheinander/ und mache es zu einer Salben.

Von etlichen Wassern.

Ein überaus edel Wasser zu allen Gebrechen des Leibes wie die Namen haben mögen dienlich/ welches auch alle Speisen/ wann man dieselben damit besprenget/ desgleichen den Wein/ so man davon etwas in ein Faß geist/ vor aller Wandelkeit bewahret; Item die Wunden/ so man etwas davon hinein treuffelt/ desgleichen alle Mähler oder Flecken am Menschen vertreibet.

Nehrige dürre Salbey drey Loth/ Ingber/ Nägelein/ Muscatennüß/ Pfeffer/ Galgant/ Pariskörner/ Zimetrinde/ Cubeben/ Muscatenblumen/ jedes 1. Loth. Mit diesen Stücken verfahre also: Nimm sechsmal so viel gutes Weins/ lege die Stück alle darein/ in eine zinnerne Kanne/ und vermache sie wol/ daß kein Brodem herausgehet/ laß es dreyzehen Tage also stehen/ darnach seige den Wein davon rein ab/ nimm die Stücke/ so im Wein gelegen/ und stosse sie in einen Mörsel zu einem

Muse

Muse oder Brey/und thue sie hernach wieder in vorigen Wein/und distillire es durch ein Rosen-Hut / auf dem Feuer zu Wasser / wann es beginnet zu trieffen/ so setze ein rein Glas unter/ und lege frische Salbey-Blätter darein / und lasse das Wasser auf die Salbey-Blätter darein lauffen / wann es nimmer treufft / so nimm das Glas davon/ vermache es wol / und verwahre das Wasser / solches Wasser ist besser dann Silber und Gold.

Ein gut grün Spritz-Wasser.

Nimm ein Nösel Wein/ Grünspan/ rothe Rosen/ Alaun/ Honig ana ein halbe Untze/laß es zwey Finger breit einsieden/seihe es darauf durch ein Tuch/ und giesse ein halb Seidel Branntenwein daran / mit einem Qvintlein Campffer vermischt/ so ist es recht.

Grau Clistier-Wasser.

Nimm Alaun/Lorbeern vor zwey Pfenning / Holwurtz eine halbe Untz/ Spangrün zwo Untzen/Rosen-Kuchen zwey/ thue es in einen Topff voll Wasser/und koche die Materi wol.

Ein Gurgel-Wasser.

Nimm Rauten/ Isop / Salbey / so viel man mit zweyen Fingern greiffen kan/ Sanickel/ Ehrenpreis/ Mausöhrlein/ so viel als man mit drey Fingern decken kan/ rothe Winter-Rosen num. 18. Mastix/ Weyrauch / Alaun/ ana eine Untze / rothen Wein zwey Nösel / Viol-Safft eine halbe Untze/ Oxymel eine Untze / Honig drey Löffel voll vermische es/ und laß es sieden zu einem Gurgel-Wasser.

Ein Gurgel-Wasser/ wann sonsten in der Hitze nichts helffen will.

Nimm weisse Rosen-Blätter eine Hand voll / Pomerantzen-Schalen / weisse Lilien-Blätter/ ana eine halbe Hand voll/ Honig so viel/ daß es süsse werde / koche es mit einem Wasser/ und gurgele dich damit.

Von etlichen Pulvern.

Ein köstlich Pulver zu vielen Kranckheiten dienlich.

NImm Ingber/ Negelein/ Zittwer/ Galgant/ Muscat-Nüß/ Muscat-Blumen/ weissen Weyrauch/ Anis/ Fenchel/ Rauten-Saamen/ Petersilien-Saamen/ Süßholtz/ Salbey-Blätter / Biebenell-Wurtzel / Feld-Kümmel-Saamen / jedes ein halbe Untze/ stosse diese Stücke alle zu Pulver/ treibe es durch ein Sieb/ und menge ein Pfund gestossenen Zucker-Candi darunter / und wann man Abends nicht mehr trincket/ so soll man dieses Pulvers/ so viel man mit dreyen Fingern fassen kan/ einnehmen. Deßgleichen soll man auch des Morgens nüchtern thun/und wann man dieses ein Jahr lang thut/ wird man spüren/ was es vor Krafft habe / es gehet in alle Gliedmassen. Dieses Pulver reiniget das Geblüt / benimmt den Schmertzen des Haupts/ stärcket das Hirn und Hertz / erhält Lung und Leber in Gesundheit/ reiniget die Miltz / vertreibet den Husten / lindert die Brust / benimmt den innerlichen Unflat / stärcket den Magen / macht gute Dauung / gibt dem M...chen eine gute

Far-

Farbe/ machet die Augen klar/ reiniget die Blasen/ vertreibet den Stein/ er sey weiß oder roth/ scharff oder schlecht/ machet daß er wie Sand von den Menschen gehen muß/ ist es auch gut vor die Wassersucht/ und sonderlich behütet es den Menschen vor dem Fieber.

Ein Kräuter-Wein vor viel Kranckheiten/ welchen Leonhard Thurneusser zum Thurn/ Chur-Fürstl. Brandenburgischer Leib-Medicus, seinem Gnädigsten Chur-Fürsten und Herren verordnet.

Rec. Carduibenedict. Linguæ cervinæ, Salviæ. M. 2. Absynth. Pont. M. 1. Scolopendrii veri, Hysſopi, Roſismarini, Pimpinelle, Marrubii, Allii, Verbenæ, Pulmonariæ, Hepaticæ, Meliſſæ, ana M. 2. Betonicæ, Origani ana M. 1. Roſ. Ligni Saſſafras, Unc. 1. Radic. Pœon. Unc. ſem. Mechoacannæ Unc. 1. abſynth. com. q. v. darnach man den Trunck bitter haben will.

Dieſe Species thue in ein neu-zugerichtes zwey-eymeriges Fäßlein/ mit gutem Firnen oder Ablaß-Wein angefüllet/ da es aber Herbſt-Zeit iſt/ fülle es mit guten neuen Wein an/ und laſſe ihn darüber göhren.

Dieſes Weines thue alle Morgen nüchtern einen Trunck/ deßgleichen zum Morgen-Eſſen zwey oder drey Trünck.

Es iſt dieſer Wein gut vor die Lungen-/ Waſſer-/ und Gelb-Sucht/ vor den Stein/ auch zuvorderſt vor die böſe/ neblichte/ vergiffte/ peſtilentziſche Lufft/ macht einen guten Athem und wohldauenden Magen/ deßgleichen eine Luſt zu dem Eſſen/ dienet auch der Leber und dem Miltze.

Von dieſen Kräuter-Wein kan man ein halb Jahr trincken/ bis die Species wiederum nöthig ſind zu erneuren.

Wann man die Kräuter im Herbſt zwiſchen den zweyen erſten Frauen-Tagen ſammlet/ ſind ſie um ſo viel kräfftiger/ ſtärcker und beſſer.

Will man ein Fäßlein brauchen/ das nur einen Eymer hält/ kan man von gemeldten Kräutern jedes eine Hand voll nehmen.

Einen Purgier-Wein über der Mahlzeit zu trincken/ denen ſo ſonſten keine purgierende Artzney einnehmen können.

Nimm Senet-Blätter die rein geleſen ſind/ anderthalb Untzen/ Lerchen-Schwamm/ der ſchön weiß und leicht iſt anderthalb Drachm. Rhabarbara/ Zimmetrinden/ Ingber/ jedes ein Drachm. Roßmarin/ Meliſſen/ jedes ſo viel man zwiſchen dreyen Fingern halten kan: ſchneide dieſe Stücke alle klein/ und binde ſie in ein reines Tüchlein/ gieſſe ein halb Röſel Wein darüber/ laß einen Tag und Nacht ſtehen/ und trincke es; man kan auch wol ein oder zweymahl friſchen Wein darüber gieſſen.

Purgierend Wein und Bier zu machen.

Nimm Holunder-Blüt/ wann dieſelbe fein in der Blüt ſtehet/ brich die Qväſten von dem Baum ab/ truckne ſie/ ſo fallen die Blumen davon ab/ thue dieſe Blumen in einen reinen leinenen Beutel/ hänge ihn in ein Faß Bier/ doch hänge

ein

ein wenig Bley oder einen Kieselstein daran/ daß der Stein mitten in dem Bier hange/ trincke von solchem Bier; es sey Mann/ Frau oder Kinder/ so purgieret es sanffte/ und reiniget den Leib.

Man soll der Blumen in ein Faß nicht zu viel hängen/ sondern ohngefähr so viel als in einen gemeinen Ermel von einem Hembde gehet.

Nimm Holunderbeeren/ wann sie gantz reiff und schwartz sind/ streiffe sie ab/ stosse sie in einen Mörsel/ dringe den Safft heraus durch ein Tuch/ diesen Safft thue in einen Kessel/ siede ihn auf/ und schaume den Unflat oben ab/ thue in jedes Stiebigen des Saffts ein Pfund Thomas-Zucker; thue diesen Safft hernach in Rheinischen Wein/ wann du vier Stiebigen des Weins nimmest/ so thue des colirten Saffts ein Stiebigen darzu/ ist aber des Weins mehr/ so thue stets den fünfften Theil des Saffts mehr darzu/ und laß den Wein ein wenig mit dem Safft in dem Fäßlein gähren/ welches du wol zuschlagen solt/ hernach trincke davon/ es ist ein gut Solutivum für jedermann.

Ein Erbrechen zu machen.

Nimm Wasser/ Saltz und Oel/ siede es zusammen/ und gib dem Krancken viel davon zu trincken.

Oder: Nimm von Holunder die grüne Schalen/ die nächste nach der obersten/ siede sie in Wasser oder Wein/ trincke des Weins und Holunder-Wassers/ jegliches zwey Eyerschalen voll.

Ein Clystier vor alte und junge Leute.

Nimm ungesaltzene Brühe darinn ein Schaafs-Kopff gesotten/ ein Drittheil Maaß/ oder nehme so viel Hünerbrühe/ ungesaltzen/ thue darzu ein Drittheil Baum-Oel/ Saltz ein Untzen/ Honig drey Drachm. mische es untereinander/ und applicir es.

Ein anders vor ein klein Kind.

Nimm blauen Köhl/ Viol-Kraut/ jedes eine Hand voll/ Pappeln eine halbe Hand voll/ laß es in Wasser wol sieden/ hievon nimm zwo Untzen/ zertreibe darein ausgezogene Cassien zwey Drachm. Camillen-Oel eine Untze/ applicire es laulicht.

Ein gemein Haus-Clystier.

Nimm ungesaltzene Hüner-Brühe ein halb Nösel/ Baum-Oel anderthalb Untzen/ ausgezogene Cassien/ Jungfrauen-Honig/ rothen Zucker/ jedes ein halbe Untze/ Rosen-Safft sechs Drachm. einen Eyer-Dotter/ salis parum. Misc. F. Enema.

Stuhl-Zäpfflein zu machen.

Rec. Helleb. alb. gran. colocynth. ana dimid. Unc. esulæ præp. hermodact. ana unic. Unc. spec. hier. pier. simpl. duas Drachm. Misc. pulverisiere es/ nimm davon zwey Loth/ zu zwey Loth Honigs/ koche es und formire Zäpfflein darvon.

Andere Zäpfflein D. Schnepff.

Rec. Helleb. alb. duas Drachm. spec. hier. pier. sal. gemm. ana dimid. mellis Unc. salis P. j. Coq. & form. suppositoria.

Man machet auch Zäpfflein aus Honig/ Nießwurtz und Saltz.

Wie man ein Fontanell soll setzen.

Mache ein Pflaster in der Grösse eines Thalers/ schneide ein kleines Loch in die Mitten/ kratze darnach die Haut ein wenig mit einer Nadel/ setze darnach das Corrosiv darauf/ laß es ligen/ bis es genug ist/ darnach verbinde wie du wol weist.

Das Pflaster mache also:

Nimm Hirsch-Unschlit/ weiß Wachs/ Terpentin/ lasse es zusammen zergehen/ ziehe alsdann ein Tuch dardurch/ so wirds ein recht Fontanell-Pflaster.

Von dem Aderlassen/ samt beygefügtem Kupffer.

Die Adern des Haupts/ wie sie vor Alters seyn geschlagen worden/ auch die Art und Weis/ dieselbe zu schlagen.

A Je Stirn-Ader/ so zwischen den zweyen Augbraunen gefunden wird/ wird desto leichter erkannt/ so man den Hals mit einem Band umbindet/ gleichsam/ als wann man einem erwürgen wolt; und wird desto mehrers aufgetrieben/ so man um selbige Gegend/ die Stirn über den Augbraunen recht zusammen zeucht. Diese Ader wird über-zwerg nach der Breite geschlagen/ mit Zurückhaltung des Kopffs. In Wehetagen des Haupts/ sonderlich so an den hintern Theil der Schmertzen am meisten verspüret wird: Item/ nutzet sie sonderlich für die Geschwehr der Augen/ wider frembde Gedancken/ Unsinnigkeit/ auch verderbt und schwaches Hirn.

B Die andere aber am obern Theil des Haupts/ wo sich bisweilen auch mehr befinden und scheinbar sehen lassen/ wird geschlagen in Haupt-Geschweren/ und wann Schmertzen an halben Theil des Haupts verhanden/ solches aber ist am besten und füglichsten mit Blutäglen/ dieselbe anzusetzen und beyzukommen.

C Die Adern der Schläffe unter dem Pericranio, so sich meistentheils über den Mäuslein befinden/ und darbey verborgen ligen/ auch von den innern Trosseln ausser den kleinen Aestlein/ welche von ausserher sich einfindet/ die werden nicht so leicht gesehen/ und können auch nicht so leicht eröffnet werden/ dann von einem wolerfahrnen Chirurgo und Wund-Artzt. Als wird es desto sicherer seyn/ die Blutägeln dafür zu appliciren und anzusetzen. Solche Eröffnung dienet eigentlich wider Dunckelheit/ Nebel/ Mackel und Flüsse der Augen.

D Die Adern in Augenwinckeln werden geschlagen in langwierigen Entzündungen der Augen/ welche sonsten von andern Artzneyen nicht leichtlich weichen/ man muß aber darbey sich in Acht nehmen/ damit das Gebein nicht angetroffen wird/ und endlich eine Fistul verursache. In welchen Gebrauch dann auch die Blutägeln sonn-

sonderlich bequem und gut. Sie dienet in Dunckelheit/ Flüß/ Mackel und anderen Gebrechen der Augen.

E Die Adern hinter den Ohren/ nahe am Bein gegen dem Genick zu/ werden nach der Over in die Breiten geschlagen/ in langwierigen Schmertzen der Augen/ so von dem Geblüt herühret/ desgleichen auch in grossen Haupt-Schmertzen/ macht gutes Gedächtniß/ reiniget das Angesicht/ und die Flüsse der Zähn. Und hier ist am füglichsten mit den Blutägeln beyzukommen.

F Es sind noch drey andere kleine Aederlein oberhalb des Ohrs-Ende/ nahe bey den Haaren/ diese werden gelassen/ bey schwehrigen Ohren/ Schwehren des Halses/ auch des Hintern Theils des Haupts. Und hierzu sind auch die Blutägeln am füglichsten anzusetzen.

G Die zwey Hals- und Trossel-Adern/ wurden bey den Alten gelassen in Hals-Beschwerungen/ Hals-Bräune und schweren Athem: Besser aber ists/ daß man sie gar nicht schlage/ wegen der grossen und gefährlichen Zufälle/ so gemeiniglich darauf zu erfolgen pflegen/ nach Galeni Meinung 2. de decret. Hipp. & Plat. cap. 6.

H Die Adern am äussersten und untersten Theil der Nasen/ die wurden vor Alters/ gleich wie die innern geschlagen/ oder sie reissens mit den Nägeln auf. Wie aber die äusserliche Adern zu schlagen wenig Nutzen bringen/ sondern offtmal gröss sern Schaden zufügen/ also achtet man hingegen die innerlichen desto nützlicher/ sonderlich in Hauptwehe/ übrigen Flüß der Augen/ Geschwehr des Haupts/ Bresten der Nasen/ Röthe des Angesichts und scharffen Fiebern: Wann sie sonderlich mit Ansetzung der Blutägeln/ oder sonst mit einem rauen und herben Instrument eröffnet werden.

I An den Lefftzen werden vier Adern/ zwey oben und zwey unten gesehen/ so über zwerch müssen geschlagen werden/ sonderlich wann sie aufgeloffen/ und die Lefftzen überschlagen sind. Dienen in Mund-Geschwehren und Geschwulst/ in Wehetagen des Zahn-Fleisches/ Mund-Fäule/ Zerschrindungen/ Fistuln und andern Gebrechen. Sie sind aber auch ingleichen mit den Blutägeln am besten und sichersten zu eröffnen.

K Zwo Adern sind unter der Zungen/ die werden nach der Länge geschlagen/ und also wird das Geblüt desto eher gestillet: dienen zu allen Zuständen der Zungen/ in der Bräune/ in Entzündung der Mandeln/ und in Wehetagen des Haupts/ Mahl und Blattern des Angesichts/ zum Schlag/ zur Husten.

L Die Adern der Brüste hat Hippocrates eröffnen lassen/ in Entzündung und Aufblähung derselben/ in Seitenstechen und Lungensucht.

L Weiln sie aber nicht wol zu finden/ so kan mans desto leichter eröffnen mit Ansetzen der Blutägeln und Laßköpffen/ so man schrepffet/ wie Hippocrates und Trallianus wollen/ so man nemlich geschrepffet hat.

Die Adern der Armen und Hände/ welche und wie sie gelassen werden.

M DJe Arm- oder Haupt-Ader/ die äusserste Ader/ wie sie genennet wird/ ist wol und sicher zu schlagen/ dieweil sie keine Puls-Adern oder Nerven bey sich liegend hat/ sie soll aber nach der Breite über-zwerch geschlagen werden/ über dem Gelenck/ und nicht unter oder in denselben; dann so man sie nach der Länge schlägt/ so thut sich die Wunden/ wegen steter Bewegung des Gelencks stetigs öffnen/und kan dahero nicht leichtlichen zuheilen. So es aber vonnöthen/ solche zum andern und öffiern zu schlagen/ so kan man sie nach der Länge und ein gröſſers Loch machen/ so aber eine Masen vorhanden wäre/ soll man sie nicht eben darauf anschlagen.

M Wo aber die Haupt-Ader nicht wol gesehen wird/so kan man gar sicher und wol das Aestlein/ so sich aussenher befindet/ eröffnen/ und wird also hierdurch allen Haupt-Kranckheiten gesteuret. Dienet für alle Gebresten des Haupts/für Flüß der Augen/hinfallenden Siechtag/alle Wehetagen der Ohren.

N Die Leber- oder Achsel-Ader/ innwendig des Elenbogens/ weilen ein Nerven- und Puls-Adern hart daran verborgen lieget/ist nicht gar sicher zu schlagen/derowegen so soll man sie wol unten über-zwerg nach der Breite eröffnen/ und wol in Acht nehmen/ daß das Laß-Eisen nicht tieff komme/ damit die Ader nicht durchgeschlagen werde.

N Welche Ader/ wann sie sich nicht scheinlich erzeiget/ so wird sicherer der unterste Ast/ welcher gar scheinbar sich sehen lässet/ geschlagen/ oder man kan auch die Salvatell Ader zwischen den kleinen Finger dafür nehmen. Welche Eröffnung dienet sonderlichen wider die Beschwerden der Brust und Hertz-Gruben/ alle Kranckheit und Ubelflüssigkeit der Leber/der Lungen/der Gallen/ Wehetagen der Zähne/des Rücken/der Ribb/der Seiten/ aller Glieder/ Nasenflüssen/ Krätzen der Händ/ und das Fieber.

O Die mittlere Ader/die schwartze genannt/ auch Median-Hertz- und gemeine Ader/welche zwischen der Haupt- und Leber-Ader liegt/ und von solchen Aestlein entspringet/daher sie auch den Griechischen Buchstaben Y Ypsilon abbildet/ wird nach der Länge geschlagen/doch soll man wol zusehen/daß sie nicht zu tieff getroffen werde/ damit die darunter liegende Nerven nicht verletzet werde. Sie dienet wider alle Gebresten und Siechtag/der Däuung der Brust/des Hertzens/ des Miltzes/ der Lebern/ der Seiten/der Lungen/des gantzen Leibes und aller Glieder.

P Die Ader an der Hand/die Salvatell genannt/von Avicenna Almerina, oder Seilem, zwischen dem Gold- und kleinen Finger liegend/ so ihren Ursprung von der Haupt-Ader/ auch bisweilen von der Leber-Ader hat/die soll gerad geschlagen werden. Sie dienet wider langwierige Gebresten des Miltzes und Leber/wider die Gelbsucht/allerley Fieber/Verstopffung der Brust/Unlust der Speise/Gelbe und Bleiche der Augen/Aussatz und viel andere Gebresten.

Q Die andere Haupt-Ader an der Hand / so zwischen dem Daumen und Zeiger lieget / darbey auch eine Arteria zu finden / ist ein Ast von der Leber-auch eine von der Haupt-Ader/bald von allen beyden zugleich/wird nach der Länge geschlagen. Dienet zu langwierigen Schmertzen des Haupts/Augenwehe und andern Gebrechen des Angesichts/von hitzigen Geblüte herrührend.

Die Adern des Schienbeins und Fusses/welches und wie sie sollen geschlagen werden.

* Es liegt eine Ader bey dem untersten Creutz-Bein / in selbem Grüblein/ da das Rückgrad ein Ende nimmt/ so die Creutzbein-Ader genennet wird / so bisweilen mit dem Schlag-Eisen geschlagen werden kan / doch besser mit Ansetzung der Blutägeln geöffnet wird/welche auch meistentheils bey Jungen als bey Alten gefunden wird / dieweiln sie bey solchen am besten erkannt werden. Derowegen soll die güldene Ader bey Kindern / weil sie bey ihnen nicht gesehen wird / auch nicht eröffnet werden.

* Bey alten Leuten/und die über vierzehen Jahr sind/fangen die güldene Adern an/ein mehrers sich sehen zu lassen/ und weilen dieselbe zweyerley sind / als äusserliche und innerliche: So werden die innerliche/dieweil sie von der Miltz-Ader entspringet/ wegen solcher Feuchtigkeit wegzuziehen/geschlagen; die äusserliche aber / weil sie von der Hohl-Ader entspringet/ dienet mehrentheils das übrige und böse Geblüt zu mindern und auszuführen.

R. Die innere Waden-oder Brand-Ader/ so von der Schoos herkommt / und einwarts über den Schenckel und Schienbein / bis an den Fuß hinunter gehet / wird unter der Kniekehle nach der qveer geschlagen: Doch da es vonnöthen ist / soll man des Bindens oben oder unter dem Knie nicht vergessen / über das auch mit einem Schwammen voll warmen Wassers die Adern wol bestreichen/ damit sie desto leichter geschlagen wird. Welche Eröffnung dienet für Schmertzen der Knieschreiben/Mangel der Nieren / auch Blasen/ Gebresten alles Ingeweyds / Rückenwehe/ das Strecken des Geäders / und des gantzen Leibes / befördert auch die weiblichen Blumen.

S. Eben diese Ader wird auch Saphena genannt/und ist unter den Knorren an beyden Füssen zu finden/welche/wann sie groß und aufgelauffen ist/nach der qveeren Breiten/in widrigen nach der Länge zu schlagen ist. Ist sonderlich gut in Schmertzen der Blasen/ der Gold-Ader und der Geburts-Glieder / zu reinigen die Mutter/zur Empfängniß geschickt zu machen/und andere Beschwernissen der Mutter mehr.

T Eben von dieser Saphena oder Rosen-Ader / entspringt noch ein grosser Ast/ so auf der grossen Zehen bis an das grosse Gelenck wol gesehen wird / soll nach der Länge geschlagen werden / so man die Saphen-Ader nicht findet / und gar nicht mit allem Fleiß / daß die darunter liegende Nerve nicht verletzet werde. Und neben diesen/ daß der Fuß in warmen wasser stehen soll / kan auch die Zehen obenher gebunden werden.

T Der ander Ast/so von der Rosen-Ader entspringet/wird zu End der Fußsohlen gesehen/und kan solcher gar sicher geschlagen werden/ so die andern nicht zu finden. Dienen in Wehetagen der Blasen/wider schweres Harnen/ Wehetagen der Nieren/ Geschwär und Geschwulst des Gemächts oder um die Nieren / Hüfftwehe und Podagra.

V Die hinterste Ader des Schenckels/die mitten von dem obern Schenckel herunter über die Waden reichet/ und von den Wund-Aertzten die Kniekegel-Ader genennet wird / weil sie am meisten von der Hüfft-Adern herkommt/ kan sie deswegen auch nicht unbillig die grosse Hüfft-Ader genennet werden. Wird gelassen in Hüfft-Wehe / Wehetagen der Blasen/ des Gemächts. Darbey wol in Acht zu nehmen/ daß sie nicht zu tieff gehauen werden.

X Die andere Ader/welche am meisten am äusserstẽ Theil des Schienbeins gesehen wird / die auch durch die Kniekehle laufft / wird die äusserliche Kniekehl-Ader genannt/die wird gemeiniglich in äusserlichen Hüfftwehen geschlagen.

Y Die andere Hüfft-Ader / die am Versen unter den Knöchel oder über demselben gefunden wird/und bis zur kleinen Zähen reicht / soll nach der Länge geschlagen werden; doch soll der Fuß zuvor in warm Wasser gesetzt / und oben die Zähen verbunden werden.

Y Ja auch diese Ader/gleich als ein Y. soll geschlagen werden/muß darbey die Sohlen ingleichen gebunden werden. Avicenna will / so man diese Ader schlagen wolle / so soll der gantze Schenckel bis an denselben Orth / da man schlagen soll/ gebunden werden. Dienet sonderlichen in Hüfftwehe/Podagra/wie auch im Aussatz selbsten.

Von Lassung der Puls- und Lufft-Adern/wie und an welchem Orth solche zu gebrauchen.

DJe grossen Puls- und Lufft-Adern / sind allezeit gefährlich zu schlagen / wo sie aber ungefähr müssen eröffnet werden / sollen sie nach der Quer geschlagen werden / so wird sich das Geblüt desto leichter stillen. Darbey zu mercken / daß man allezeit ein Pflaster von Aloe/Hasenharn/Weyrauch und dergleichen zusammen ziehenden Medicamentis habe / welche das Blut stillen mögen. Die kleinen Puls- und Lufft-Aederlein können am Haupt wol geschlagen werden / welche sonderlichen an subtilen Personen gleich wieder zusammen gezogen werden. Welche Eröffnung sonderlich dienet / wann es also in den Kopff sticht und schlägt / und grausamen Wehetagen verursacht/welches gnugsam anzeigt / daß viel dünnes und hitziges Geblüt in solchen Arterien verhanden.

a Die Puls-Adern an den Schläfen/weiln sie dickhäutig sind/ und sehr schlemm liegen / sollen nach der Breite geschlagen werden / oder mit einem glüenden Eisen gebrennet und cauterisirt. Dienet in scharffen und hitzigen Flüssen und Entzündungen der Augen.

b Die

b Die Lufft-Adern neben den Ohren mögen gantz gehackt werden / wann man mit dem Schwindel / langwierigen hitzigen Haupt-Kranckheiten und sonderlicher Röthe im Angesicht / auch andern Haupt-Beschwernissen behafftet ist.

c Die Puls-Ader / so sich zwischen den Daumen und Zeiger befindet / soll überzwerch nach der Breite gehauen werden. Dienet eigentlich in langwierigen Seitenschmertzen / zwischen dem Ober-Eingeweid und Zwerchfell / so wol auch in verharrlichen hitzigen Kranckheiten des Haupts.

d Die Puls- und Lufft-Adern / so um den Knöchel gesehen werden / sollen in alten und langwierigen Hüfftwehen und derselbigen Schmertzen eröffnet werden / welche eigentlich andeuten / daß sie von auslauffender Hitze verursacht werden.

Wann nun solche Lassung der Lufft- und Puls-Adern verrichtet / soll ein Wund-Artzt fleissig dahin bedacht seyn / wie er die Ader wieder zusammen bringe und heile. Er soll nemlich ein zusammenziehendes Pflaster darüber legen / oder frische Bibernell-Wurtzel zerstossen / oder Maßlieben / Mäus-Ohren / Eisenkraut / Schaafgarb / Sanickel und dergleichen / und da solche Kräuter nicht frisch vorhanden wären / kan mans dürr gepülvert darein streuen. Man kan auch Spinneweben / Rus / Gips / oder dergleichen zusammenziehende Sachen gebrauchen / und das Pölsterlein von gedoppelten oder mehrfachen Tüchlein darüber binden.

Das Gebänd und die harte Zusammenhaltung / ist bisweilen eine Ursach / daß man die Puls-Adern nicht recht erkennen kan. Deßwegen soll ein Chirurgus nicht sicher seyn / und fleissig Achtung haben / daß er nicht eine Puls-Ader vor ein Blut-Ader / oder dergleichen vor jene schlage. Wie dann eben der Ursach halber ein jeder Chirurgus auch in der Anatomia soll erfahren seyn.

Hiebey ist auch zu wissen / daß so ein grosse Vermischung und Veränderung der Adern seyen / so wol der Blut- als der Puls- und Lufft-Adern / beydes an Händen und Füssen / so gar / daß auch kein Mittlere zu finden. Die Arm- oder auch die Haupt-Ader / oder bisweilen beyde / sind offt schwerlich zu sehen und zu erkennen; ja bisweilen sind an einem Menschen / als an seiner rechten / auch an der lincken Seiten / gantz und gar ungleich ligende Adern verspüret worden. Deßwegen soll ein Chirurgus vorsichtig seyn / und in der Anatomia wol erfahren.

Wie man die Adern schlagen soll.

Wiewolen unsere Neuling nicht dafür halten / daß viel daran gelegen sey / ob eine Ader auf diese oder jene Weise geschlagen werde / so ist doch zu wissen / daß unsere Alten sehr gewahrsam damit umgegangen seyn / und haben doch ohne allen Zweiffel / alle kleine Aederlein wol gewust und erkannt. Und ich weiß auch gewiß / daß sie so wol gefüget seyen / daß wann man sie recht ansihet / gar wol zu erkennen seyen / überzwerch auch noch ziemlich / nach der Seiten aber / gar wenig und schlechtlich. Deßwegen habe ich für nothwendig geachtet / daß man diese Lehr vom Aderlassen behutsam und fleissig übe und in acht nehme. Deßwegen habe ichs in dieser obgesetzten Figur abbilden und zu erkennen geben wollen.

Die-

Die Blutäglen müssen lange Zeit zuvor wol gereiniget werden / mit Veränderung unterschiedlicher frischer Wasser / damit sie den Gifft verlieren. Und wann das Blut heraus gelassen wird / so muß man den Ort stetigs mit warmen Wasser wol verwahren / oder man muß den warmen Dampff zu sich gehen lassen / damit das Geblüt desto besser fliesse. Ja nach solcher Verrichtung muß man sich wiederum offt des warmen Wassers gebrauchen / damit das Gifft der Aeglen / so was wäre versteckt geblieben / getilget und abgethan werde.

V Die Schlagung und Lassung der Ader nach der Länge.
E Die Schlagung nach der Breiten.
N Schlimpffs nach der Breiten.
A Schlimpffs nach der Länge oder über-zwerch.
R Die kleine Schlagung oder über-zwerch / wo schlechte Kräfften sind / und nicht viel Blut vorhanden.
V Die Lassung an der Seiten / so falsch und gar nicht zuzulassen.
M Die andere Lassung an der Seiten / so falsch und eng / auch gar nicht rahtsam zu schlagen.

Um welche Zeit / an welchem Tag / und welche Stund insgemein die Aderlaß geschehen soll.

Die Frühlings- und Herbst-Zeit / sind zur Aderlaß am besten und bequemsten / sonderlich zur Verhütung allerhand Kranckheiten.

Im Winter / so es die Noth erfordert / Ader zu lassen / so soll die Ader etwas weiter als zu anderer Zeit eröffnet werden / dieweil es wegen des kalten Wetters verursachen möchte / und auch zu befürchten / das Geblüt möchte erstocken und gestehen / welches ohne das dick genug ist; ja so es möglich ist / soll mans auf einen hellen und leidlichen Tag verschieben / und bey solchem Wetter auch / soll man nach Meynung des Hertzogs Mauritii, die purgirende Artzneyen an und vor die Hand nehmen.

Im Sommer aber / es sey dann / daß das Geblüt dick sey / so doch selten geschicht / sollen die Adern nicht geöffnet werden / dann das Geblüt zuvor sehr dünn / und darbey sehr hitzig / da dann die Kräfften sehr geschwächet werden.

Die Früh-Stunden sind auch bequemer als die Mittags-Stunden und sonderlich an einem hellen Tage / dann da geht das Geblüt dünner und flüssiger / und kan die Lassung zwey oder drey Stund im Tag geschehen / und soll zum wenigsten der Patient eine gute Stund zuvor vom Schlaff aufgestanden und munter seyn / und soll die Speis gantz verdauet seyn / die Excrementa durch den Urin und Stulgang ausgeführet: Und soll diß sonderlich in Acht genommen werden / so eine grosse Ader zu lassen. Dann die kleine Aederlein / aus welchen das Geblüt nicht so häuffig fleust / bedörffen dieser Observation nicht.

Die Nachmittag- oder Abend-Stund / ist sonderlich denen gut / die Melancholischer Complexion / auch die mit der schweren Kranckheit behafft / wie ingleichen

den

den Weibern / die auf den Fuß lassen wollen: dann um dieselbe Zeit sind die Adern am scheinlichsten und gantz voll / und laufft also das dicke Geblüt desto leichter heraus.

Wann es aber die hohe Nothdurfft erfordert / so ist kein Zeit oder Stund in Acht zu nehmen / sondern man thue es zu Tag- oder Nacht-Zeit / so gilt es eben gleich / dann in solchem Fall hat die Noth kein Gebot / und lässet sich nichts aufschieben / als in jähen Kranckheiten / in schweren Athem / in Engbrüstigkeit / im Blutfluß / in überflüssigem Geblüt / und in andern jähen und plötzlichen Kranckheiten.

Sonsten kan man sich nach den Zeichen und Gestirn in Calendern richten / als in welchen himmlischen Zeichen der Mond laufft / was für Aspecten der Planeten erscheinen / welche dienlich oder schädlich sind.

Daher im Zeichen des ♌ Löwens die Aderlaß verboten wird / dieweil der ♌ Löw das Haus der ☉ Sonnen ist / welches dem ☾ Mond gantz zu wider ist.

Ingleichen wann der ☾ Mond in ♊ Zwilling geht / so soll man an den Armen und Händen nicht lassen / dann Almansor sagt; an dem Glied Ader zu schlagen / wann der ☾ Mond in dem Zeichen ist / welches über dasselbe zu gebieten hat / ist sehr gefährlich.

In der letzten Helffte der ♎ Wag / dieweil die Milchstraß durchstreifft / in welcher viel kleiner Sternlein ♂ Martis Art sind / soll man sich vor dem Aderlaß hüten / weil der ☽ Mond gantz verbrannt darinn seyn soll.

Viel verwerffen den ♏ Scorpion / dieweil der ♏ Scorpion das Haus des ♂ Martis ist / welches dem ☾ Mond gantz zuwider ist.

☌ Die Zusammenkunfft der ☉ Sonnen mit dem ☾ Mond verhindert die Aderlaß drey Tage zuvor und drey Tag hernach.

☌ Die Zusammenkunfft ☾ des Monds mit dem ♄ Saturno.

☌ Die Zusammenkunfft ☾ des Mondes mit dem ♂ Marte.

☌ Die Zusammenkunfft ☾ des Monds mit dem ☿ Mercurio / so der ☿ Mercurius verbrannt ist.

☌ Die Zusammenkunfft ☾ des Monds und des ♂ Martis so die ♀ Venus verbrannt ist.

Verhindert die Aderlaß auf einen Tag zuvor oder hernach.

☍ Die Gegeneinandersetzung der ☉ Sonnen und des ☾ Monds.

☍ Die Gegeneinandersetzung des ♄ Saturni und des ♂ Martis.

□ Der gevierdte Schein des ☾ Mondes und der ☉ Sonnen / des ♂ Martis und ☿ Mercurii / verhindern die Aderlaß auf einen halben Tag / wo sie nicht 6. Grad voneinander seynd.

Um welche Zeit/ in Kranckheiten/ die Adern zu lassen seyen.

DJe Adern sollen geschlagen werden/ den mehrentheils zu Anfang der Kranckheit/ doch dergestalt/ daß weder der Magen/ noch die ersten Aederlein/ weder mit böser Feuchtigkeit/ noch etwas roher und halb-gekochter Speise angefüllet seyen. Deßwegen soll man die Aderlaß in hitzigen Fiebern fein geschwind vornehmen/ ehe das Geblüt zu sehr ausgedörret werde / oder eine grössere Fäulung einfalle/ wie auch in allen Entzündungen.

Die Adern soll man gemeiniglich in diesen Kranckheiten eröffnen / da man gewiß weiß/ daß die Kranckheit zu- oder abgenommen/ oder in etwas stehen bleibe. Aber gantz nicht/ so selbige am hefftigsten ist/ auch zur selbigen Zeit soll keine Eröffnung des Leibs geschehen; ist derowegen am füglichsten/ solches bey Abnehmung der Kranckheit vorzunehmen.

In Uberfallung aber der Kranckheit/ soll weder die Aderlaß noch die Eröffnung des Leibs vorgenommen werden/ noch auch was anders/ ohne das Erbrechen und des Bluten der Nas-Löcher/ wann es die Leibs-Kräfften zulassen.

So aber die Aderlaß aus Furcht oder Nachläßigkeit / oder anderer Ursachen halber zu Anfangs der Kranckheit unterlassen worden wäre / so soll solches an einem Tag/ welcher es auch sey / und wäre es auch der 20. Tag hernach besehen/ wann es anders die Leibs-Kräfften zulassen.

Wann aber Zeichen einer Däuung offentlich erscheinen/ soll man sich weiters keiner Aderlaß gebrauchen/ sondern eine Purgation oder andere Hülff-Mittel an die Hand nehmen.

Was vor der Aderlaß in Acht zu nehmen/ und in was vor Fällen solche vorzunehmen/ oder zu verhüten ist.

ERstlich muß man betrachten/ob in den Magen und ersten Aederlein/eine Rohigkeit vorhanden; welche/so sie vorhanden (so leichtlich kan erkannt werden/ aus Beschwerung des Magens/ von dem Auffstossen / aus überflüssig genommener Speise/und aus der Zeit/wann die Speis genommen ist) so soll man die Ader nicht lassen. Dann so es geschehe/ so häuffen sich allerhand Cruditates an statt des Geblüts / und würde derselben Action verhindert / folgte endlich darauf eine langwierige Kranckheit/ wo nicht gar der Tod. Deßwegen so soll zuvor der Magen wol geläutert werden / entweder durch Erbrechen/ oder durch eine sanffte Artzney / oder ein Clistier.

Zum Andern soll man zusehen/ob böse und schändliche Feuchtigkeiten im Magen vorhanden / welches ingleichen kan erkannt werden / aus Ecklung der Speis / Ausbrechung der Feuchtigkeiten und vielen Lauffen des Stuhlgangs ; von Magen-Schmertzen / öfftern Dehnung und Auffschwellung auch des obern Leibs selbsten. Welches/ so es erscheinet / so soll die Reinigung der bösen Feuchtigkeit / durch das Erbrechen/ oder aber durch den Stuhlgang / worzu man am meisten geneigt ist / geschehen; derowegen soll man bey solcher Gelegenheit die Adern nicht lassen. Wie

nicht

nicht auch in der Wassersucht/in Unpäßlichkeit anderer Glieder/und der Geschwulst der Leber und des Miltzes.

Für dritte soll man beobachten / ob der Leib hart sey / welches / so mans befindet/ muß man sehen/wie ihme zu helffen/ oder man muß warten / bis die Feuchtigkeiten in den Magen verzehret / und das Verdaute sich herunter gesetzet / oder man muß den Bauch erweichen mit Cassia/Pflaumen und dergleichen; sonsten ist zu befürchten/die Leber und Adern ziehen was Böses an sich. Dabey ist zu mercken/ daß bisweilen in hähen und hefftigen Fällen/ als da ist die Engbrüstigkeit/ein Steckfluß / und dergleichen / ein Ader kan geschlagen/und darauf soll / nach Hippocratis Meinung / der Leib auch bald eröffnet werden.

Viertens/soll man auf den Mund und Eingang des Magens ein Absehen haben/ welcher/so er schwach und empfindlich ist/ soll mans wol erwegen/ ehe man zur Aderlaß schreitet.

Gewisse Zeichen aber solcher Empfindlichkeit des Magens sind/wann der Patient sauer und gesaltzene Sachen nicht ohne Schmertzen geniessen kan/als Essig/Pfeffer/Senff und dergleichen; So dann die Aderlaß vonnöthen seyn will/ muß man solchen zuvor innerlich und äusserlich vorkommen/welche solche Beschwerung dämpffen/ als da ist der Granat-Safft/Quitten-Safft/Citronen-Limonien-Safft saure Weinbeer/saure Syrup von Wein-Nägelein und dergleichen. Aussenher mit Schmierung des Quitten-Oels/oder Santel-Salben/und dergleichen.

Die Schwachheit aber/ sie rühre her/wo sie wolle / wird erkannt/so man keinen Lust zum Essen hat/noch wol verdäuen kan/sondern wo man sie geneußt/der Schmertzen desto mehrers vermehret wird / bisweilen ist auch ein Unwillen oder Erbrechen vorhanden. Wann dann die Aderlaß vonnöthen/soll man zuvor mit hitzigen Gewürtzen vorkommen. Innerlich mit den Syrup von Krausermüntz/mit einem guten anziehenden Wein / auch mit Brod in Wein eingeweicht. Aeusserlich kan man das Pflaster von einer Rinden Brod/das Sälblein von Muscat-Oel/Wermut/Narden-Oel und andern dergleichen gebrauchen.

Mehr soll in den Fiebern/da ein Krampff darzu kommt/ kein Ader gelassen werden/dieweil ein Schweiß und grosse Mattigkeit darauf erfolget. In langwierigen Kranckheiten ist die Aderlaß nicht rathsam / ohne wann böses Geblüt vermercket wird; so es nun im Lassen dick und schwartz aussiehet / soll mans lauffen lassen / so es aber dünn und weißlicht aussiehet / mag man die Ader alsobalden wieder verbinden und zu machen.

Den schwangern Frauen/und denen/so ihre Monat-Zeit haben/ wo es nicht die höchste Nothdurfft erfordert/und ohne das nicht viel Kräfften vorhanden/soll man mit nichten lassen.

In Kranckheiten soll man der Natur Veränderung bedencken / dann wo man nothwendig eine Wechslung der Kranckheit erwartet / soll man das Geblüt nicht häuffig lassen / das nicht den Menschen allzugrosse Schwachheiten überfallen.

Den ausgematten/allzudicken/ weissen/ und Citronen-farben Leuten/ auch welche ohne das nicht viel Blut haben/soll man kein Blut lassen.

Junge Leute/und welche noch nie Ader gelassen / pflegen gemeiniglich ohnmächtig zu werden/welches aber kan verwehret werden/so sie sich zuvor erbrechen und man soll nicht viel Geblüt lassen/ sondern man soll es desto öffter gebrauchen / dann solches allgemählig zu gewohnen/ist am besten.

Welche allzu kalter Natur sind/ auch bey allzu kalter Lufft zu der Stund / da der Schmertz am hefftigsten ist / nicht bald nach dem Bad / auch nicht nach fleischlicher Vermischung / auch nicht Leuten unter 14. Jahren/oder gar zu alten / soll man nicht Aderlassen/es sey dann/ daß die Natur gut und starck ist.

Bey Fiebern wo der Bauch-Fluß ist / verhindert gemeiniglich die Aderlaß / es sey dann / daß solcher aus Entzündung der Leber herrühre / welches so es vermerckt wird/ und die Kräfften noch vorhanden / nicht verbotten ist / ja man kans desto öffter schlagen/da es besser ist/offt Aderlassen/doch allezeit wenig Blut lauffen lassen. Welche Art und Weis auch sonderlich gut in allzugrossen Nasenbluten / Fliessen des Bluts aus den Därmem/ Blasen/ Mutter und dergleichen / damit es solcher Gestalt weggeschoben und gezogen wird.

In langwirigen Fiebern / ist die Anschauung des Urins/und Begreiffung deß Puls/und anders desto mehr sehr gut/ehe ein Medicus zur Aderlaß schreitet. Dann ist der Harn dünn oder hitzig/oder das Angesicht des Patienten im Anfang hager und eingefallen/soll man keine Ader schlagen: Hingegen so das Wasser dick / überröthlicht/und neblicht aussiehet/die Pulse hart und frisch schlagen / das Gesicht völlig und aufgelauffen/soll man kecklich schlagen.

Was in der Lassungs-Zeit soll in Acht genommen werden.

Erstlich soll man einen jungen Wund-Artzt erwählen/eines scharffen Gesichts und einer behänden Hand/auch rechts/ der da wisse / wie er das Laßeisen mit den fördern Theil der Finger fassen/und nicht zu tieff hauen soll/und soll das Eisen nit mit den Daumen und mitlern Finger fassen/wie etliche wollen/sondern mit dem Daumen und Zeiger der Mittlern soll er zur Fühlung der Adern gebrauchen / er soll dem Liecht entgegen stehen / und den kleinen mit den Nebenfinger fein auf den Arm legen/ und fein bedachtsam und mit Weile die Adern öffnen. Mit der andern Hand soll er den Arm fein steiff richten und so bald die Ader eröffnet und des Bluts genug gelassen ist/soll er mit dem Daumen vor das Loch halten/bis die Sachen zur Verbindung der Ader herbey gebracht werden. Er soll auch zuvor sehen / ob die Flitte scharff genug sey/und soll solche mit Aufritzung an seiner Hand probieren. Dann wann sie stumpff ist/so wird er gar schlechtlich die Lässe verrichten.

Der Krancke/so da zur Ader lassen will / soll mit dem Leib zuruck liegen und still halten / und in den Mund Wasser / oder so er etwas furchtsam Wein darinnen halten.

Das

Das Theil / da die Ader gelassen werden soll / soll niedrig und nicht erhaben seyn / damit das Geblüth desto besser zulauffen kan / ja es kan allgemählich gerieben werden / damit es erwärme.

Das Theil / an welchem gelassen wird / soll ein Finger höher und mehrers mit einem Band umwunden werden / damit so das Blut laufft / die Ader besser anlauffe. Und so die Ader weichen wolte / soll man auch untenher ein Band umwinden.

Wann aber die Haut dick ist / und die Adern nicht wol gesehen werden / soll das Gebänd desto stärcker angezogen werden.

Ja die Adern an der Hand und die sehr klein / weiln sie mit dem Band nicht leichtlich können angezogen werden / sollen in ein warm Wasser gethan werden / so ereigen sie sich desto besser.

Wann sich aber die Ader / so geschlagen werden soll / an den Ort / da sie seyn soll / gar nicht gesehen und erfunden wird / soll mans mit den Fingern und Nägeln fühlen / und mit dem Laßeisen dann wol fassen / aber dabey soll wol in acht genommen werden / damit nicht an derselben Statt eine Puls- oder Spaar-Ader getroffen werde. Dann bisweilen geschichts / daß so die Ader gebunden wird / sich bisweilen etwas dergleichen auflauffend sehen lässet / bisweilen hält auch der Puls mit den Schlagen innen / daß man vermeint / es seye ein Blut-Ader. Oder so die Ader nicht scheinbar werden will so löse das Gebänd auf / bind es einmal oder etlich wiederum / reibe und schmiere sie an / bis sie erscheine / und soll sich also der Wund-Artzt aller Künste und Hülffe gebrauchen / aber wol zusehen / daß das Gebänd auf kein Gelenck komme / dann sonsten hilfft und laufft es nicht.

Nach dem die Ader eröffnet ist / soll man das Obergebänd ein wenig lucker machen / damit das Geblüth desto stärcker lauffe.

Wo aber das Geblüth zu schwach gehet / und die Ader nicht nach Nothdurfft genug eröffnet ist / so soll mans alsdann gröſſer machen / und besser eröffnen / daß nicht allein das dünne / sondern auch das dicke Geblüth lauffe / welches offt das schädlichste ist. Wann es nun wegen harter Bindung nicht recht laufft / soll der Arm und die Ader daselbst gehalten werden. Und so es wegen der Dicke des Geblüths geschehe / oder aus einer andern Ursach / so soll der Krancke den Arm zusammen ziehen / husten und fein starck reden / oder den Ort mit Wasser befeuchten / oder mit warmen Tüchern reiben.

Es ist auch gut / daß man unter dem Flieſſen des Geblüths / den Finger auf das Löchlein lege / so wol daß die Kräfften etwas stärcker werden / als daß auch das Geblüth / so noch weit dahinten / desto besser und stärcker herausser flieſſe.

So wegen Furcht und Schrecken das Blut nicht wol fleust / soll man ein wenig innen halten / damit sich die Kräfften wieder erhohlen. Daß sich aber die Kräfften verliehren werden / zeiget an / bald das starcke Flieſſen / bald das jähe Innenhalten / die Bleiche des Angesichts / die Dehnung und Gähnung / das Sausen der Ohren / Vergehung des Angesichts / das Schluchsen und Eckeln / und vor allen ist das gewisseste Kennzeichen / und fehlet nicht leicht / wann sich der Puls ändert; als-

dann ist vonnöthen/daß man den Mund und Angesicht mit kalten Wasser netze/Essig Wein Bisem und starcke Gewürtz zur Nasen halte / und den Krancken gleich niederlege. Wo es aber nicht bald besser würde / soll man ihn zum Erbrechen bewegen/ alsdann mit Wein / Granaten-Safft / Fleischbrühe / Bisem / und andern starcken Gewürtz wider stärcken und erquicken.

Dieweil nun die Aderlaß ein allgemeine Ausführung des Geblüts ist / deshalben soll in währender Kranckheit weniger Blut gelassen werden / als bey starcken Leib.

Man soll auch das Geblüt nicht nach der Viele / sondern nach der Veränderung der Farb und gantzen Substantz betrachten.

Wo ein grosser Schmertz ist/oder eine hefftige Entzündung am nechsten Ort/soll man das Blut immer lauffen lassen/bis sich der Schmertzen lindert und die Farb ändert. Dann die Aenderung zeiget an/daß das Geblüt aus den entzündeten Ort weg sey. Es wäre dann/ daß die Feuchtigkeit zu sehr eingewurtzelt wäre / oder die Kräfften durch das lange Blut-lauffen geschwächet würden. Alsdann kan man entweder selbigen Tag/oder andern Tag hernach das Geblüt wieder lassen. Wiewol in hefftiger Entzündung/grossen Schmertzen / hitzigen Fiebern das Blut so lang kan gelassen werden/bis einen eine Ohnmacht überfällt/ wo es nur die andern Leibs-Kräfften zulassen.

Die Abtheilung des Blutlassens kan also geschehen / entweder daß das Blut in einer Stund/oder in der andern hernach mehrers gelassen wird/wie es noth ist. Am besten aber ists selbigen Tags zweymal zu lassen/wo es die Kräfften zu lassen/und sonderlich in bösen Entzündungen und Pestilentz-Blattern oder Zeichen damit nicht das Gifft in Adern bleibe.

Bey andern bösen und schleimichten Feuchtigkeiten und Geblüt/kan die Widerhohlung der Lassung des Geblüts länger Verzug leiden/entweder bis dem ersten oder andern Tag hernach/bis die böse Feuchtigkeiten wieder dahin lauffen / welche schon davon entledigt gewesen/und soll alsdann ein grössers Loch gemacht werden/ob schon die Kräfften dadurch desto mehrers geschwächt werden.

Was nach der Aderlaß zu thun/ und wie man mit dem Krancken umgehen soll.

NAch dem nun das Blut gelassen worden/ soll das Band aufgelöset / und die Wunden wol abgetrocknet werden/ daß nicht was vom Geblüt in der Wunden stecken bleibe/welches die Zusammen-heilung verhindere. Auch so man das Blut abtrocknen und abwaschen will/soll man mit den Fingern die Haut auf die Seiten ziehen damit es von dem Loch abgeführet werde. Wann nun das geschehen/so soll die Wunden mit einem hierzu bequemen leinenen Pölsterlein/in Wasser oder Oel eingedunckt/ verbunden werden / doch nicht zu starck/auch nicht zu lind / damit das gehauene Loch wieder zusammen wachsen möge. Wann sich aber eine Fettigkeit bey der Wunden sehen lässet/soll es nicht ausgeschnitten/sondern wieder hinein getrieben werden.

Der

Der Krancke soll sich etwas weniges hernach zur Ruhe legen / damit die ausgeleerten Adern wieder angefüllet / und die lebendigen Geister wieder herzu gebracht werden; soll auch nicht / wann er gleich gesund ist / alsbald wieder an seine Arbeit gehen / noch auch sich sonsten bemühen / auf was Weise es auch seye / auch sich des Venus-Spiels enthalten / noch darauf schlaffen / damit nicht die schwache und matte Wärme erkalte / noch dardurch die kleinen Lebens-Geisterlein verhindert würden / soll derowegen eine gute Zeit also wachend ruhen und still ligen.

Eine Stund oder zwey nach der Aderlaß / kan der Krancke etwas essen / so da gesund ist und gute Nahrung gibt / zuweilen auch vor der Aderlaß damit die Galle in etwas gedämpfft werde.

Zwo Stunden nach genommener Speise schadet es nicht / etwas wenigs zu schlaffen / sonderlich so es die Noth erfordert / nur daß der verwundete Arm geschonet werde / damit kein Unglück daraus entstehe / wann er sonderlich des Mittag-Schlafs gewohnet ist.

Schlüßlichen soll er sich nach der Aderlaß fein mässig und ordentlich in Essen und Trincken halten / auch nicht alles untereinander essen.

Was von dem ausgelassenen Blute zu halten.

DAs Blut soll in ein sauberes / erdenes / gläsernes / zinnernes oder silbernes Beck gelassen werden / nicht aber in Kupffer / damit der Unterschied könne gemercket werden. Und soll hernach an einen reinen Ort / da kein Staub / Rauch oder Wind darzu kan / noch der Sonnen Strahlen solches bescheine / gesetzt werden.

Alsdann kan man auf des Bluts Beschaffenheit achtung geben / dann wann das Geblüt langsam fleust / so ist es leimicht / klebericht / und hängt sich alsdann als ein Leim an den Fingern an.

Welches alsbald zusammen laufft und gestehet / und viel Zäserlein hat / das ist dick / und solches verursachet die Verstopffung / neben vielen andern Kranckheiten / und wird gar schwerlich gelassen.

Welches aber etwas langsamer zusammen laufft / ist dünn / und wird gar nicht gelassen.

Welches Blut / so es erkaltet / doch nicht erhartet / ist wässericht oder fäulicht / das zertheilt sich geschwind / und so es angerühret wird / gehet es in viel Stücklein voneinander.

Wann viel gelbes Wasser auf dem Blut gesehen wird / zeigets einen starcken Leber / oder schwache Leber oder Nieren / und derselben Verstopffung an.

Wann es sehr schaumet / und ist nicht vom starcken Herauslauffen verursachet worden / zeigt eine Entzündung derselben Feuchtigkeit / derer Farb es an sich hat / gelb an / und zwar der rothe Schaum die Entzündung des Geblüts / der bleiche der Galle / der weisse schleimichter Feuchtigkeit / der schwartze die Melancholey an.

Das Blut / so gestehet / und über-roht ist / ist eine Anzeigung eines guten und lebhafften Geblüts / welches aber roth und liecht ist / ein entzündetes Geblüt / wie die

Puls-Adern zu haben pflegen. Das Blut / so etwas schwärtzlich aussiehet / ist mittelmässig / und solches ist fast in allen Blut-Adern.

Die Citronen-Farb zeigt die Gall an / das Weisse schleimichte Feuchtigkeit / die grüne Farb / ein ausgedruckte Gall / die liechte und bleyfarbe / eine schwartze und schädliche Gall: Das Blut aber / so mit mancherley Farben vermenget / zeiget allerley übrige Feuchtigkeiten an / die auch eine Fäule mit sich führen.

Bisweilen schwimmet auf dem Blut etwas Fettes / gleich als ein Spinnweben / so der Leib unterseßt und fett ist / und solches ist die Schuld wo der Leib nicht fett ist / so zeigets an eine Schwindung des Leibs.

Offt schwimmet auch eine zähe Schleimigkeit auf dem Geblüt / welches vielmehr ein roher Safft kan genennet werden / weil er von der Wärme der Adern verdauet / und zur Nahrung dienen kan / und ist bey vielen / als an den Bauren gar gemein / und kan gleichwol bey solcher Beschaffenheit die Ader gelassen werden / dann es zeiget nichts sonderliches böses an; Bey Adelichen und vornehmen Personen aber / so ein ordentliches Leben führen / zeiget solches Geblüt den Tod / oder eine langwierige Kranckheit an.

In ausgelassenem Geblüt seßt sich das Unreineste und schwereste auf den Boden.

Das übel-riechende Geblüt / so zwar selten geschicht / zeigt eine Fäule und sehr böse Feuchtigkeit an.

Wann das Blut in unterschiedliche Becken ausgetheilet wird / und nachmahls alles Blut eine Farbe hat / zeiget an / daß eben dergleichen in Adern zu finden / und Gesundheit halber zu erhalten / gelassen worden.

Wann das Blut garstig und unrein aussihet / zeigets an / daß man öffter lassen soll / oder solches durch andere Artzney-Mittel reinigen. Nicht aber (wie etliche falsch meinen) je unreiner das Geblüt / je mehr herausser zu lassen / sondern je weniger die Feuchtigkeit in dem Geblüt ist / je weniger ist das Geblüt heraus zu lassen / oder gar von der Ader abzustehen.

Wann das Geblüt erstlich reinlicht laufft / nachmahls aber garstig aussiehet / so zeiget es an / daß solche Feuchtigkeit viel im Leib vorhanden / welche nach und nach durch ordentliche Speis und andere Mittel könne ausgerottet werden.

So sich aber solches in bösen Entzündungen sehen lässet / so zeiget es an / daß solche völlig müssen ausgeleeret werden / und das die Kranckheiten gantz hinweg nehme.

Wann aber das Blut im letzteren Becken schöner und reiner ist / als im ersten / so ist es ein Zeichen / daß alles böse Geblüt hinweg sey.

Wann das ausgelassene Geblüt in laulicht Wasser gegossen wird / so in Lassung der Adern an Händen und Füssen geschicht / ist es sehr nützlich / dann aus derselben Farbe kan die Natur der Feuchtigkeit erkannt werden. Das dicke Geblüt / so auch fäsericht ist / seßt sich an Boden / und das Blut so liecht / dünn und weißlicht aussiehet / ist gemeiniglich rein Geblüt.

Wann

Wann aber das gesetzte Geblüt nicht wol beysammen bleibt/ und leichtlich zergehet/ ists eine gewisse Anzeigung grosser Fäule.

Von dem Harrn.

Man soll den Harrn in zwey Gläser fangen/ in das eine zu Mitternacht/ in das andere bey Tag/ damit der Artzt sehen möge/ wie der Harrn gestaltet seye/ wann er von dem Menschen gehet/ und hernach trüb/ oder etwann dünn/ und darnach dick wird.

Man soll den Harrn des Morgens beschauen/ so wird man des Menschen Natur desto besser erkennen/ dann die Natur ist stärcker in dem Schlaff/ und wann der Mensch geruhet hat/ und wachet/ so ist die Natur bös zu erkennen/ weilen sich der Mensch alsdann mit Gedancken plaget/ dieselbe aber die Natur schwächen.

Das Glas/ darein man den Harrn fangen will/ soll sauber seyn/ darnach soll man es/ wann der Harrn darinn ist/ an einen Ort setzen/ der weder zu kalt noch zu heiß ist/ damit er seine Warme von Hitz oder Kälte nicht verliere.

Man soll den Harrn nicht viel umher tragen/ noch bewegen/ oder in ein ander Geschirr giessen/ damit er vom Giessen/ Tragen/ oder anderen Bewegungen seine Farbe nicht verwandele.

Man soll auch den Harrn rein halten/ damit nichts darein falle/ davon er die Farbe ändern könne.

Man soll nicht mehr Harrn in ein Glas fangen/ dann zu einem mahl/ damit man sehen möge/ ob des Harrns viel oder wenig von dem Menschen gehe.

Von den Bedeutungen des Harrns.

Wann einer den Harrn ansihet/ soll er in Acht nehmen/ ob dessen viel oder wenig seye/ ist sein zuviel/ so geschiehet es etwan in einer Kranckheit/ daß die Natur von Uberflüssigkeit die Früchte abtreibet.

Oder es geschiehet an einem gesunden Menschen/ der viel isset und trincket/ wenig arbeitet/ und die Feuchtigkeit nicht weg treibet/ darum haben die Kinder viel Harrn/ weil sie viel trincken und wenig arbeiten.

Auch kommt es von den Kranckheiten der Blasen und Lenden/ da man den Harrn nicht halten kan.

Man soll auch mercken/ ob des Harrns wenig seye/ ist er zu wenig/ so kommt es etwann davon/ daß der Mensch wenig isset und trincket/ oder grosse Arbeit hat/ davon er schwitzet/ wie dann auch sonst bey denen Naturen/ die sehr schwach/ des Harrns wenig ist/ wer viel zu Stuhl gehet/ hat auch wenig Harrns.

NB. Wann ein Mensch kranck ist/ viel trincket und nicht zu Stuhl gehet/ auch nicht schwitzt/ ob der Stein es gleich nicht hindert/ ist es gar ein böses Ding/ dann es bedeutet/ daß die Natur gar schwach ist/ und den Harrn von Menschen nicht bringen mag.

Oder bedeutet so grosse Hitz / daß das Geblüt und die Feuchtigkeiten in dem Menschen verschwindet.

Ist aber des Harrns weder zu viel noch zu wenig/so bedeutet es eine temperirte Natur.

Dicker und rother Harrn. Ist der Harrn dick roth oder trüb / bedeutet es/ daß der Mensch viel Feuchtigkeit und Hitz im Leibe habe / welches vom Geblüte herkommet / dann die Hitze machet den Harrn roth/ und die Feuchtigket machet dick.

Weiß und dünn. Ist der Harrn weiß und dünn / so ist der Mensch kalter und dürrer Natur / dann die Kälte macht den Harrn weiß / und die Dürre lauter.

Roth und dünn / kommet von heisser und dürrer Natur.

Weiß und dick. Ist der Harrn weiß und dick / so ist der Mensch voll Kälte und Feuchtigkeit.

NB. Wann der Harrn weder zu dick noch zu dünn / zu roth noch zu weiß ist/ bedeutet es einen gesunden Menschen.

Notandum: Wann der Harrn etwann von grossem Schmertz roth wird / als in der Beer-Mutter / oder von grossem Grimmen / und doch keine Hitze bedeutet / so schlägt der Puls langsam / und den Menschen dürstet nicht / und hat nicht viel Hitze.

Man soll auch den Geruch des Harrns in Acht nehmen; riecht er übel / so hat der Mensch etwa stinckende Sachen gessen/ ist das nicht/ und der Harrn riecht allezeit übel/ so bedeutet es/ daß die Feuchtigkeit und das Geblüt in dem Menschen faulet / und er bald in eine Kranckheit fällt.

Von der Kinder Harrn. Der jungen Kindern Harrn / die feucht von Natur sind / und offt essen und trincken / ist lauter / und desselben viel; wann sie hernach über 15. Jahr sind/so sind sie heisser Natur/und soll der Harrn schön und Goldfarb seyn.

Von der alten Leute Harrn. Dieser soll weiß und dünne seyn / dann sie sind kalt und trocken.

Der Harrn verwandelt sich vom Essen / isset der Mensch hitzige Speisen / oder trincket rothen Tranck/ so wird der Harrn desto röther.

Isset der Mensch aber kalte Speise und trincket kalt Getränck / als Wasser/ so wird der Harrn desto weisser.

Der Harrn wird auch sehr roth vom Bad/ von allzugrosser Arbeit und Zorn/ oder von äusserlicher Hitze/ als im Sommer.

NB. Isset und trincket der Mensch zu viel/ so wird der Harrn roth und ungedäuet / und meinet der Artz / es seye von Kranckheit / und kan die Natur des Menschen nicht recht daraus erkennen.

Von

Von feistem Harrn. Ist der Harrn oben weiß / und wird ein Nebel darauf als eine Spinnewebe / so bedeutet es / daß das Feiste an den Nieren schmeltzet / und der Mensch trucknet aus / welches daher kommet / daß er keine natürliche Hitz hat.

Kommet es von Schwinden und Abnehmen des gantzen Leibes / und der Mensch hat grosse Hitze / alsdann erscheinet Anfangs in dem Harrn die Feistigkeit / und der Nebel nicht / dann über eine kleine Weil hernach.

Kommt es aber von den Lenden / so erscheinet die Feustigkeit mit dem Harrn der von den Menschen gehet.

Wässerichter Harrn. Ist der Harrn zu wässericht / so kommet es etwann daher / daß der Mensch mehr gessen oder getruncken hat / als seine Natur zu verdäuen mächtig ist. Kommet es aber von Kranckheit / so bedeutet es / daß die Natur wegen der Kranckheit das Dicke nicht wegtreiben kan / davon dann ein Wehetag in der rechten Seiten entspringet.

Lieget der Mensch kranck / und sein Harrn ist Wasserfarb und weiß / bedeutet es eine lange Kranckheit von Kälte.

Gehet der Harrn dünn vom Menschen / und wird nicht trüb / und die Kranckheit ist groß / bedeutet es eine langwierige Kranckheit / also daß der Artzt nicht sehen kan / wann sich die Kranckheit enden werde.

Wird aber der Harrn trüb / und setzet sich das Trübe an den Boden / so wisse / daß die Natur mit der Kranckheit streite / und es entweder zur Gesundheit / oder zum Tod komme.

Schwartzer Harrn. Ist der Harrn schwartz dick und stinckt / das bedeutet den Tod / wann es nicht von der Blasen kommt.

Ist es aber von der Blase / so ist dem Mensch vornen in dem Leib wehe / und er hat nicht viel Hitze.

Ist der Harrn oben trüb / und unten dick / so bedeutet es Kranckheit von der Mutter.

Ist des Harrns viel und dünn / so bedeutet es / daß sich die Natur reiniget und die Sucht vom Menschen treibet / allermeist wann er am viertägigen Fieber krancket.

Ist aber der Harrn in der Kranckheit oben schwartz und unten dünn / dem Krancken thut das Haupt wehe / so blutet er gern.

Von Kranckheiten des Miltzes. Ist der Harrn weiß und lauter / als ein Wasser / und dem Menschen wehe in der lincken Seiten so bedeutet es eine Kranckheit des Miltzes.

Auch bedeutet es / daß der Harrn ungedäuet ist / und der Mensch eine kalte Natur hat.

Schwartz und Bley-Farb. Ist der Harrn weiß / und oben schwartz und Bley-Farb / bedeutet es die Wassersucht.

Weiß und dünn/bedeutet die Wassersucht/und Kranckheit der Lenden.

Bleyfarber Harrn. Livida bey den Lateinern; ist nicht gantz schwartz/ wird etwann/ wann der Mensch das Fieber hat am dritten Tag/ kommet von Kält und Hitz/ die Kälte ist im Leibe/ und die Hitze auswendig des Leibes; bedeutet auch die Ruhr.

Hat der Mensch die Ruhr/ so harrnet er wenig/ dann der Harn gehet mit der Ruhr weg.

Hat einer das Fieber/ so ist des Harrns auch wenig/ wegen der Hitze/ so die Feuchtigkeit im Leib verzehret.

Der Harrn wird auch zuweilen Bley-Farb von der Lungen/und das kommt daher/ daß sie zu voll oder zu feucht ist/ und du kanst es daran erkennen/ wann der Harrn oben schäumig ist/ und der Krancke in der lincken Seite Schmertzen empfindet.

Kommet es von der Leber/so ist der Harrn Bley-Farb und dick/ und den Krancken ist in der rechten Seiten wehe.

Ist es aber von Hitze/so hat der Mensch eine Röthlichkeit/ und grimmet ihn sehr im Leib/ und der Harrn wird trüb und roth seyn.

Wann ein Weib ihre Zeit zu viel oder zu wenig hat/ so wird der Harrn dick seyn/ und liegt viel schwartzes Dings unten am Boden/ und ihr ist unter dem Nabel wehe/ kommt es aber von der Blasen/ so liegt viel weisses Dings am Boden/ als Kleyen.

Der Bley-Farbe Harrn bedeutet zuweilen den Tod/ zuweilen nicht; soll der Mensch genesen/so wird er oben lauter und unten trüb/bedeutet es aber den Tod/ so ist des Harrns wenig/und läutert sich nicht.

Molcken-Farb. Ist der Harrn in einer Kranckheit molcken-farbicht/bedeutet es entweder den Tod oder das Leben.

Das Leben/ so der Mensch schläffet/ bey Verstand ist/ und sanfften Athem hat. Den Tod/ wann er beschwerlich athmet/ und nicht bey Sinnen ist.

Molcken-Farb und dick. Ist der Harrn Molcken-Farb und dick/ und liegt viel Sands am Boden/bedeutet es den Husten.

Ist er aber Molcken-Färbig und dick/und liegt kein Sand am Boden/ bedeutet es das Grimmen in den Därmern/ oder etwann ein Geschwär welches man an der Geschwulst erkennet.

Kommet er vom Stein/ so hat der Mensch keine grosse Geschwulst/ und das Harrnen thut ihm wehe.

Ist der Harrn Molckenfärbicht/und oben Bleyfärbicht/so bedeutet es etwann ein Geschwär im Leibe/ oder die Wassersucht.

Citronenfärbichter Harrn. Dieses ist gemeiniglich bey jungen Leuten.

Hat er oben viel Schaums/ bedeutet es eine Seuche der Brust/ und eine Dörre des Leibs.

Ist er aber dünn und sehr schaumicht/eine Seuche des Miltzes.

Hat er aber keinen Schaum und ist fein/der Mensch aber ist dabey im Leib hart/ so bedeutet es eine krancke Leber.

Ist er von Anfang in einer Kranckheit so gefärbet / bedeutet es eine lang wierige Sucht / und muß man des Menschen warten / daß er seine Sinne nicht verliere.

Ist der Harrn roth als Gold / und weder zu dünn noch zu dick / bedeutet es einen gesunden Menschen.

Rother Harrn. Ist der Harrn in einer Kranckheit roth/und ist dessen nicht zu wenig/so ist es gut.

Ist sein aber zu wenig/und die Molcke ist schwartz/so ist es tödtlich.

Ist der Harrn roth als Blut / und ist dem Krancken die Zunge rauhe und verbrannt / so ist es tödtlich.

Ist der Harrn in der Wassersucht roth und wenig/bedeutet es den Tod.

Zeichen des Todes. Hat der Mensch allezeit in der Kranckheit grosse Hitze/und der Harrn ist dick und Bley-färbicht/und fähret darein als zerbrochene weisse Körner bedeutet es eine tödtliche Kranckheit.

Von den Creissen des Harrns. Ist der Creiß oben im Harrn breit und dick/ und fast Feuer-färbicht/das bedeutet eine Kranckheit hinten im Haupt.

Ist der Creiß roth und dick/bedeutet es eine Kranckheit vornen gegen der Seiten von überflüssigen Geblüt.

Ist es aber roth und klein / bedeutet es eine Seuche in der rechten Seiten von Hitze und Dürre.

Ist der Creiß weiß und klein / so ist dem Menschen wehe in der lincken Seiten des Haupts/ von Hitze und Dürre.

Ist der Creiß Bley-färbicht und schwartz/ das bedeutet eine Seuche des Hirns/ und ist der Mensch in Gefahr des Todes.

Verändert er sich aber von der Bleyfarbe und Schwärtze in eine rothe und liechte Farbe/so geneset er.

Wird er aber von rother und liechter Farbe schwartz / so hat man sich böses zu befürchten.

Wird der Creiß in einer Kranckheit grün wie Glas/ so ist zu fürchten / daß der Mensch seine Sinnen verliehre.

Schaum in einem Creiß. Erscheinet Schaum in den Creiß/klein als Körnlein bedeutet es einen Flus des Haupts/ auf der Brust oder Lunge.

Fället der Fluß auf die Brust/so empfindet man daselbst Schmertzen.

Wolcken im Creiß. Erscheinet eine Wolcke oben auf dem Harrn als eine Spinnenwebe/bedeutet es eine Kranckheit der Brust/Hitze der Leber/und Kranckheit der Därme.

Von langwierigen Kranckheiten. Ist/daß sich eine Blase oben auf dem Harrn sehen lässet/ als in dem Wasser geschiehet / darein es regnet / und die Blase zergehet nicht bald / so bedeutet es eine lange Kranckheit und Seuche der Lenden / böse Wind im Leibe/und ein krancker Haupt.

Saffrans-Schaum und Eyter. Ist der Schaum als Saffran gestaltet / bedeutet es die Gelbsucht.

Siehest du Eyter im Glas/so bedeutet es ein Kranckheit der Lenden oder Blase und wird der Harrn stinckend/und dem Krancken unter dem Nabel wehe seyn.

Kommt es aber von der Leber/so stincket der Harrn nit / und ist Schmertz in der rechten Seiten.

Trüber Harrn. Ist der Harrn trüb / und ist viel trübes Dinges oben darauf bedeutet es eine Kranckheit um die Brust.

Ist es aber mitten in dem Harrn / und sencket sich nicht zu Boden / bedeutet es eine Seuche des Magens und der Därme.

Ist es aber unten am Boden/und der Harrn roth/so bedeutet es eine Seuche der Blase und Lenden.

Blutiger Harrn. Siehet man Blut im Harrn / das etwann von der Leber kommt/so wird das Blut lauter seyn/und der Krancke in der rechten Seiten Schmertzen haben. Kommt es aber von der Blase / so wird es unten am Boden liegen/ und sehr stincken.

Kommt es von den Adern am Rücken / so ist des Bluts viel und lauter/ und den Krancken ist wehe im Rücken und Lenden.

Sandiger Harrn. Siehet man Sand am Boden liegen / so bedeutet es den Stein in der Blasen oder Nieren. Ist der Stein in der Blasen/so ist der Grieß weiß und wann man ihn mit dem Finger reibet/ist er hart/ und der Harrn ist Molckenfarbig und trüb/zuweilen kommt es auch von grosser Hitze und Dürre/oder so der Mensch scharffe Artzneyen hat eingenommen.

Schuppichter Harrn. Siehet man Schuppen im Harrn / oder Ding als Kleyen/so bedeutet es ein Geschwer in der Blase.

Zuweilen kommt es von grosser Hitz und Dürre/ und von Schwindung aller Glieder des Leibes/und ist dem Menschen alsdann übel zu helffen/und brennet ihn im gantzen Leibe/unten in dem Harrn sind viel kleine Schuppen.

Zuweilen kommt es auch vom Grimmen im Leib/so ist der Harn trüb.

Zuweilen daß eine Frau ein Kind trägt / seynd die Körnlein oder Schuppen roth / so trägt sie einen Sohn/ sind sie aber bleich oder weiß / so trägt sie eine Tochter / der Harrn ist lauter / ihre Brüste werden hart / und der Puls schläget offt und ist mancherley.

Dün-

Dünner Harrn. Wann der Harrn dünn und roth ist/ bedeutet es/ daß der Mensch ein Cholericus ist/ er hat nicht viel Bluts/ und zu wenig Feuchtigkeit/ und ist sehr zornig.

Weiß und dünne/ dieser Harrn bedeutet einen Melancholicum, der hat des Bluts viel/ schwärtzet gern/ und wird bald grau.

Rother Creis. Ist der Harrn lauter/ und hat einen rothen Creis/ so bedeutet es Schmertzen vorn in der Stirn.

Weisser Creis. Ist der Harrn dünn/ und der Creis weiß/ so ist das Haupt auf der lincken Seiten kranck.

Creis-loser Harrn. Hat der Harrn oben keinen Creis/ so ist der Mensch allenthalben im Haupt kranck.

Blauer Harrn. Ist der Harrn blau und dünn/ so ist das Haupt kranck im Hirn/ und der Schmertz ist groß in der rechten Seiten des Haupts/ dann da ligt die Cholera.

Roth und dick. Ist der Harrn roth/ dick und trüb/ so bedeutet es Stechen in beyden Seiten.

Ist des Harrns viel/ so ist die Lunge wund.

Weiß und dick/ bedeutet daß das Haupt im Nacken kranck ist/ kommt von Phlegmate.

Trüb und fahl. Ist der Harrn unten trüb und fahl/ als der Weiber Gespinne/ so ist der Mensch um das Haupt gar kranck.

Roth und dick. Dieser bedeutet das dreytägige Fieber/ wann des Harrns viel und dünn ist/ so will es ein Ende nehmen.

Beginnet es aber zu schwartzen/ so will sich das dreytägige Fieber in ein tägliches verwandeln.

Lauter und roth. Ist der Harrn lauter und roth/ und viel/ so bedeutet es Kranckheit an der Lungen.

Lungen-Geschwär. Dieses zeiget der Harrn/ wann er viel weiß und lauter ist.

Undaulichkeit. Ist der Harrn viel und dünn/ so dauet der Mensch nicht wol.

Roth mit schwartz vermischt/ bedeutet eine hitzige Lunge.

Liechter Harrn. Ist der Harrn oben und unten an dem Grund liecht/ und in der Mitte trüb und dick/ so ist der Mensch siech an der Brust.

Milch-färbichter Harrn. Ist der Harrn Milch-färbicht/ wenig und dünn/ so hat der Mensch einen Stein in der Blase.

Griesichter Harrn. Ist der Harrn griesicht/ und scheinen Flechtlein darein/ so ligt der Stein in den Lenden.

Bleicher Harrn. Bedeutet/ daß die Lunge von unverdauter Materi kranck ist.

Kley-

Kleyichter Harrn. Ist der Harrn als wäre Kleyen darinn / so ist der Mensch im Leib gar sehr zerbrochen.

Stücklichter Harrn. Hat der Harrn lange Stücklein als Haar in sich/ so ist der Mensch im Leib zerbrochen.

Ist daß sich der Harrn lang ziehet / und sind der Stücklein darinn / so ist der Mensch am gantzen Leib kranck.

Dünner Harrn. Ist der Harrn unten dünn und oben schwartz / so thut das Haupt wehe.

Weiber-Harrn. Wann der Mann mit dem Weibe des Nachts der Liebe gepflogen / so ist des Weibes Harrn trüb / und des Manns Saame ligt an dem Grund.

So die Frau schwanger wird / am andern oder dritten Monat / soll der Harrn oben lauter und viel seyn/ und an dem Grund dick/ und als Hefen gestaltet.

De Monstruo. Wann der Frauen Zeit ist/ so ist der Harrn Blut-färbicht.

Ist sonsten der Frauen Harrn trüb / als des Viehes / so ist die Mutter bey ihnen kranck.

Jungfrauen Harrn. Der gesunden Jungfrauen Haarn ist in dem Glas allenthalben liecht und lauter.

Schwartzer Harrn. Aller schwartzer Harrn/ und aller schwartzer Stuhlgang ist tödtlich.

Von Begreiffung des Pulses.

Wann einer den Puls greiffen will/ soll er es am lincken Arm thun / dann das Hertz liget gegen der lincken Seite.

Man soll des Krancken Hand mit der lincken Hand ein wenig angreiffen/ daß er sie nicht zu sehr biege/ damit der Puls nicht etwann gehindert werde.

Man soll auch mit der rechten Hand den Puls greiffen / und mercken / ob der Puls sehr oder langsam schlage.

Eine lange Ader ist/ die man mit vier Fingern greifft.

Eine schnelle Ader ist/ die offt auf- und niederschlägt.

Ein träge Ader ist / die langsam schlägt.

Eine grosse Ader ist/ so die Finger starck anschlägt.

Eine kleine Ader ist / die man kaum fühlet.

Man soll auch mercken/ daß die Männer grössere Adern haben/ als die Weiber/ und die Jungen grössere als die Alten.

Es sind auch die Adern im Sommer schneller als im Winter.

Die warmer Natur und voller Feuchtigkeiten sind / die haben einen grossen/ langen und schnellen Puls.

Die von kalter Natur sind/ deren Puls ist klein und träg.

Ist der Mensch warmer und truckener Natur / so ist der Puls klein und schnell.

Ist

Ist aber der Mensch kalt und feucht/ so ist der Puls träg und langsam.
Grosse Hitz macht den Puls schnell.
Feuchtigkeit und grosse Dürre klein.
Kälte machet ihn auch klein.
Mercke auch/ ob der Mensch feist oder mager/ oder mittelmässige seye.
Ist er feist / so soll man die Finger vest auf die Adern drücken / dann man kan vor der Fettigkeit die Adern kaum ergreiffen.
Ist der Mensch mager / so soll man die Ader gemächlich fühlen / weilen wenig Fleisch auf der Adern liget.
Der jenige/ so weder zu feist noch zu mager ist/ dem soll man die Adern mässiglich angreiffen.
Wann man die Finger auf die Adern legt / soll man sie nicht ehe abnehmen/ bis die Ader etwan 20. Schläge gethan.
Schlägt sie aber bey den ersten Schlägen schwach / hernach aber stärcker / so ist es ein gutes Zeichen.
Wisse / daß der Puls die Stärcke des Hertzens andeutet / dann ist der Puls starck/ so ist das Hertz auch starck/ ist er kranck/ so ist das Hertz auch kranck.
Nachdem das Hertz ist/ nachdem schlägt auch der Puls.

Bedeutungen des Pulses.

Ist die Ader bey einem gesunden Menschen groß und starck / bedeutet es Gesundheit des Hertzens und Miltzes.
Ist aber die Ader in einer Kranckheit groß und schlägt offt / so bedeutet es nur eine Hitz und Kranckheit in allen Gliedern / Ungemach der Brust und des Hertzens.
Eine kleine Ader bey einem gesunden Menschen/ bedeutet eine kalte Natur / und bey einem Krancken Abnehmen des Leibes/ und ein trauriges Hertz.
Ist aber die Ader in einer Kranckheit klein / so ist es ein böses Zeichen / dann die Kranckheit hat die Natur überwältiget.
Ist der Puls bey einem gesunden Menschen schnell und klein / bedeutet es eine hitzige und druckene Natur / und einen gähe-zornigen Menschen / bey deme aber der Zorn bald vergehet.
Ist aber der Puls schnell und geschwind in einer Kranckheit / und hat der Mensch grosse Hitz / bedeutet es eine grosse Kranckheit der Brust und des Hertzens/ von allzugrosser Hitze.
Ein langsamer Puls bey einem gesunden Menschen bedeutet eine kalte und trockene Natur.
Ist aber die Ader oder Puls weich und groß/ bedeutet es eine kalte und feuchte Natur.
Zuweilen beduncket den Artzt die Adern groß / und so er dieselbe angreifft/ verschwindet sie / und dem Krancken ist wehe / das kommt davon/ daß die Feuch-

tigkeit des Menschen verschwunden ist / und das Leben an seinem gantzen Leib abnimmt.

Wann du auf die Adern mit vier Fingern greiffest / und sie schläget unter allen vieren / so ist es gut.

Ist die Ader klein / also / daß man sie kaum vernimmt / schlägt offt und zittert / so nahet der Mensch dem Tode.

Folgen unterschiedliche Prognostica.

Hippocrates sagt / daß die feisten Menschen ehe sterben / als die magern / darum soll man ihnen wenig zu essen und zu trincken geben / und soll ihnen geringen Tranck geben / sollen auch arbeiten / dann davon werden sie mager.

NB. Alle Seuchen / so von Essen und Trincken kommen / sind besser als die / welche von Hunger oder Durst ihren Ursprung haben.

Schweiß. Aller kalter Schweiß bedeutet lange Kranckheit und in der Kranckheit den Tod. Wann der Mensch nach dem Schlaff schwitzet / bedeut es / daß der Mensch viel isset oder trincket.

Wo dieses nicht ist / bedarff er einer Purgation.

Gewohnheit. Wann der Mensch von seiner Gewohnheit lässet / wird er kranck.

Krampff. Bekommet ein Mensch nach einem Trunck den Krampff oder Husten / so ist es tödtlich.

Lungensucht. Ist ein Mensch Lungensüchtig / und bekommet die Ruhr / oder das Haupt-Haar fällt ihm aus / so stirbet er ohne Zweiffel bald.

Augen-Flüß. Ist ein Mensch an den Augen kranck / daß die Augen fliessen und feucht sind / dem ist ein Schweißbad und lauterer Wein gut.

Haupt-Schmertze. Wem das Haupt wehe thut / und grosse Hitze hat / dem ist die Milch schädlich. Hat ein Mensch Schmertzen in dem Haupt / und es fähret ihm Eyter-Wasser oder Blut aus den Ohren / Mund oder Nase / so wird er gesund.

Die Ruhr. Hat ein Mensch die Ruhr / und wird undäuen / so stillet sich der Fluß.

Wassersucht. Bekommt einer den Husten in der Wassersucht / so ist es ein böses Zeichen. Wird er wund / so heilet es ungern / und ist tödtlich.

Zeichen des Todes.

Ligt ein Mensch in einer Kranckheit / und ist sein Angesicht nicht sehr verstellet / so ist es gut.

Ist es aber verstellet / also daß ihm die Nase spitzig ist / die Augen tieff stehen / die Ohren kalt werden / das Angesicht grünlich oder schwartz / und hat die Ruhe nicht / hat auch nicht lange gemacht / so ist es tödtlich.

Ist es auch / daß der Mensch das Liecht scheuet / also daß ihm die Augen thränen / wann er in das Liecht sihet / oder so sie ihm zittern / und in dem Schlaff halb eröffnet stehen / und die Augenlieder schwartzen / die Augbraunen niederfallen / hat er dann die Ruhe gehabt / so wisse sicherlich / daß derselbe Mensch stirbt.

Item /

Item liegt ein Mensch in einer Kranckheit/und grießgramet mit den Zähnen/ so bedeutet es den Tod/oder er wird unsinnig.

Von Geschweren. Ist der Mensch kranck und bekommet ein Geschwer auf dem Rucken/schwartz oder grün/und dasselbe flesset nicht/so ists tödlich.

Liegt einer kranck an einer Sucht oder hat ein Geschwer in ihm/oder ist unsinnig/ oder ihm thut das Haupt wehe/greifft gegen dem Haupt/oder gegen der Wand/ oder in die Nasenlöcher/ oder auf die Decke/ als wolt er etwas davon zupffen / oder einen Faden heraus ziehen/das ist ein Zeichen des Todes.

Holet ein Krancker offt Athem/und fähret ihm die Brust offt auf und nieder/ bedeutet es / daß die Brust und das Hertz Noth leidet / und ist auch tödtlich.

Gehet dem Menschen der Athem zu den Nasilöchern aus/ und ist kalt/oder es rasselt ihm in der Kehle/bedeutet es den Tod.

Warmer Schweiß in einer Kranckheit über den gantzen Leib/ist gut. Alle heisse Schweiß in Seuchen bedeuten das Leben.

Husten. Ist ein Mensch an der Lunge oder um die Brust kranck/ und hustet also daß die Husten leicht von ihm gehet/so ist ihm zu helffen/gehet sie aber ungern weg/oder wird die Materi schwartz oder grün/das ist tödtlich.

Ist dem Menschen an der Lunge wehe/und der Speichel ist zu erst roth als Blut/ und gehet gerne von ihm/das ist gut/ bestehet ihm aber die Ruhe / oder daß man ihm gelassen hat/und wird ihm nicht besser/bedeutet es/daß in der Lunge ein Geschwär ist/ und das Eyter fassen will.

Verdorbener Magen. Wann ein Mensch unreine und böse Kost gessen/oder zu viel Schleim in den Magen hat/erkennet man solches daher/daß ihn nicht gelüstet zu essen/und ihm in dem Leibe und Magen wehe ist/dem soll man mit einem Vomitiv helffen/daß er das Böse von sich gebe/so wird er gesund.

Von dem Stuhlgang. Ist der Stuhlgang des Menschen Wasserfarb/oder als Weinhefen/oder als man von Därmern schabet/das ist bös. Wird es aber schwartz und stinckend/das ist tödtlich/wann es lang gewähret.

Von den Zeichen des Todes aus den Blattern. Nachfolgende Prognostica aus den Blattern/sind in Hippocratis Grab gefunden worden/welche er mit sich begraben lassen / daß es niemand nach ihm solte bekommen / und zeiget/ wie man erfahren soll/ auf welchen Tag der Kranicke sterben werde.

Von dem Blattern im Angesicht. Wann dem Krancken eine Blatter im Angesicht wird/und ihm der Puls schwach ist/und offt in die Nasenlöcher greiffet / und die lincke Hand auf die Brust leget/solt du wissen daß er in neun Tagen stirbt.

Von der Stirn. Werden den Krancken die Nägel schwartz/bleich oder grün/ und er bekommet eine rothe Blatter vornen an der Stirn/der stirbt am vierdten Tag so ihm die Kranckheit mit Riesen ankommen.

Blattern auf den Augen. Wird dem Krancken eine Blatter auf dem Aug / als ein Haselnuß/ und er hat erstlich beschwerlich geschlaffen / so stirbt er am andern Tage.

Hinter dem rechten Ohr. Wird dem Krancken eine Blatter hinter dem rechten Ohr/als wäre sie verbrannt/so stirbt er am siebenden Tag/so er undäuet.

Hinter dem lincken Ohr. Wird eine Blatter hinter dem lincken Ohr / stirbt er am 20. Tage/so er in der Kranckheit viel Speichel im Mund hat.

Unter dem Kien. Wird dem Krancken eine Blatter unter dem Kien / als eine Bohne / so stirbt er am dritten Tage/ wann er viel Speichel im Mund hat/und ihm das Gemächt wehe thut.

Am Hals. Wird eine Blatter an dem Hals/und den Krancken durstet sehr/da ihn die Seuche angestossen / so stirbt er am dritten Tage; wird die Blatter schwartz so wisse daß er selbigen Tag stirbt.

Weisse Blatter auf der Hand. Wird dem Krancken eine weisse Blatter auf der Hand / und er hat bey dem Anfang der Schwachheit keinen Lust zu essen/ so stirbt er am dritten Tage.

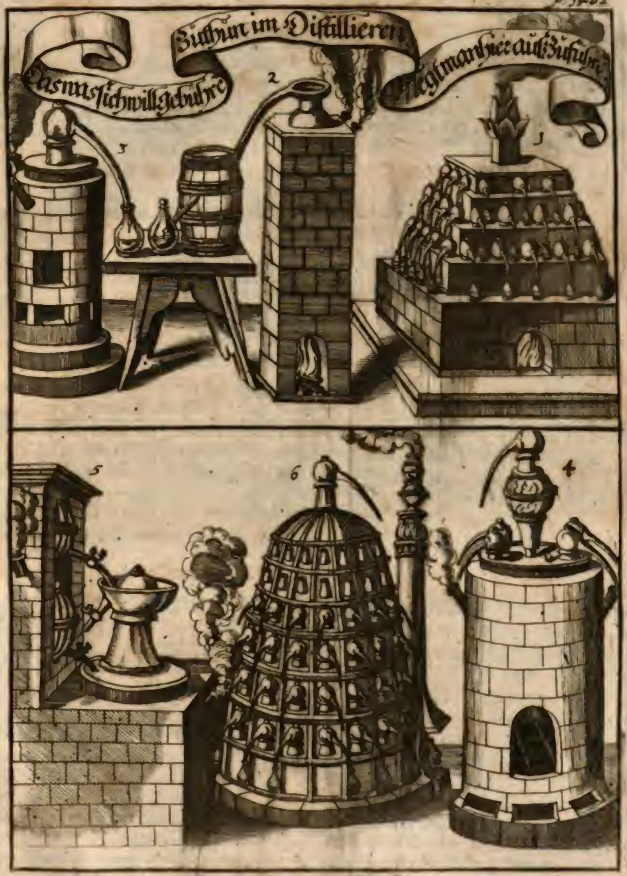
Schwartze Blattern. Wann einem Krancken eine schwartze Blatter wird / als eine Feige/und ist im das Hertz erstlich schwer/so stirbt er am andern Tag.

Auf dem Daumen. Wird eine Blatter auf den Daumen / und jucket den Krancken sehr/da ihn die Schwachheit ankommen, der stirbt am 15. Tage/ehe die Sonne untergehet/so erstlich viel Harns von ihm gangen.

Auf dem lincken Daumen. Wird dem Krancken eine Blatter auf dem lincken Daumen / oder eine Blatter die ihn nicht wehe thut / und ist ihn die Sucht mit der Ruhr ankommen/so stirbt er an dem sechsten Tage.

Auf dem Knie. Wird eine schwartze Blatter auf dem Knie / und dürstet ihn sehr / und die Kranckheit hat mit grossen Schmertzen angefangen/der stirbt am achten Tage.

Mittlere Zähen. Wird dem Menschen eine Blatter an der mittlern Zähen des lincken Fusses/so stirbt er am sechsten Tage.


Das was sich will gebühren
Zu thun im Distillieren
Recht mach nicht aus Zu thun
1
2
3
4
5
6

Deß

Haus-, Feld-, Artzney-, Koch-, Kunst- und Wunder-Buchs

Siebenzehender Theil/

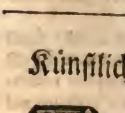
Vom

Distilliren/

Wie nemlich künsliche Distillir- und Brenn-Oefen mit zugehörender Bereitschafft zu machen / und allerhand herrliche Wasser füglich zu distilliren seyen.

Das I. Capitel.

Künsliche Distillir- und Brenn-Oefen mit zugehörender Bereitschafft zu machen.



Jewol die gebrannten Wasser nicht allweg im Gebrauch gewesen/und den alten fürnehmsten Aertzten/als Hippocrati, Galeno, und ihren Nachkommen unbekannt / sondern eine Erfindung ist der Alchymisten/so ist doch solcher neuer Fund hoch zu loben / dann dardurch wird das subtileste und beste Theil von dem allergröbsten in den Kräutern geschieden/wo man recht damit umgehet. So haben auch die gebrannten Wasser grossen Nutzen in der Artzney. Und hat solche Distillir-Kunst / ihren Ursprung aus Betrachtung und Nachfolgung der Natur/welche durch Krafft und Hitze der Sonnen/so die irrdischen wässerigen feuchten Dämpf über sich ziehet und austreibet/bis in die mittlere Region der Lufft / da sie wegen der umstehenden Kälte zusammen gedrungen werden/in einen Nebel und Wolcken/so sich dann derselbe zerspreitet/ und schmitzt im Regen/Schnee oder Hagel/fällt er wieder herab zur Erden. Gleicher Weise ists auch im Menschen/(der da von den alter Philosophus und Naturkündigern eine kleine Welt genennet wird) da der Magen / als eine Pfanne und Kolben von der Lebern / als einer Feuerstatt erhitzet / und die innerliche Dämpffe ins Haupt

und Hirnschale/als in einen Distillir-Helm aufsteigen/ und durch die Kälte desselben zusammen getrieben/ zu Rotz und Schleim worden/ in die Nasen/ als den Schnabel des Distillir-Helms und Hals wieder herab fallen/durch Schnupfen/ Reussern und Husten ausgefeget werden müssen. Also haben die ersten Erfinder der Distillirung die Kräuter/Blumen/Wurtzel oder andere Materi/ von welcher sie eine Feuchte und Wasser abziehen wollen/in ein grösser Geschirr/ so unten in die Runte weit mit einem Bauch zusammen gethan/ welches Instrument sich der Proportion der Sphären/ darinnen Wasser und Erdreich versammlet/vergleicht. So nun solche Feuchte von der unterlegten Hitz erdünnet und subtilisirt/so wird sie über sich getrieben/ derohalben sie nach der Proportion der mittlern Region des Lufftes eine kühle Statt verordnet haben/da die Dämpff und Brodem von der Kälte zusamm geliefert/ zu Wasser werden/und durch solch Obergefäß/als das Haupt/gesammlet/ausgeführet/ und folgendes zum Brauch behalten werden. Und begiebt sich im Distilliren/ daß allweg das Subtilest/ Dünnst, Leichtest/und Flüssigest/so zu äusserst ist an solcher Materi/ die man zu distilliren für hat/ zu allererst von der Hitz ausgetrieben wird. Nach solcher Wässerigkeit/und roher ungedäueter Phlechmatischer Feuchtigung folget am nechsten ein baß gedäuete/zärter und subtilere Materi/ darnach/ so mans ferner treibt/ kommt eine Feiste und Oelgkeit. Und zuletzt pflegen die Künstler und Alchymisten auch das fünffte Wesen/quinta Essentia genannt/abzuziehen. Gemeldte Distillirung geschicht in viel Weise/und mancherley Bereitschafft/ aber wir wollen die fürnehmsten/ künstlichst-und nützlichsten Distillir-Oefen hie nachfolgendes lehren.

Dieweil der erste mit Lit. A. bezeichneter in Kupffer vorgestellter Ofen/ samt den nachfolgenden/auf den Augenschein fleissig gezeichnet/ darff es nicht vieler Wort in der Beschreibung. Diesen ersten Ofen nennet man in Latein Campana roſtrata, weil die Helme formiret sind/ wie die geschnautzte Glocken; zu Teusch nennet mans Rosen-Hütte/man hat sie gar gemeiniglich von Zinn gemacht. Die Töpffer oder Haffner machens auch itzund von Leimen/oder Doon/ inwendig verglasiret wie andere Töpffe. Unter jedem Hut auf dem Absatz oder Rand des Ofens stehet ein Kupffern oder irrden Gefäs oder Tiegel/ darein legt man die frischen Kräuter/ klein zerhacket/ oder mit Wasser/ auch bisweilen mit Wein gepetzet. Auf das Gefäß oder Tiegel stürtzet man den geschnautzten Hut geheb übereinander. In die kleinen Neben-Gläser/darein die Schäbel gehen rinnet das Wasser. Unten durch das Zündloch leget man Feuer in den Ofen.

Die gemeinste Art der Distillir-Oefen ist mit Lit. B bezeichnet. In den Apothecken nennet mans Veſicam, ist ein runder kupffener Kessel in den Ofen gesetzt. In diesem Kessel legt man die Kräuter klein zerhackt. Die Apothecker giessen die gebrannten Wasser der vorigen Jahr über die zerhackten Kräuter/ dann so sie nicht mehr Feuchtigkeit hatten/ würden sie wegen der starcken und unmässigen Hitz anbrennen/ und so die Apothecker keine alte Wasser haben/ nehmen sie schlecht Brunnen-Wasser/ ist aber nicht wol gethan. Besser ist es/ man presse den Safft aus den frischen Kräutern/ oder siede sie in Wasser/ und thue gemeldten

ten Safft oder Brühe in den Kessel. Man mags auch über andere frische zerhackte Kräuter giessen/ so wird das gebrannte Wasser desto kräfftiger. Ober dem Kessel ist ein kupfferner Helm inwendig verzinnt mit einem langen Schnabel oder Rohr/ das gehet durch ein höltzern Faß stracks unter sich/ bis zum Fürsetz-Glas. Gemeldtes Faß ist voll kaltes Wassers / das kühlet den Abzug / daß kein Spiritus davon resolviret oder verschwendet/ sondern ehe zu Wasser wird. Unten in den Ofen machet man ein brennend Feuer. Oben auf der Seiten des Ofens sind zwey Rauch-Röhrlein in den Ofen eingeleibt. Durch gemeldten Zeug distilliret man auch den gebrannten Wein von Bier-oder Weinhefen. Auch ist es nutz und gut/ daß man ein zwiefach oder dreyfach leinen Tuch/oder ein Stück Filtz in naß Wasser einnetze/und auf dem Helm lege die aufsteigende Brodem oder Dämpffe zu kühlen/ damit sie desto eher zu Wasser werden.

Der dritte mit Lit. C. bezeichnete Distillir-Ofen/ist viel köstlicher/als die obgemeldten zween. Lateinisch nennet man ihn Balneum Mariæ. In diesem Ofen ist der kupfferne Distillirkessel eingefasset / darein stellet man einen gläsernen oder zinnernen Distillirkolben. In die Kolben leget man die frische zerhackte Kräuter/ Blumen/ oder was man distilliren will. Auch legt man unter die Kolben/das ist am Boden des Kessels/ einen eisernen Ring mit Stroh umwunden / der das Kolben-Glas satt und stät halte. Darnach stürtzet man den breiten Deckel über die Kolben und Kessel / dann dieser Deckel hat in der Mitte ein groß rund Loch/ darein sich des Kolben-Glases Hals füglich schicket. Auch ist in der Seiten des Kessels ein eiserner Häckel/darmit schleust man den Deckel ein. Darnach setzt man auf die Kolben einen gläsernen Helm. Den Rantzt oder Füge verbindet und verstopffet man wol mit einer leinenen Binden mit Kleister von Eyerweiß und Meel gemacht/ bestrichen/ also bäcket es sich darnach von der Hitze hart an/daß kein Dampff neben ausgehen mag. Unter den Schnabel des Helms/stellet man ein rein Fürsetz-Glas/und da der Schnabel ins Loch gehet/ mag mans auch mit einem Tüchlein verkleiben/ oder nur ein nasses Tüchlein herum schlagen. Auf den Deckel siheſt du ein Loch mit einem höltzernen Zapffen; Durch dieses Loch giesset man das Wasser durch einen Triechter in den Kessel / und so offt des Wassers im sieden gebricht/ so stopfft man das Loch auf/ und füllets mit andern heissen Wasser. In dem Ofen siheſt du unten vier Löcher/das gröste oder oberste hält einen eisernen Rost in sich / darauf das Kohlfeuer ligt; durch die Löcher des Rosts fället die Aschen hinab auf den Heerd/ darzu die unterste drey Löcher gehen/ dardurch nimmt man die Aschen heraus. Am Ober/heil des Ofens auf der Seiten sind zwey Rohr/ dardurch der Rauch ausgetragen wird. Auch soll das Kohl-Loch einen irrdenen Zapffen oder Stopffklötzle haben/mit einem Oehr oder Handhabe/damit mans aus-und ein heben mag / die Hitz zu dämmen oder zu mehren. Dieser Ofen und Form/ wie gesagt/ ist am besten/ und gehet damit fein gemach zu. Dann die Hitze des Wassers/darinnen das Kolben-Glas stehet/ist nicht so gehling und so starck/ als in den vorgemeldten zweyen Oefen / von welcher gehlingen Hitze die subtilesten Geister oder Brodem der Kräuter zum Theil verschwendet / und die Wasser offt brenn-

Digitized by Google

zend und ungeschmack werden. Des nassen/ kalten/ leinen Tüchleins oder Filtzes über den Helm zu schlagen/ wie unter dem andern Ofen gemeldet/ soll allhier auch nicht vergessen werden. Etliche brauchen zinnerne Kolben und Helm/ darum daß sie werhafftig sind. Aber in der Warheit ist es viel besser/ man nehme gläserne Kolmen und Helm/ und gehe sittsam damit um/das Wasser/ welches man in zinnernen Kolben oder Helm brennet/ gewinnet etlicher massen eine Art/ Unreinigkeit/ und fremden Geschmack von dem Metall/ das kan man am Wermuth-Wasser wahrnehmen/ wann mans im zinnernen Geschirr distilliret/ schmäcket es nicht nach dem Kraut/ hat keine Bitterkeit/ ja es süssentzt; welches keine andere Ursach auf sich hat/ dann daß der Geschmack vom Metall geändert wird. Und geschicht solches nicht allein im Wermuth-Wasser/ sondern auch in andern Wassern/ so von Kräutern/ die an ihrer Natur hitzig/ und am Geschmack scharff sind/ distilliret werden/ daß sie fast kein Gemerck des scharffen Geschmacks von dem Kraut mit sich bringen. So ziehen sie auch eine Unreinigkeit von dem Metall/das spüret man an deme/ daß wann die Wasser abgezogen/ und eine Zeitlang gestanden sind/ setzet sich unten am Boden eine weisse unreine Materi; dann die hitzige scharffe Dämpffe hencken sich zum Theil an die Wände des Zinns/ da werden mit der Zeit subtile Crusten und Schiefer daraus/ wie Bleyweiß/ davon werden die Wasser/ auch der bittern und hitzigen Kräuter/ süßlicht und unrein. Daß sich aber die Wände des Zinns in Bleyweiß verwandeln/ soll niemand verwundern/ dann Bleyweiß ist nichts anders/ (wie Dioscorides lehret) als die Crusten von dem Bley/ wann man dasselbe über den Dampff vom scharffen Essig etzet. So man aber die Kräuter in gläsernen Geschirren distilliret/ geschicht der obgemeldten Dinger keines/ die Wasser brennen sich fein sauber/ behalten ihren natürlichen Geschmack/ und gantze Art von den Kräutern. Derohalben die gläserne Gefässe billig den Preis und Lob haben. So man aber keine andere als zinnerne Kolben hat/ soll doch der Helm gläsern seyn/ dann an dem Helm ist mehr gelegen/ als an der Kolben.

Aus der Beschreibung des dritten Ofens/kan man auch den vierdten mit Lit. D. bezeichnet/verstehen/ was die vier Alemblick belanget/die da in dem Kesselbad stehen. Die Kolben mögen zinnern oder gläsern seyn aber die Helm allein gläsern. Einer jeden Kolben ist ihr rund Loch in dem Deckel auf das genaueste ausgeschnitten. Auch soll der Kesselboden flach seyn/ damit die Kolben stehen können auf ströhernen oder eisernen Kräntzen. Der Mittel Alembick aber hat eine besondere Art/ Lateinisch nennet mans Balneum super vaporibus, das ist ein Bad über den Dampff/ dann die Kolben stehet nicht im Wasser/ sondern hängt über dem Dampff/ kaum oder Qvalm des warmen Wassers/ und werden die Kräuter/ Blumen und andere Materi auf diese Form/ über linder Wärme fein sittlich distilliret/ gehet etwas langsamer von statten/ als die andern obbeschriebenen Formen/ dargegen sind diese distillirte Wasser die edelsten und besten/dann es kan da gar nichts anbrennen/und auch nichts verschwendet werden/ die Kolben ist von Messing oder Zinn gemacht/ in einem andern zinnernen Geschirr eingefasset/ wie das Gemählde ausweiset. Dieses Geschirr

hat

hat oben einen weiten Bauch/ darinn die Kolben stehet/ unten aber hat es ein Rohr/ das stecket man geheb durch das Deckel-Loch in den Kessel/ also/ daß das gemeldte Rohr über dem Wasser stehe/ und allein den Dampff vom Wasser empfange. Auch ist diß Geschirr oben bey dem Kloben-Glas/ und unten bey dem Rohr/ da es sich zusammen füget/ wol verlötet/ damit kein Dampff neben aus fahren mag. Man kan auch die Kolben aus dem Geschirr nicht nehmen/ müssen stets aneinander bleiben/ dann sie sind also zusamm gemacht/ wie ein einiges Instrument/ allein den gläsernen Helm kan man oben abnehmen/ wann man die Kräuter oder Materi in die Kolben legen will.

Der fünffte/ mit Lit. E. bezeichnete Ofen ist auch ein fein lustig Balneum. Ein zinnerne Kolbe stehet im Kesselbad. Der Helm ist auch zinnern/ mit einer zinnernen Hauben oder Pfannen umfangen und zusamen gemacht/ daß mans nicht von einander scheiden kan. In diese Pfanne laufft aus dem obersten Kessel (der da in den steinernen Pfeiler eingesetzet ist) kalt Wasser durch ein Ohr/ wann man das Hänle umwendet/ und geschicht diß darum/ damit der Distillir-Helm stets kühl sey/ dann also werden die aufsteigende Dämpffe oder Brodem ehe zu Wasser. So aber das Wasser in gemeldter Hauben warm worden/ lässet mans durch das Rohr mit dem Hänlein ab/ und dargegen anders von dem obern Kessel einfliessen. So aber jemanden diese Mühe verdriessen wolte/ der mag beyde Hänle/ nemlich des obersten Kessels/ und des untern Rohrs an der Hauben zugleich öffnen/ doch nicht gar umwenden/ sondern halb-wärts/ damit das Wasser gemählich durchfliesse. Also wird das Wasser zugleich oben einlauffen/ und wieder unten so viel ausrinnen. Man muß aber Achtung geben/ daß der obere Kessel im Pfeiler nicht leer bleibe/ sondern wann es vonnöthen/ soll man ander kalt Wasser darein giessen. Der unterste Kessel im Pfeiler hält heisses Wasser in sich/ dann so offt des heissen Wassers im Distillir-Kessel gebricht/ zeucht man das Hänle an dem untersten Kessel um/ und lässet ander heisses Wasser in den Distillir-Kessel lauffen/ so offt es die Noth erfordert. Man geust zwar kalt Wasser in den gemeldten untersten Kessel des Pfeilers/ aber die Pfeiler ist unterhalb diesem Kessel hohl/ und wird also der Distillir-Kessel/ und der unterste Kessel am Pfeiler von einem Feuer erwärmet. Damit aber der oberste Kessel des Pfeilers/ darinn kalt Wasser ist/ von der Hitze nicht berühret werde/ so ist der Pfeiler (ausserhalb des Lochs/ darinn der Kessel stehet) sonst allenthalben gantz gemauret und ausgefüttert/ bis auf den untersten Kessel. Darzu ist auch ein Rauch-Rohr an der Seiten/ welches den Dunst und die Wärme austrägt.

Der sechste Lit. F. bezeichnete Ofen/ ist zu Venedig und Neapel sehr gebräuchlich/ dann daselbst hat man viel Gläser/ und geschicht diese Distillirung geschwind und behend/ dann man kan in vier und zwantzig Stunden mehr als hundert Seidel oder Pfund Wasser ausbrennen. Der Ofen ist rund/ den macht ein Töpffer oder Hafner/ wie man sonst gemeine Kachel-Oefen in die Stuben pflegt zu machen. Die Kacheln stehen zu rings herum an dem Ofen/ sind verglasirt/ und fast wie ein Harnglas/ über diese Kacheln stellet man gläserne Distillir-Helme. Unter die Schnäbel dieser Helmen hänget man die Recipienten/ das sind die Fürsetz-Gläser/ an lan-

gen Schnürlein/oder dicken Fäden/diese Schnürle bindet man oben an die Knauffen der Distillir-Helmen. Wann man nun distiren will / so legt man ein Feuer in den Ofen / gleicher Weise wie man andere Oefen pflegt einzuheitzen/ doch thut man die Kräuter oder Blumen nicht alsobald in die Kachel-Kolben / sondern man verzeucht/ bis die erste gehlinge Hitze fürüber ist; dann solte mans in dieser geschwinden Hitz einlegen/ würden sie ohne Zweiffel anbrennen. Dannenhero wann die erste Hitze etwas milder/ und der Ofen ziemlich warm worden/ ist das Gesind / welches zu diesem Handel verordnet/ bald vorhanden/ stopffen das Ofenloch zu/damit die Wärme darinn bleibe / darnach legen sie die zerhackten Kräuter und Blumen in die Kachel-Kolben/setzen die gläsernen Helm darauf / und bringen also viel gebrannt Wasser zu wegen (wie oben gesagt) und ist dis Wasser viel köstlicher/ als das jenige / welches man in Kolben und Brenhelmen/ so von Zinn gemacht/ distillirt.

Das II. Capitel.

Von etlichen gemeinen und leichten Distillirungen vor die Armen.

VOn der Sonnenhitz kan man auch Wasser distilliren aus den wolriechenden Blumen/dieser Gestalt: Man leget die Blumen in ein Glas/das in der Mitte einen weiten Bauch hat/und oben eng ist/dis Glas stürtzet man auf ein ander Glas / also daß beyde Löcher zusammen kommen / die verkleibt man/ und stellts an die Sonnen / so schmiltzt und fleusst das Wasser aus dem obern Glas in das untere/reucht trefflich wol/ist aber trüb/und hat die Farbe der Blumen/ von dannen es distillirt ist/es seyen gleich Rosen/Violen/Nägelblumen/oder die Blumen von St. Johanneskraut/ Chamillen/ Lavendel/ Majoran und dergleichen.

Ein ander geringe und leichte Form/ohne allen Unkosten/in der Eil einen Brenn-Ofen zu machen: Nimm einen grossen irrdenen wol-verglasurten Hafen (die alten Weiber nehmen einen Mörsel/aber der Hafen ist besser/ dann das Wasser zeucht etlicher massen die Art des Ertzes an sich) über diesen Hafen spanne ein starck weiß-gewaschen leinen Tuch/ binde das Bändlein wol um den Raufft des Hafens: auf dasselbige Tuch leget man Rosen/Violen/und dergleichen Blumen/oder zerhackte Kräuter/so viel/ daß es genug sey; darnach legt auf die Blumen oder zerhackte Kräuter ein starck rein Papier/ darauf setzt man die Pfann oder Reibtopff mit glüenden Kohlen/ doch am Grund etlicher massen mit Aschen unterlegt. Oder nimm ein messing Becken darzu/das eben den Hafen obenaus beschliesse/oder umwinds mit einer Binden/ daß es geheb sey. Also werden die Blumen/ von wegen der Hitze / Wasser untersich durch das Tuch in den Hafen geben. Der Hafen soll im kalten Wasser stehen/ bis nahe an den Rafft/ dann sonst würde des gebrannten Wassers beste Krafft verriechen von der Wärme/ so von der Feuer-Pfannen kommt.

Die allerbeste Distillirung geschicht im Balneo/wie im dritten und vierten Ofen gemeldet/sonderlich der Kräuter oder Blumen/so von Natur warm/trocken und wolriechend sind. Aber die Kräuter/ so kalter oder feuchter Natur sind / mag man auf den andern gemeinen Brenn-Oefen distilliren.

Das

Das III. Capitel.

Von Rectification/ Behaltung und Gebrauch der gebrannten Wasser.

SO die Wasser gebrannt sind/ soll man sie rectificiren/ ob sie nach dem Brand schmäckend wären/ oder ob sie Phlegmatische Uberflüssigkeit bey ihnen hätten/ als gewöhnlich alle feuchte kältende Kräuter an sich haben. Oder auch die/so mit Wasser besprenget/frisch sind behalten worden/oder in einem feuchten Keller etliche Tage sind gelegen/oder zu feuchter Zeit gesammlet/davon sie eine Phlegmatische Art bekommen. Solche Rectificirung mag geschehen von Hitz der Sonnen/nemlich so man die distillirte Wasser in ein Glas thut/den zweyten Theil des Glases gefüllet/wol verstopffet/und mit einem Leder verbunden/den dritten Theil des Glases setzet man in Sand in einem Geschirr an die Sonnen/ auf 40. Tag oder mehr. Wann der Sand fast heiß wird/werden die Wasser durch die Sonne und Hitze des Sandes gerechtfertiget/von ihrer überflüssigen groben Phlegmatischen Feuchtigkeit/die soll man alsdann scheiden und absceihen/und in ein ander Glas thun. Also bleiben sie desto länger in ihrer Würde. Auch setzet man die Wasser ohne Sand an die Sonnen in ströherne Körbe.

Man soll die Wasser/nach dem sie rectificiret und verwahret sind/an eine ziemlich-kühle Stelle setzen im Sommer/im Winter in einen Keller/auf daß sie nicht gefrieren/davon sie wieder zerstörret/und nichts nütz werden. Und so sie in heissen Stuben stehen/werden die Wasser roth/trüb/weich/übelschmäckend und gemindert. Darum soll man eine bequeme temperirte Stelle/die nicht zu hitzig/kalt oder auch feucht sey/aussuchen. Alle Wasser/die kalter feuchter Complexion und Natur sind/ sollen übers Jahr ausgeschüttet werden. Die aber hitziger trockener Natur sind/ mögen zwey oder drey Jahr und nicht drüber kräfftig bleiben. Wiewol welche darüber einen guten Geruch behalten/mag man länger brauchen/deren sind viel/als Poley/Majoran/Spicanard/Lavendel und dergleichen.

Die gebrannten Wasser sind der Krafft und Tugend wie die Kräuter/Blumen/ oder ander Materi/ davon man sie distilliret. Wiewol/ so man die Kräuter siedet/ ist diese Brühe kräfftiger/ als die gebrannte Wasser von denselbigen Kräutern/ wie solches beyder Geschmack und Geruch ausweiset. Dagegen aber sind die gebrannte Wasser viel lieblicher ein zunehmen/ aber die Brühe/ sind gemeiniglich bitter und widerwärtig. Der Gebrauch deß Wassers ist mancherley: Etliche trincket man zur Kühlung/ sonderlich in den hitzigen Fiebern/ auch sonst im heissen Sommer wider den Durst/als Saueramppffer/Endivien/Wegwart und dergleichen/ allein/ oder mit Julep oder andern Säfften vermischt. Andere Wasser trincket man auch zu allerhand Gebresten. Etliche epithimirt man/das ist/man neget zwiefache leinene Tüchlein/ oder Hänffenwerck darein/ und legets auswendig über/ es sey über Stirn/ Schläff/ Magen/ Leber/ hitzige Schäden/ und anderstwo. Etliche dienen zu den Augen eingetropffet/ andere das Angesicht zu waschen und klar zu machen. Und sind in Summa auf mancherley Weise zu brauchen.

Das IV. Capitel.

Herrlichen Aqvavit zu bereiten.

Nehmet Jngber und Nelcken/ Zimmetrinden/ Muscaten-Blumen/ Paradies-Körner/ Galgant/ jedes zwey Loth/ Jmwer/ langen Pfeffer/ Cubeben/ Cardomomen/ Anis/ Fenchel/ jedes ein Loth/ Krausemüntzen/ Basilien/ Poley/ Jsop/ Salbey/ Roßmarin/ Lavendel/ jedes ein Loth/ machet jedes besonder zu Pulver/ doch nicht zu klein/ thue es in eine grosse zinnerne Kanne/ und gieſſet zwey Kannen guten Malvasier oder Rheinfall darauf/ verkleibet den Topff veſt zu/ und setzet es in die Erden in heissen Kalch/ und lasset es vierzehen Tage stehen/ darnach nehmets heraus/ und distillirts/ verwahrets wol/ daß die Krafft nicht heraus gehet/ und wann es gar ab ist/ so rühret die Kräuter und Wurtzel wol um/ und gieſſet das Wasser wieder darauf/ und distillirt es noch einmal/ und gebt ihm gröſſer Feuer dann zum erstenmal/ und wann es noch einmal obgezogen ist/ so distillirets das Wasser wieder/ allein in einem reinen Helm/ also ist es gut und recht gemacht; diß Wasser ist trefflich gut für viel und mancherley Gebrechen/ sonderlich matten Krafft-losen Leuten/ es sey alter oder junger Leut Kranckheit/ auch erquickt es die neu-gebornen Kinder/ wann etwas darinn gedrucket/ und die neu-gebornen Kinder damit beſtrichen werden.

Rothen Aqvavit zu machen: Nehmet guten gebrennten Wein/ vier oder sechs Maaß/ den ziehet so offt ab/ bis ein leinen Tüchlein zween Finger breit darein genetzt und angezündet/ zu Aschen verbrennet/ oder bis eine Pfaumfeder darein gelegt/ an Boden fället. Zu einer Maaß dieſes gebrannten Weins/ nehmet vier Pfund grosse Rosinlein/ die muß man alle entzwey schneiden/ und die Steinlein sauber heraus thun/ den gebrennten Wein soll man in ein grosses Glas thun/ und wol verbinden/ daß kein Geruch heraus komme. Die Rosinlein aber soll man in einen verglasurten Hafen thun/ der drey Maaß hält/ den Hafen mit schönen frischen Brunnen-Wasser füllen/ und beym Feuer sieden lassen/ bis es schön roth wird/ wie ein rother Wein/ so soll man des Wassers ein Maaß durch ein weiß leinen Tüchlein abseihen/ und in einem saubern Häfelein wol verwahren/ den Hafen aber beym Feuer soll man wieder voll Wassers gieſſen/ und den dritten Theil lassen einsieden darnach durchseihen durch ein Tuch/ und die Rosinlein wol ausdrücken/ so hart als man kan/ daß alle Krafft heraus komme; das Wasser soll man wieder in den Hafen thun/ darinn es vor gesotten worden/ denſelben in einen Keſſel setzen/ darinn man distillirt/ und das Wasser abriechen lassen/ bis es dick wird/ wie ein geläutertes Honig: darum man es nicht zudecken soll/ weil es in Distillir-Zeug stehet. Wann es ist wie ein Honig/ so so geuß es wieder in ein Häfelein/ setze es zu dem andern gesottenen Wasser/ und decke es zu. Zu 2. Maaß des obgeschriebenen Branntenweins nimm 5. Loth Zimmet/ Muscatenmüß/ Galgant/ Nägelein/ jedes ein Loth/ ſtoſſe die Würtz klein/ und rädert ſie durch ein Sieb/ thur es in ein Distillir-Glas/ an den obgeschriebenen Wein/ vermachts wol mit einem Teiglein von Weitzen-Meel und Eyerklar gemacht/ daß kein Dampff heraus komme/ ſtellts in ein Brenn-Zeug 24. Stunde/ doch daß das

Wasser

Wasser im Kessel nicht siede / und daß es in steter gleicher Wärme bleibe / lassets aneinander erkalten/dann seihet den Wein vom Gewürtz ab/in ein groß Glas/und thut zu einer Maaß des Weins/der auf der Würtz gestanden ist/ des rothen ersten Wassers von den Rosinlein eine Maaß / und des dicken / das man nennet die Süssigkeit/ auch ein Maaß / machets geheb zu / und schwanckets wol untereinander / setzet es drey Tag in einer Stuben auf den Ofen/schwenckets offt/so wird es schön lauter/und setzet sich die Hefen / doch daß der Ofen nicht zu heiß seye. Darnach wann es fein lauter ist/so soll mans durch ein dickes Tüchlein lauffen lassen/ und nicht hindurch nöthigen. Wann es nicht gern hindurch lauffet/so soll man es wieder auf den Ofen setzen/daß es sich gantz wol setze.

Ein edles Aqvavitä vor den Schlag. Nehmet einen Caphan / hänget ihn auf/ und ropffet ihn / wie eine Gans/zerleget ihn / als ob man ihn essen wolte / allein daß kein Tröpfflein Wasser darzu komme : was unrein ist/das werffet hinweg/ und waschet ihn nus guten Wein / zerhacket und stosset ihn / und thut ihn in eine grosse zinnerne Kanne / und thut darzu eine Kette von gutem Gold / thut sie zum Kaphan in die Kanne / daran giesset eine Maaß Malvasier / und ein alt Maaß gut Kräusenmüntz-Wasser/ die Kanne muß wol mit einem Deckel verwahret seyn / und wol vest mit einem Tuch gebunden. Diese Kanne setzet in einen Kessel mit Wasser / und thut es in einen Brenn-Zeug/und diese nach beschriebene Stücke darzu in Gläsern und in Wasser abgedistilliret. Man nehme auserlesene Zimmetrinden und Nägelein jedes 3. Loth/Galgant 4. Loth/Ingber/der weiß ist/3. Loth/Muscatenblühe 3. Loth/Muscatennüsse die groß sind 4. Loth/schwartzen langen Pfeffer 1. Loth/Cubeben 1. Loth/ Cadomomen 1. Loth/Pariskörner 3. Loth/Lignum Aloës anderthalb Loth/Coriander anderthalb Loth/Fenchel-Saamen anderthalb Loth/Anißkörner anderthalb Loth/ Roßmarin-Blumen anderthalb Handvoll / Majorankraut 1. Hand voll/ Krausenmüntz der besten 3. Hand voll/Bibenellen-Wurtzel 2. Loth / Diptam 2. Loth / Baldrian 1. Loth und 1. Qvintlein/ Zucker-Candi ein halb Pfund / dieses alles zerschnitten/zerstossen und zerhacket / und vermischet / darüber gieß eine Rheinische Maaß gebrannten Wein/der rechtschaffen ist/ die Kräuter und Wurtzeln sollen alle grob seyn/ das distillire mit sanfftem Feuer mit Fleiß/daß es nicht siede. Es ist ein köstlich Aqvavitä/das mit keinem Geld zu bezahlen.

Hier folget ein Pulver/das gehöret auch darzu / das mache also: Nimm Majoran 3. Loth/ Violen-Wurtz anderthalb Loth / weisse Nieswurtz 3. Qvintl. Bibenell-Wurtz 1. Qvintl. schwartzen Kümmel anderthalb Qvintl. daraus ein gar klein Pulver gemacht / wol vermischet / und in einer Schachtel wol verwahret. Wann einen hat der Schlag getroffen/ so blase man ihme das Pulver in die Nasen / daß er davon nieſen wird / so wird ihme viel Feuchtigkeit aus der Nasen kommen / das soll er rein auswischen/und von diesem Aqvavitä in seinen Mund giessen/solches über den andern Tag des Morgens nüchtern gethan ein acht Tage. Besorget sich jemand vor dem Schlag / der nehme dieses Pulvers / und ziehe es in die Nasen / und wann er wol hat ausgenieſet / so nehmet er des Aqvavitä ein Tröpfflein oder fünff auf die Zungen/und halte die Nasen zu/daß der Dampff vom Aqvavitä in den Kopff steiget/ sol-

solches solle man thun; wann der Mond voll ist/ und auch wann er neu ist/ so schlagt ihn der Schlag nicht/ das ist gewiß; GOtt wolle dann sonderlich straffen.

Das V. Capitel.

Von unterschiedlichen Schlag-Wassern.

Ein Wasser für den Schlag und schwere Kranckheit. Nehmet 3. Echtmaaß abgezupffte frische Mayblümlein/ giesset darüber guten Firnenwein lasset ihn 14. Tag in einer zinnernen Kannen im Keller stehen/ und distillirts in Balneo Mariæ. In dieses ausgebrennte Wasser thut Muscatenblumen/ weissen Ingber/ jedes 10. Loth/ Zimmet 3. Loth/ Saffran 2. Loth/ Cubeben/ Cardomomen/ Galgant/ Zittwer/ Nägelein/ jedes 1. Loth/ jedoch daß bemelde Species zuvor ohne den Saffran etwas gröblich zerstossen/ lassets wol untereinander vermischt stehen/ bis die Lavendelblüt kommet/ derselben/ wie auch Spicanardenblumen/ jedes 4. Hand voll/ sämtlich in das Wasser zu der Wurtz gethan/ und 4. Wochen in der Sonnen stehen lassen/ alsdann distillirts zum andernmal/ letztlich thue in diesen Liqvorem 3. gute Hand voll Lindenblüt/ laß abermal einen Tag oder 14. stehen/ und dann brenne es aus zum drittenmal/ so habt ihr ein fürtrefflich Wasser für obgedachte Gebrechen dessen giebt man zur Präservation Morgens und Abends einen Löffel voll zu trincken ist aber der Mensch allbereit gefallen/ so giesset ihm einen Löffel voll weniger oder mehr nach dem die Person groß und starck ist/ ein Gestalt/ dann auch mit diesem kräfftigen Wasser die Puls-Adern am Schlaff und Händen anzustreichen/ und daß man den Krancken alsobald auf die rechten Seiten wende.

Oder nehmet ein halb Pfund guten Zimmet gröblicht zerstossen/ thut es in ein Glas/ giesset darüber ein halb Maaß guten Malvasier/ und auch soviel schwartz Walkirschen-Wasser/ rüttelt es wol durcheinander/ lassets 4. oder 5. Tage stehen/ darnach distillirts in einen gläsernen Alembic. per Baln. Mar. so habt ihr ein herlich lieblich Wasser/ dessen solle man des Morgens nüchtern einen guten Löffel voll einnehmen/ und zuvor überzuckerten Senff-Saamen essen/ so viel als man mit zweyen Fingern fassen kan. Vor arme Leute/ die dieses Wasser zu präpariren nicht vermögen/ die nehmen grün Türckisch Melissen-Kraut etliche gute Hand voll/ giesset darüber guten Firnen-Wein/ lassets acht Tage macerriren/ alsdann distillirts/ dessen trincket des Mordens einen Löffel voll/ kan auch nicht schaden/ wann man den Wein damit vermischet.

Oder nehmet frische abgepflückte Mäyenblümlein/ 8. Hand voll/ giesset darüber 2. Maaß guten starcken Firnen-Wein/ lassets 8. Tage lang stehen/ darnach brennet hieraus ein Wasser/ in dasselbe thut ferner Roßmarinblüt/ gefülte Leibfarbe/ Gras-Blumen und Lavendelblumen/ jedes eine gute Hand voll/ gestossene Nägelein/ ein halb Loth Muscatenblüt/ Cubeben/ Eichen Mispel/ jedes 3. Qvintlein/ kleingeschnittene Peonienwurtzel 2. Qvintlein/ vermischets wol durcheinander/ lassets abermal etliche Tag stehen/ alsdann distillirt es in Baln. Mariæ, so habt ihr ein herlich gut Wasser für den Schlag; davon soll man Morgens ein klein Löffelein voll trincken/ und eine Stunde darauf fasten.

Oder

Oder nehmet zwo Maaß guten starcken Muscateller-Wein / thut darzu frische Mayen-Blumen eine halbe Maß / Zimmetrinden ein Vierling / klein geschnitten / dieses alles zusamm in eine Kanne gethan / wol mit einem Papier vermachet / in einen Keller gesetzet / vier oder fünff Tage lang / alsdann wieder heraus genommen / durch ein Tuch wol ausgedrucket / thut wieder frische Blumen darein / wie vorher / und lassets im Keller stehen abermals vier Tage / solches muß zum drittenmahl geschehen; darnach fleissig ausgebrennet; Wann nun die Lavendel blühen / alsdann thut dieser Blümlein ein Echtmaaß-Kännelein voll in das Wasser / lassets 3. oder 4. Tag und Nacht maceriren / und dann letzlich wieder allgemach distillirt; welchen nun der Schlag getroffen hat / demselben soll man ein paar Löffel voll eingeben / und so offt gebrauchen / sonderlich des Abends und Morgens / bis er wieder zu recht kommet.

Ein herrlich Gülden-Wasser / wann ein Mensch vom Schlag-Fluß getroffen / oder sonst in grosser Ohnmacht ligt / und fast kein Leben mehr erscheinet. Nehmet Negelein / Muscaten / Muscaten-Blüth / Ingber / Galgant / Calmuß / langen Pfeffer / Cubeben / Cardamomi / Paradieskörner / Wachholderbeer / Lorbeern jedes 2. Loth / Mutterkraut / Rauten-Blatter / Salbey / Poley / Roßmarin / Majoran / Balsam / Basilien-Kraut / Je länger je lieber / roth und weisse Rosen / Arabischen Stöchas / Teutsche Spicken / jedes anderthalb Loth. Diese Stücke zerstosset und zerschneidet gröblich / thut fernet darzu Marsilien-Feigen N. 15. aufgeschwelte Datteln N. 10. kleine Rosinlein / süsse gescheelte Mandeln / jedes 3. Loth. Dieses alles zerstosset mit 6. Loth frischem Honig / darnach nehmet gestossenen Canarien-Zucker / zweymal so viel / als obbemeldte Species miteinander wägen / vermischet alles wol untereinander / und giesset rechten gebrannten Wein darauf / dreymal so viel als dieses Compositum zusammen trägt / lassets 3. Tag und Nacht maceriren in einem gläsernen Kolben / darnach setzets in den Brenn-Ofen / und distillirt es mit sanfftem Feuer so lange / bis sich die Farbe ändert / alsdann leget einen neuen Recipienten für / und machet das Feuer etwas stärcker / so bekömmet ihr ein ander kräfftiger Wasser als das erste / und letzlich folget das Oel / verwahret ein jedes sonderlich / so habt ihr einen rechten Schatz im Fall der Noth zu gebrauchen. Von dem ersten Extract gibt man in obbemeldtem schweren Zustand ein klein Löffelein voll in Mund / von dem andern Theil / so stärcker / halb so viel / des Oels aber nur ein paar Tröpfflein / in Salbey-Wasser oder Linden-Blüth-Wasser zertrieben / ist noch ein Spiritus vitalis und verborgen Leben im Menschen / so reget es sich / wann dieses kräfftige Restaurativ eingegeben wird.

Oder nehmet abgezupffte Mayen-Blümlein / ohngefehr 1. Pfund / thut solches in ein Glas / giesset darüber 2. Maaß des besten Weins / lassets ein Tag oder 4. stehen / darnach distillirt ein Wasser daraus / und hiervon trincket alle Morgen eine halbe Nuß-Schaalen voll / ist ein trefflich gut Mittel / so wol im Paroysmo, als auch ausserhalb demselben zu gebrauchen.

Ein gar köstlich Wasser vor den schweren Gebrechen und Schlag. Nehmet Mayenblumen anderthalb Pfund / Lavendel ein halb Pfund / Linden-Blüth / Peonien

Peonien-Blumen/ jedes 4. Loth/ Osterlucey und braune Bethonien-Blätter/ jedes 2. Loth/ Eichenmispel im Abnehmen des Monds geschnitten/ der grün ist/ und klein gesepet 4. Loth/ Bibergeil und Pfefferkörner/ jedes ein Loth/ Cubeben 2. Loth/ Peonien-Wurtzel 3. Loth/ diese Dinge alle gröblich gestossen/ wann sie auf das kleineste geschnitten sind/ und in eine Kanne gethan/ zwo Maaß des allerbesten Weins darauf gegossen/ wol umgerühret/ und die Kannen verwahret/ daß kein Geruch daraus komme/ und vier Wochen an der Sonnen stehen lassen/ darnach seihet den Wein ab/ stosset die Materi wol/ und giesset den Wein wieder darauf/ und distillirt ein Wasser daraus/ bey gar geringem Feuer/ und verkleibet den Helm wol/ daß die Krafft darüber bleibe/ thut es in ein Fläschlein/ und verbindet es vest; der Mensch/ der eine Zuneigung zu ob/ bemeldter Kranckheit hat/ der trincke alle Neumonden 6. Löffel voll/ er ist durch GOttes Hülff sicher vor der Kranckheit und dem Schlag; den Kindern gibt man weniger nach eines jeden Alter und Gelegenheit; Wann ein alt Mensch die Kranckheit hat/ dem soll man geben/ wanns ihn ankomt/ 3. Löffel voll/ und einem Kind einem Löffel voll/ Probatum est.

Das VI. Capitel.

Von unterschiedlichen Krafft-Wassern.

Nehmet gutes Rosen-Wasser 1. Maaß/ und so viel gutes Malvasiers/ thut darzu drey Löffel voll gutes Essigs. Darnach nehmet 3. Loth dürre Pomerantzen-Schelffen klein zerschnitten/ dürre Lavendel-Blumen/ die eines Jahres oder zwey alt sind/ ein Vierling und ein Loth guter Nägelein/ grob zerstossen/ diese Dinge thut alle zusam̃ in einen gläsernen Kolben/ und lassets *in Putrefactione* stehen 15. Tage wol vermachet. Darnach distillirts in *Balneo Mariæ*, mit linder Wärm/ so viel euch möglich ist/ und in das distillirte Wasser hencket 2. Gran gutes Biesems/ vermachets sehr wol/ und lassets an einem sichern Ort stehen/ je älter es wird/ je besser es ist.

Nehmet Zimmet/ Nägelein/ Galgant/ Angelica/ Zittwer/ Rhapontic/ Wachholderbeer/ jedes 1. Loth/ Ingber 2. Loth/ Süßholtz/ Anis/ Kümmich/ Fenchel/ eingebeisten Coriander/ Engelsüß/ Tormentillwurtz/ Bibenellwurtz/ jedes 4. Loth. Die Stücke stosst alle gröblicht/ und thut sie in ein Gutter-Glas/ giesset ein Maaß guten Branntenwein darzu/ vermachets wol mit Wachs/ lassets also 14. Tage stehen/ davon brauchet alle Morgen einen Löffel voll/ und füllet das Glas alle Wochen mit frischem Branntenwein. Ihr möcht auch einer Hasel-Nuß groß von gestossener Bibenell-Wurtzel/ die im 30sten sey gegraben worden/ in ein Löffel voll dieses Wassers einnehmen/ für Engbrüstigkeit/ Gelsucht/ und Anfang der Wassersucht/ auch für das Gries.

Ein edel wol-riechend Krafft-Wasser: Nehmet Leib-farb Rosen-Wasser 2. Marck/ thut darein Roßmarin-Blümlein/ jedes eine Hand voll/ Nägelein/ Zimmet/ Muscatenblüth/ Cardomömlein/ jedes 1. Qvintlein. Citronen-Schalen/ Gelben Sandel/ weiß Violen-Wurtz/ jedes ein halb Qvintlein. Bisam und Ambra/ jedes 10. Gran/ Storax Calamitæ/ Benzoin/ jedes 1. Scrupel. Vermischt diese

Stü-

Stücke wohl durcheinander in einem Glas / lasset es also 14. Tage stehen / darnach distillirts in Baln. Mar. setzt es abermahl 14. Tage lang an die Sonne / in einem wohl-vermachten Glas/so ists Gerecht. Mit diesem Wasser streichet man die Hände/Haupt und Angesicht an/dienet vor Mattigkeit und Ohnmacht.

Oder: Nehmet Leib-farb Rosen-Wasser 1. Maas / Lavendel-Wasser ein Echtmaas/ Malvasier ein halb Maas/frische Citronen-Rinden ein Loth / Nägelein ein Quintlein/ Bisam 10. Gran. Mischet es durcheinander / lasset es etliche Tage stehen in einem wohl-vermachten Glas/darnach distillirt es in Balneo Mariæ, behaltet dis/und brauchts wie das vorige.

Das VII. Capitel.

Wie man Perlen- und Zimmet-Wasser bereiten soll.

Nehmet ein Quintlein bereitete Perlen / und ein halb Achtel von einer Maas Majen-Thau/und ein Achtel einer Maas Melissen-Wasser / rührts mit den Perlen wohl durcheinander / thuts in ein Gläslein / und verbindets geheb. Diß ist gar ein gut Wasser vor Ohnmächten/oder wann man sonst schwach ist/ein Löffel voll oder zwey davon getruncken. Die Perlen sollen mit Rosen-Wasser abgerieben seyn/zu solchem Perlen-Wasser.

Oder: Nehmet Melissen-Wasser ein Echtmaas / blau Violen-Wasser / Rosen-Wasser/jedes ein halb Echtmaas/ thut darein ein Quintlein präparirte Perlen / und rühret es fleissig durcheinander/behaltets in einem Glas/hiervon kan man brauchen/so offt man will/ auch damit es desto lieblicher schmäcke / so thut allewege darunter ein wenig gestossen Manus Christi Täfelein / und wann mans haben kan / eine Messerspitzen voll Essentialischen trocknen Zimmet oder Citronen-Balsam/ dessen Compositio noch zur Zeit wenig bekannt.

Ein köstlich Zimmetwasser. Man soll nehmen ein Pfund Zimmet / denselben stossen/ darnach drey Pfund Branntewein/ und zwey Pfund Rosen-Wasser/lasset alles miteinander digeriren in einem wohl-gestopfften Geschirr / ein Tag oder tween/darnach distillirets mit dem Refrigeratorio, und thut das Wasser/ so distiliret/wieder auf frischen Zimmet/und digerirts wie zuvor; das thut so offt/ biß euer Wasser so starck seye / als ihr es begehrt; das letztemahl daß ihr das Wasser über den Zimmet schüttet / könnet ihr den Spiritum in drey Theil theilen/ damit ihr desselben / was vor eine Gattung euch beliebet / bekommt; darnach mischet Zucker und grauen Amber darunter.

Oder: Nehmet guten ausgebissenen Zimmet ein Pfund, stosset ihn/daß er Zaselecht werde / ihr dörfft ihn nicht durchräben/ das theilet in drey Theil/giesset an jedes ein Maaß Wassers / vom frischem Brunnenwasser / lassets über Nacht also stehen / und thut allewege nur ein halb Maaß auf einmahl in den Hafen / wann ihr es brennen wollet/so brennets sittlich mit kleinem Feuer. Etliche nehmen zu ein halb Pfund Zimmet ein halb Maaß Regenwasser / oder/ daß es noch besser werde/ Majenthau/ lassens 14. Tage stehen/ und brennen es hernach sanfft aus. Noch besser ist es/wann man über 3. Loth Zimet/gröblicht zerknirschet/geust anderthalb Vierteleins Wassers

und anderthalb Viertelein guten Weins / lasset es vier Tage aufs beste verdecket in einem kalten Keller stehen/und brennets darnach sittlich aus/und wohl verlutiret.

Oder: Nehmet ein halb Pfund gröblich-zerstossenen Zimmet/ thut solchen in ein Glas/giesset darauf wohlriechend Rosenwasser/ Ochsenzungenwasser/ jedes ein halb Maaß/lasset es ein Tag oder vier stehen/ und rüttelt es offt um/ darnach schüttet es in einen Brennkolben/und distillirt ein Wasser daraus/ wann das halbe Theil herüber gestiegen / so hencket ein ander Glaß für / dann das Erste viel kräfftiger als das Letzte. Dieses Wasser ist sehr nöthig bey krancken und abgematteten Leuten / daß man ihnen ein wenig davon zu trincken gebe / sie damit zu erqvicken / dann es das liebliche unter allen einfachen gebrannten Wassern / welches auch eine sonderliche Krafft und Wirckung hat / die Nachwehe der Kindbetterinnen zu stillen / deßgleichen auch den Schmertzen in der rothen Ruhr / wann man dessen einen Löffel voll 2. oder 3. nach Gelegenheit der Person zu trincken giebt; ist auch ein sonderliches Experiment / den Schmertzen der hohlen Zähne abzuwenden/wann mans wärm in den Mund nimmt/ und eine Weile darinn behält / so machet es auch den bleichen Jungfrauen / so deß Hertzklopffens zu viel haben / eine feine röslichte Farbe / wann sie die gelben Backen und weissen Mund damit waschen und bestreichen.

Das VIII. Capitel.

Wie man Rosen- und Nelcken-Wasser brennen soll.

Man nimmt von den doppelten Provintz-Rosen / ohngefehr 1000. Stuck / pflücket derselben Blätter ab / thut sie in den Kessel oder Geschirr / worinnen man sie distilliren will / giesset darauf zwölff Maaß Wassers / distillirets hernach so lang / bis das Wasser keinen Geruch mehr hat: man muß aber fleissig Achtung darauf geben / daß das Feuer nicht zu starck seye/dann die Rosen / wann sie zu sehr unterhitzet werden / fliegen auf / und stossen den Helm vom Brennkolben oder Kessel herab. **NB.** das frische distillirte Rosenwasser hat anfänglich / nach dem Distilliren/einen unangenehmen und widerwärtigen Geruch: Wanns aber ein oder 2. Monat gestanden/so verliehret es denselben / und kommt der eigentliche / liebliche und angenehme Geruch wieder.

Wie man volle Nelckenwasser brennen solle/daß es recht kräfftig und gut werde: Nehmet ein halb Loth Nelcken/ die man würtzet/ ein halb Loth Muscaten / Zimmetrinde / Muscatenblumen jedes ein halb Loth / schneidet die klein / und giesset ein halb Loth Malwasser darauf/ oder aber gar guten starcken Wein / und lasset es vier Wochen stehen / ob das länger / oder etliche Tage kürtzer weichet / ist nichts daran gelegen/darnach nehmet und stosset die Würtze klein / wie ein Mus/ und drucket es durch ein Tuch / nehmet die Würtzen im Tuch / und giesset halb so viel darauf / als zuvor des besten Weins / und lassets stehen. Darnach nehmet ein Pfund volle Nelcken / daß die durchaus naß werden / decket die vest zu/ daß kein Geruch heraus gehet / und lasset sie drey Stunden stehen / darnach distilliret das / und verwahret das Wasser gar wohl/und nehmet alsdann wieder ein Pfund volle Nelcken / die Blätter rein abgeschnitten / und vermischet die Wurtzel mit dem Wein darein / und distilliret das /

thut

thut das Wasser zu dem ersten / so werdet ihr ein sehr kräfftig Wasser haben. Dieses Wasser ist eine treffliche Stärcke schwachen Weibern / wann sie sich und die Kinder schwach befinden / es giebt grosse Krafft francken Leuten / Jung und Alten / auch in Kindsnöthen / ist gelind und lieblich zu trincken.

Ein Hertz-stärckend Wasser aus Nägelein oder Grasblumen gemachet. Nehmet eine Quantität Nägelein oder Grasblumen / darauf schüttet Branntewein / lasset 2. oder 3. Tage digeriren / darnach thut es zusammen in einen Kolben / mit einem ungebleichten Tuch oder Cannevas bedecket / und Grasblumen darauf gelegt / damit der Spiritus, so durch die Blumen aufsteiget / eine hübsche Farbe bekommie / darnach setzet den Helm darauf / und einen Vorlag dafür / und distilliret den Spiritum, welchen ihr mit Grasblumen und feinen Zucker süß machen sollet. Ihr könnet / so es euch beliebet / auch ein wenig Amber und Bisem zu den Blumen auf gedachten Cannevas legen.

Das IX. Capitel.

Vom Branntwein; Wie man nemlich denselben von Hefen machen solle.

NEhmet Hefen / giesset sie in die Blasen / machet ein brennend Feuer mit Holtz darunter / habt ein Holtz in der Hand / das ein wenig länger ist / als die Blasen / fornen etwas breiter / und hinten spitziger / damit rühret die Materi in der Blasen um / daß es nicht anbrenne / biß ihr sehet / daß die Hefen in der Blasen wolle überlauffen / so ziehet eilends das Feuer unter der Blasen herfür / und leget es vor das Ofenloch / und löschet es aus / daß es nicht mehr solche grosse Hitze giebet / setzet dann den Hut auf die Blase / doch also / daß die Röhre des Huts in die andere Röhre inserirt und gethan werde / die durch das Faß / darinn Wasser ist / gehet / verlutiret es beydes mit einem Hadern / in Hefen getuncket / und setzet ein Receptaculum, oder Krug vorher / hernach lasset es immer mählich gehen / und triefen / biß ihr die guten Spirituallischen Materien alle davon gezogen habt / welches man also mercken kan: Man lässet ein wenig in eine Schüssel einlauffen / und giessets ins Feuer / wann es zischet und nicht mehr ein blau branntenweinisch Feuer über sich fähret / so hebet den Hut wieder ab / giesset das jenige / so ihr im Krug aufgefangen habt / in ein Fäßlein / und verwahret oben das Spundloch wohl / daß euch die Spiritus evaporiren / und thut die Hefen aus der Blasen beyseits / für die Schweine zu gebrauchen / und giesset wieder andere Hefen in die Blasen / und machet es wie zuvor. Thut es zum dritten oder vierdtenmahl / bis so lang ihr so viel von den facibus colligirt per destillationem, daß ihr genug zum Läutern gesamlet habt / nemlich wann so viel gesamlet ist / daß man mit dem colligirten Phlegmate die Blase wieder halb füllen kan. Alsdann säubert die Blasen / den Hut und die Röhre fein sauber / schneidet Ingber und Calmus fein klein / daß es ein Klein Trinckschüsselein voll wird / ihr möget auch wohl Pfefferkörner und andern Gewürtz mit zu werffen / giesset die Phlegma aus den Fäßlein in die Blasen / schüttet die Gewürtz hinein / setzet den Hut auf / und verlutiret es wohl / wie zuvor / und gebet ihnen ein lindes Feuer vor dem Ofenloch / setzet ein Receptacul vor / und distilliret es herüber / biß das Beste von dem Phlegmate herüber ist / welches man auch erfähret mit Eingiessung in das Feuer / wie oben / das ist alsdann der rechte Branntwein.

Das X. Capitel.

Wie man von Weitzen oder Korn; Item von Maltz Branntewein machen solle.

ERstlich muß man einen Kessel von fünff Eimern Wasser heiß machen/ doch daß es nicht siede; Darnach nehmt ein Scheffel Maltz/ und thut es in einen grossen Kübel oder Tonne/und giesset heisses Wasser darauf/ rühret es auch um/wie man sonst zum Brauen das Maltz pfleget zu rühren/ nachmahls nehmet das Schroot vom Weitzen/ oder Rocken/ auch einen halben Scheffel/rühret es auch wie das Maltz daß es nicht kläterich bleibe/doch daß man das heisse Wasser auf zwey Eimer ohngefehr im Kessel wohl sieden lasse/und alsdann zum andernmahl eingegossen/und also das Faß vest zugedeckt/ und lasset es drey Stunden stehen. Nachmahls muß mans stellen mit Bermen oder Hefen; ehe mans aber stellet/ muß es zuvor abgekühlet werden mit einem Zuber Wasser oder mehr/ biß es wird/ daß es zu stellen sey/oder diene/als wann man sonst Bier stellet;wann das geschehen/muß mans wieder rühren/ und was klößigt/ mit der Hand entzwey drücken/ darnach mit frischen Hefen oder Bermen gestellet/wie man das Bier pfleget zu stellen/ und lasset es also zugedeckt stehen einen Tag zween oder drey/bis sichs wieder senket. Alsdann ist zu mercken/wann man das jenige/ so eingebracht/ will wegbrennen/muß daßelbe wieder durcheinander gerühret werden/damit es nicht zu dick bleibe: Und darnach die Blase ohngefehr bis auf eine halbe Spanne voll gefüllet/und wann das Feuer unter die Blase gemacht/und das/so in der Blase eingefüllet/beginnet heiß zu werden/muß es mit einer Schüppe immer eingerühret werden/ und sonderlich/ oben auf dem Boden/daß es nicht anbrenne/bis so lange daß man es will zuschmieren.

Die Prob aber/wann es Zeit ist/den Helm außzusetzen/ ist diese/ daß man unten an der Schuppen mit der Hand fühle/und wann die Schuppe/oder das Holtz/damit man umrühret/ so heiß ist/ daß man die Hand daran nicht halten kan/ so ist es Zeit/ den Helm außzusetzen und zu schmieren. Wann solches nun geschehen/und der Helm beginnet heiß zu werden/ so muß man den Ofen voll Holtz stecken/ und mit Mauerstein nen und Leimen gefast seyn zuzuschmieren/ damit es nicht dicke lauffe; und weil der Ofen zwey Rauchlöcher hat/und es zu dicke lauffen wolte/müste man die Rauchlöcher mit Steinen zulegen/und Aschen umher streuen; so es aber will zu mählich lauffen/ so muß man durch die Rauchlöcher etwas wieder außlüfften/ bis es beginnet zu lauffen/ wie ein Strohhalm/ das laufft also vor sich ohngefehr in die sechs Stunden. Der Krug/darein es laufft/muß zu rechter Zeit ausgegossen werden.

In diesem Werck muß man sich vor zweyen Dingen wohl vorsehen: Erstlich/daß man das Feuer recht regiere/ daß man inter destillandum ein fein gelind stetig Feuer gebe/ und nicht zu starck/ dann so bald es zu starck Feuer bekommet/schiessen die Hefen häuffig zur Blasen heraus/in die Vorlage/ und geschicht Schaden. Man kan es aber daran mercken/wann das Feuer zu starck ist/wann fornen zur Röhren ein Rauch beginnet heraus zu gehen/ so muß man alsobald ein Theil Feuer auslöschen oder wegrücken/sonst schiesset die Hefen geschwind hernach. Man brauchet zum Feuer schlechte Kohlen/sonderlich wann man läutert; weil man aber das Phlegma sammlet/ kan man auch wohl kleingehauen Holtz darzu gebrauchen. Zum andern/daß man der Röhren unten bey dem Receptacul oder Vorlag mit keinem Liecht zu nahe komme/dann die Spiritus sind wie Pulver/ sobald die das liecht nur ein wenig erreichen/sobald entzündet sich alles in der Blasen/und stösset alles zu Stucken mit grossem Schaden/darum sich hierin/sonderlich im Läutern/wohl vorzusehen. Der

Digitized by Google

Deß

Haus- Feld- Artzney- Koch- Kunst-

und

Wunder-Buchs

Achtzehender Theil /

Von den

Kräutern /

Wie nemlich ein jedes derselben dem Menschen zu Nutz / theils innerlich / theils äusserlich zu appliciren seye / nach dem Alphabeth.

A.

Afodilwurtz wächset auf den Aeckern / ist warm und trocken / im Wein gesotten und getruncken / treibet sie den Harn / Stein und der Frauen Zeit / hilfft wider die Gelb- und anfangende Wassersucht / erwecket Venerische Begierden; So jemand von Schlangen gebissen wäre / der soll dieser Wurtzel schwer in Wein trincken; also gebrauchet / widerstehet auch dieß Wurtzel hefftig der Scorpionenen Biß. Die runde Wurtzeln in Weinhefen gesotten / und übergelegt / trocknen und heilen die faulen / eschwär / auch alle Schäden / so weiter um sich fressen.

Agley floriret im Junio und Julio / gibt zum Gebrauch die Blumen / Saamen / und das Kraut. Wächset gern auf feuchten Wiesen und Gärten. Ist warm und trocken im ersten Grad / öffnet Miltz / Leber und den Gallengang / derhalben gut zur Geelsucht / treibet der Weiber Zeit und den Harn / heilet die Wunden / stillet das Grimmen im Leib. Die Weiber geben den Kindern den Saamen darvon ein / es treibet die Blattern heraus / äusserlich ist Agley gut zur Mundfäule und Scharbock.

Alant hat über die wärmende und trocknende Krafft / auch eine Tugend zu eröffnen / zu vertheilen / dünn und subtil zu machen / und die Däuung zu befördern. Die Wurtzel wird allein gebrauchet / ist eine köstliche Artzney zu den Engbrüstigen / und die einen kalten Magen haben. Zu Pulver gestossen / mit Rosen-Zucker gemischet eingenommen / hilfft wider das Blutspeyen: Alantwurtz stärcket das Hertz / reini-

get die Nieren und Blasen/ und treibet den Harn. Mit Zucker bereitet/ und ein Eyerschalen voll getruncken/ treibet Schleim und Gallen durch den Stuhlgang. Zerstossen und mit Wein getruncken/ heilet der giftigen Natter Biß. Gekochet/ und den Safft ausgedrucket/ getruncken/ treibet die Würm aus dem Leibe. Die Blätter in Wein gesotten/ und über das Gliederwehe geschlagen/ miltern den Schmertzen/ sonderlich das Hüfftwehe. Alant in Wein gesotten/ damit gewaschen/ wildert das Hauptwehe/ so sich vom Schleim oder Winden erhebt. Alantwasser vertreibet die Flecken im Angesicht/ damit gewaschen.

Aloe ist warm im ersten/ und trocken im dritten Grad. Der Safft Aloe so braun oder leberfarb/ gantz schön und lauter ist/ dienet wohl zum Magen/ auf einmahl eines Quintleins schwer mit warmen Wasser getruncken. Jetztgemeldter Safft vertreibet die Gelbsucht/ stillet das Blut im Leib/ und heilet die Verkehrung. Welchen Weibern ihre Zeit verstanden wäre/ die sollen alle Tage Morgens früh drey Pillulen von Aloe verschlingen/ sie genesen. Das Pulver von Aloe in frische Wunden gestreuet/ hefftet sie zusamm/ heilet/ und schaffet/ daß kein Narbe darvon erscheinet. Die Feig-Wartzen/ so sich verbluthet haben/ stillet der Aloe/ darauf gesäet. Aloe mit Honig temperirt und angestrichen/ vertreibet blaue Mähler an der Haut. Mit Essig und Rosenwasser vermischet und übergelegt/ miltert das Hauptwehe. Mit Wein temperirt und gebraucht/ wehret dem ausfallenden Haar auf dem Haupt. Mit Wein und Honig vermischet/ und warm in den Mund genommen/ heilet das Hals- und Mundwehe/ wehret der Fäule am Zahnfleisch und allenthalben im Munde.

Alraun ist kalt im dritten Grad. Der ausgedruckte Safft von der Wurtzel ein Drittheil eines Quinten schwer mit Meth oder Honig-Wasser eingenommen/ treibet aus den Schleim und schwartze Gallen. Die frische grüne Blätter übergeleget/ sollen frische Wunden heilen/ deßgleichen die grüne Wurtzel mit Honig und Oel temperiret. Die frischen grünen Blätter zerknirschet und mit Gersten Mehl vermenget/ übergelegt/ lindern die hitzigen Augen; Sie zertheilen allerhand Geschwulst und Knollen. Mit Honig oder Oel vermischet/ übergestrichen/ heilet Schlangenbiß und Stich. Die zerknirschte Wurtzel mit Essig übergeschlagen/ soll das wilde Feuer gewaltig löschen. Mit Wasser also genutzet/ zertheilet Köpff und Knollen. Mit Gersten-Mehl übergelegt/ stillet den grossen Schmertzen der Glieder.

Andorn erwärmet/ zertheilet und trocknet. Blätter von weissen Andorn in Wein oder Wasser gesotten/ darein verschaumten Honig gethan/ der erwallet ist/ vertreibet das Keichen/ das Stechen/ den Husten. Eröffnet die verstopfften Leber/ Miltz und Mutter. Treibet aus Secundinam, die ander Geburth; Reiniget die Mutter/ fördert die Blume. Der Safft vom Andorn ist in gleicher Würckung/ iedesmahl drey Löffel voll eingenommen/ nach eines jeden Vermögen und Gefallen. Das Pulver vom Andorn heilet die Feigwartzen. Die Blätter mit Honig übergelegt/ reinigen die alten unreinen Schäden/ und verhüten/ daß sie nicht weiter um sich fressen.

Anemone/ siehe Märgen-Röslein.

Angelica ist warm und trocken im dritten Grad; Sie eröffnet / zertheilet / dringet durch/dämpffet die Winde/treibet den Schweiß und Harn aus. Angelica-Wurtzel in Essig gebeitzt/daran gerochen/ etwann ein wenig nüchtern eingetruncken / behütet den Menschen zur Pestilentz-Zeit. Angelica-Pulver / oder das gebrannte Wasser eingenommen/treibet den Harn und Gries / zertheilet den zähen Phlegmatischen Schleim/bringt Lust zu essen/befördert die Däuung/und ist dem Hertzen trefflich gut. Das Wasser auf die Krancke, lahme Hüffte und andere Podagraische Glieder geschlagen/benimmt das Wehe / und zertheilet die versammlete zähe Feuchtigkeit.

Apostemkraut. Alle Geschlecht der Apostemkräuter sind warmer trockner Complexion. Das Kraut in Wein gesotten und getruncken / ist gut für das Stechen in den Seiten. Ist auch gut wider die Räute und Kräze / etliche Tage nacheinander eingenommen/und mit dem Safft dieses Krauts die Grind bestrichen/ oder ir dem abgesottenen Wasser gebähet. Apostemen-Safft und Lorbeer-Oel mit gepülvertem Schwefel und Silberglätt gemenget zu einer Salben / damit die Haut geschmieret/tilget aus Flechten und Masen.

Aaron ist hitziger trockner Natur/darum resolvirt und zertheilt es alle böse Feuchtigkeit / innerlich und äusserlich fast heilsam. Die Wurtzel in Milch gesotten und gessen / benimmt den Husten. Des Saamens oder der Körner zwey Qvintlein schwer mit weissem Wein getruncken / leckt der Frauen Zeit / das Bürdele und die hinterstellige Unreinigkeit der Geburth. Die grüne Blätter von Aaron auf die Pestilentz-Blattern gelegt / heilet dieselben. Das gebrannte Wasser oder der Safft davon / reiniget alle Unsauberkeit der alten Wunden / und fördert sie zur Heilung. Der gedachte Safft von der Wurtzel mit Fenchelwasser gemenget / und in die Augen getropffet/machet sie rein und klar. So man mit dieser Wurtzel räuchert / vertreibet sie Schlangen und allerley Ungeziefer; und so sie mit dem Rauch übereilet werden/so fallen sie um/als wären sie todt. Aaron-Blätter mit Kühkoth vermenget/ und warm über gebunden/benehmen den Schmertzen des Podagrams. Zu den Geschwären und offenen Schäden machet man ein sehr heilsames Sälblein aus den zerstossenen Aaron-Wurtzeln und mit Masen-Butter abgesotten.

Attich ist warmer trockner Complexion/derohalben fast nützlich im Leib zu brauchen denen / so anfangen Wassersüchtig zu werden/und den kaltenen Husten haben. Die jungen Dolden im Lentzen gesotten/und in der Speise genossen / laxiren und erweichen den harten Bauch ohne Schaden. Die Wurtzel davon / soll den Wassersüchtigen gegeben werden / in Wein gesotten/ und denselben getruncken Abends und Morgens. Attich-Wasser giebt ein gut Gurgelwasser zum Hals-Geschwär. Die Blätter von Attich übergelegt/mildern den Schmertzen des heissen Podagra.

Augentrost. Wasser daraus gebrennet/in die Augen gethan / vertreibet ihre Hitze und Dunckelheit. Man machet auch Wein aus Augentrost zur Herbst-Zeit/ da legt man das Kraut mit dem Most ein / und lässet ihn darüber verkühren. Augen-

gentrost-Pulver offt gebrauchet und geessen/ mit Fenchel- oder Eisenkraut-Wasser eingenommen/ist trefflich gut für das Triefen der Augen.

B.

Bachmüntz. Ist hitziger und scharffer Natur. Suche Poley.

Bachbungen. Wiewohl sie feuchter Natur sind/ sind sie doch auch warmer Eigenschafft. So sie noch zart und jung sind/mag man sie als Brunnkreß zum Salat brauchen. Dann die Kräuter also in der Speise genützet/ zermalmen den Blasen-Stein/ treiben den Harn/ führen aus die todte Geburth/ sind auch gut wider die dunckle Augen/ Miltzsucht/ und anfangende Wassersucht/ tödten die Bauchwürm. Für alle Geschwulst und wild Feuer mag man das Kraut zuvor in Essig und Butter geröstet warm auflegen/und je zuweilen erneuren.

Bären-Klau/ Kraut und Wurtzel sind warmer Complexion/ mögen zur Speiß und Artzney erwehlet werden. Der Saamen in Wein gesotten/ und getruncken/ treibet aus die verlegne Kranckheit der Frauen. Kraut und Wurtzel in Wein gesotten und getruncken/ ist gut den Lebersüchtigen/ zertheilet und heilet die Gelsucht/ hilfft/ auch denen/ welchen der Athem schwehr wird.

Bären-Lapp ist trockener Qualität. In Wein gesotten und davon getruncken/zermahlet den Stein/führet ihn aus/und soll ein gewiß Experiment seyn. Etliche distilliren ein schön Wasser aus diesem Kraut/ und brauchens zu gedachtem Pressen. Das Pulver von diesem Kraut eines Qvintleins schwehr in rothen Wein getruncken/ stillet den Durchlauff und rothe Ruhr. Bärlappen-Kraut zerstossen/ oder in Wein gesotten/ und auf alle hitzige Schäden geleget/vertreibet den Schmertzen und leget die Hitze/dienet sehr wohl zum hitzigen Podagra übergeleget.

Bär-Wurtz ist heisser/ trockner Qvalität. Der Saamen und Wurtzel in Wein gesotten und getruncken/ ist eine bewährte Artzney für allerley Gifft/ stillet das Bauchweh/die Bär-Mutter/das Grimmen/zertheilet und führet aus die kalten und zähen Schleime der Lungen und der Därme/ thut auf die verstopffte Leber und Miltz/ erwärmet den kalten Magen und Mutter. Ein leinen Säcklein mit dem Saamen von der Bär-Wurtz gefüllet/ und also warm auf das Haupt in den Nacken geleget/stillet und verzehret die zähe kalte Flüsse/ von welchen offtmahls viel Ungelegenheiten kommen.

Baldrian erwärmet und eröffnet. Das Pulver davon mit Wein getruncken/ treibet den Harn. Also thut sie auch/ wann sie mit Wein gesotten wird/ stillet den Schmertzen an den Seiten und Rücken/ist nutz zur Peßt-Zeit getruncken. Das Kraut und Wurtzel miteinander grün zerstossen und aufgelegt/ stillet das Hauptwehe/ legt die Schüß/ und vertreibt das Rothlauff. Baldrian und weiß Nieß-Wurtzel mit Rocken-Mehl untereinander gemischet/ tödtet die Mäus.

Balsam-Kraut/ S. Müntz.

Basilien ist warm im andern Grad. Der Saamen davon/ und Ochsenzung zum Wasser gebrennt und eingenommen/ stärcket das Hertz/ und wehret der Ohnmacht; ist auch nützlich melancholischen Leuten. Zuviel genossen/ bringet dem Gesicht

sicht Schaden/erweichet den Bauch/treibet den Harn und mehret die Milch. Das Kraut grün auf die Stirn gebunden / vertreibet das Hauptweh. In Essig gelegt daran gerochen/ wehret der Ohnmacht. Safft oder Pulver in die Nasen empfangen/ machet niesen. Basilien mit Gersten-Mehl/Rosen-Oel und Essig vermischet/ aufgelegt / löschet alle Hitze und Wehtagen der Augen. In den Warzen nimmt man die Asche von Basilien-Saamen / und streuet sie auf dieselben/ wann sie allbereit mit einem Messerlein rings herum etwas von der Haut erledigt sind.

Barbenig. Suche Gamander.

Beinhülzen; das Laub Blumen und schwartze Beerlein sind allesammt einer zusamm-ziehenden Würckung/ werden bey uns mehr äusserlich als im Leib genützet. Die Blätter ziehen zusammen/ kühlen aber auch / und trocknen ziemlich. Ein Wasser vom jungen Laub im Mayen/ deßgleichen von den Blumen im Brachmonat gebrannt/ sind beyde gut/ die Fäule im Munde zu heilen/ damit gegurgelt und gewaschen. Die gestirnte Blümlein in Essig gebeitzt / und über die hitzige Stirnen geleget/ stillet und vertreibet die grosse Schmertzen im Hauptwehe.

Benedicten-Wurz/ist warm und trocken im andern/oder/wie etliche wollen/im dritten Grad. Der gemeine Brauch dieser Wurtzel ist/ daß sie im Frühling in den Wein geleget wird / derselbe empfähet einen edlen / lieblichen Geruch und Geschmack/ soll das Hertz erfreuen / die verstopffte Leber eröffnen / und dem kalten verschleimten Magen wohl bekommen. Diese Wurtzel in Wein gesotten / und also warm getruncken stillet das Grimmen und Behrmutter. Die Wurtzel vor die Nasen gehalten/ bringet die Ohnmächtige und Hingefallene wieder zu sich selbst.

Bengel-Kraut/ in Wasser gesotten/ und dasselbige warm getruncken/ purgieret den Leib/ führet aus Gallen und Wasser. Der Saamen mit Wermuth gesotten/ist ein gut Hülff-Mittel den Gelbsüchtigen. Der Safft von Bengelkraut in die Ohren gethan/stärcket das Gehör. Die Blätter zerstossen und übergelegt/ treiben den Harn/ und sind der Blasen förderlich. Der Safft mit Essig vermischet/ heilet die Flechten.

Berg-Fenchel/ist heisser/trockner Natur. So jemand von Schlangen oder andern Würmern gestochen wäre/der soll diese Wurtzel oder Saamen mit Wein sieden und trincken/deßgleichen die Wunden damit waschen/ er ist sicher vor dem Gifft. Zu allen bösen fliessenden Schäden uñ Wunden/soll man Wurtzel oder Saamen mit Honig stossen/und Pflaster-weis überlegen/das dörret und heilet wohl.

Bertram ist warm und trocken im dritten/ oder vielmehr im vierdten Grad. Wurtzel oder Saamen in Wein gesotten und getruncken / ziehet alle kalte Schleim zusammen/und führet dieselbe im Stuhl und Harn aus. Bertram / ist eine Zahn-Wurtzel/derohalben so jemand Zahnweh hat/der siede den zerstossenen Bertram in Essig/ und schwancke den Mund damit/das ziehet alle kalt-gesammlete Flüsse zusammen / und stillet den Schmertzen derselben. Bertram zerstossen / und in gebrannten Wein gebeisset / und auf die lahme Zunge gestrichen / bringet die verlegne Sprache wieder.

Betonien sind warmer Complexion/eröffnen/reinigen und zertheilen. Welche einen blöden Magen haben/die sollen stets Bethonien gebrauchen/entweder das Kraut und Blumen in Wein gesotten/und getruncken/oder das gebrannte Wasser davon genossen. Bethonien ein Loth in Meth oder Hönig-Wasser getruncken/fördert den Stuhlgang. In rothen Wein oder Grieß-Milch getruncken/wehret dem Blutspeyen. Die Gelbsüchtigen sollen Bethonien stets brauchen/es sey in Latwergen/Träncken oder Pulver. Leinene Tüchlein in Bethonien-Wasser genetzet/und über das Haupt geschlagen/stillet den Schmertzen. In die Augen gethan/thut dergleichen. Den Dampff in die Ohren gelassen durch einen Trichter/stillet die Schmertzen. Bethonien-Blätter mit ein wenig Saltz zerstossen/in die Nase gethan/stillet das Bluten.

Beyfuß ist warm im andern Grad/und trocken im Ende des ersten/oder im Anfang des andern. Eröffnet/machet dünn/reiniget und zertheilet. Beyfuß zerstossen/und mit Honig-Wasser eingetruncken/stillet das Darmwehe. Nehmet des Pulvers vom Beyfuß 1. Quintlein/gebts mit Petersilgen-Wasser ein. Das Kraut gestossen/und mit Mandel-Oel wohl gemischt/und Pflasters-Weiß auf den Magen gelegt/heilet das Magenweh. Die Geburt zu befördern/thut der Beyfuß wunderbarliche Hülffe im Wasser gesotten/und auf den Nabel und Schloß gelegt.

Bibenell ist warm und trocken im dritten Grad. Die Wurtzel davon hilfft trefflich wohl zur Zeit der Pestilentz/wann man sie nur im Mund hält/zuvor in Essig gequellet. In der Harn-Wind ist die Wurtzel in Wein gesotten ein edle Artzney. Desgleichen auch in Verhaltung der weiblichen Blume. Denen/so schwerlich gefallen/soll man deß Pulvers mit Wein oder warmen Bier eingeben. Das Angesicht etliche Tag mit Bibenell-Wasser gewaschen/vertreibet die Flecken/und machet das Angesicht lauter und klar. Das ausgebrannte Wasser von Bibenell in die Augen gethan/bessert das Gesicht. Wann man den Safft mit Tüchlein auflegt/und die Blätter darauf bindet/so stellen sie das Gliedwasser. Für das Zahnweh siede die Wurtzel in Weine/und halte solchen lang im Munde/so zieht er sehr viel Schleims herab.

Binetsch ist von Natur kalt und feucht; erweicht den Bauch/mildert die rauhe Kehle/ist dienlich zum dürren Husten. Der Safft/oder gebrannt Wasser davon getruncken/löschet die Hitz/heilet die Verkehrung des Leibes/und bringet wieder die versiegene Milch. Ein Pflaster aus Binetsch gemachet/und über den hitzigen Magen und Leber gelegt/benimmt die Hitze mit Hinlegung des Schmertzens. Gedachte Artzney ist gut zu den Stichen der Scorpionen und Spinnen/darüber gelegt.

Binzgen/wann sie gedörret/sind kalter und trockner Natur/weil sie zusammen ziehen/und derohalben die Bauch-Flüß und übrige Monats-Zeit der Weiber stellen. So sie aber grün und frisch/haben sie eine wässerige Feuchtigkeit in sich. Die Scheiden/so neben den Wurtzeln wachsen/sind nutz und gut/wie ein Pflaster über-

übergelegt/ wider Spinnen-Stich. Das Marck in die Fisteln gestreuet/ erweitert die engen Löchlein.

Bocks-Bart ist warm und feucht im ersten Grad. Das Kraut mit seiner Wurtzel gebrannt im Manen/ ist ein edel Wasser für das Stechen und Apostemen an der Seiten. Die Wurtzel mit krausem Köhl-Kraut in einer Fleisch-Brühe gesotten/ und mit langen Pfeffer bestreuet/ genossen/ bringet den Seugammen viel Milch. Bocks-Bart mit Stengel/ Blumen/ Kraut und Wurtzel/ wann er blühet/ distilliret/ und mit leinen Tüchlein übergeschlagen/ heilet frische Wunden; diß thut auch der ausgedruckte Milch-färbige Safft.

Bonen gessen/ machen viel Wind und Aufblähen/ sind hartdäuig/ bringen seltzame erschröckliche Träume/ doch dienen sie wider den Husten/ dann sie machen Auswerffen. Bonen-Mehl ist nutz und gut zu allen Geschwulsten der Brüst/ der heimlichen Glieder/ und an welchen Ort Knollen sich aufwerffen/ in Wein gesotten mit Schweinen-Schmaltz vermischet/ und übergelegt/ sind gut zum Podagra. Wann einer übel höret/ der koche Bonen in Wasser/ und lasse nachmahls den Dampff durch einen Trichter in das Ohr.

Braunellen-Wasser ist dienlich und gut zu aller Verfehrung des innerlichen Leibes/ bißweilen einen Trunck gethan/ das heilet die innerliche Verfehrung/ treibt aus das geronnene Blut/ und leget nieder den hitzigen Schmertzen. Alle Wunden/ alt oder neu/ mögen mit Braunellen-Wasser gesäubert und geheilet werden/ sonderlich wann die Hitze dazu geschlagen. Das Wasser oder Safft/ mit Essig und Rosen-Oel vermischet/ und auf die Stirn und Schläffe gelegt/ ist gut für das hitzige Haupt-Weh.

Braun-Wurtz/ ist warm und trocken/ reiniget/ machet dünn/ und zertheilet. Der Saamen von der gemeinen Braunwurtz mit Wein getruncken/ ist nutz und gut denen/ so von Schlangen und andern giftigen Thieren gebissen sind. Eines Qvintleins schwer deß Saamens zerstossen und eingenommen/ treibet aus die Würme/ gleich den Wurmsaamen. Ein wasser von Braunwurtz gebrennet/ und das rothe Angesicht damit gewaschen/ vertreibet die Röthe/ auch denen/ so schier für aussätzig gehalten werden.

Brionien. Der Safft im Lentzen aus der Wurtzel gedruckt/ und mit Meth getruncken/ treibet aus die zähe Phlegmata. Welche mit der fallenden Sucht/ Schwindel/ und andern schwehren Haupt-Seuchen beladen/ mögen jährlich einmahl dieser Wurtzel eines Qvintleins schwer im Trunck einnehmen. So jemand von Schlangen gestochen/ mag er dergleichen Artzney gebrauchen. Der rothzeitige Saamen zerstossen/ und über allerhand Grind/ faul Fleisch und unreine Schäden/ als ein Pflaster geschlagen/ verzehret das Böse/ ätzet und reiniget die faulen Schäden.

Bruder Heinrich vertreibet allerhand Maden und Würm aus den Wunden aller Thier/ das Kraut zerstossen und aufgelegt; etliche wollen/ es sollen die Maden heraus fallen/ wann nur das Kraut angehencket wird.

Brustbeerlein/ bienen zu der rauhen Kehlen und scharffen Hunen/ daraus machet man Tränck/ Latwergen und anders in den Apothecken. Sie legen und stillen das Seiten-Geschwär und Stechen/ desgleichen die Schärffe des Harns/ heilen die Verkehrung der Nieren und Blasen.

Bryßlauch mit seinen Pfeiffelein/ machet die Speisen wohlgeschmack. Aber zu viel genützet/ machets ein blöd Haupt/ trübe Augen/ und unruhigen Schlaff. Bekommt auch den Magen/ Blasen und Nieren nicht zum besten. Mag zu allerhand bösen Geschwären und Apostemen genützet werden.

Buchampffer/ oder sein Wasser in dem Leib genommen/ kühlet die Leber/ stärcket das Hertz/ löschet den Durst/ ist nutzlich zu gebrauchen in allen Kranckheiten. Der Safft wird unter etliche kühle Salben gebrauchet/ um seiner milden Heilung willen. Das Wasser mit Alaun temperirt/ reiniget und heilet allerhand Mund-Geschwär. Diß Kraut gekäuet/ oder den Safft im Mund gehalten/ ist den jungen Kindern gut/ zu den Blattern im Mund.

Bilsen Kräuter/ Blumen und Saamen sind kalter Natur. Der weisse Bilsen-Saamen soll sehr nützlich seyn mit Wein eingenommen für die scharffen Haupt-Flüß/ aus welchen der schmertzliche Husten erwecket wird. Der Safft von dem Kraut ausgedruckt/ Tüchlein darinn naß gemachet/ und über hitzige schmertzliche triefende Augen geleget/ löschet die Hitze/ stillet den Fluß und Schmertzen. Bilsen-Blätter mit Mehl zerstossen/ stillet und vertreibet das Glieder-weh/ und das hitzige Podagra/ darüber geschlagen. Ein Fuß Wasser oder Dampff von Bilsen gemacht/ bringet den Schlaff.

Burgel ist von Natur kalt und wässericht. Das Kraut/ der Safft/ und das gebrannte Wasser/ der Saamen/ und alles/ was man daraus machen und bereiten kan/ ist nütz und gut zu aller innerlichen Hitze des Magens/ der Leber und Nieren/ gessen oder getruncken. Ein halb Qvintlein Saamen zerstossen/ und den Kindern mit Milch eingegeben/ tödtet und vertreibet die Würme. Das Wasser ist gut vor die Bräune/ Qitten-Kern oder Basilien-Saamen darinnen lassen weichen/ darnach auf die Zung gestrichen. Burgel unter der Zungen gehalten/ benimmt den Durst. Im Mund gehalten/ und mit dem Safft die Stirn bestrichen/ stillet das Nasenbluten.

Burretsch ist warmer und feuchter Complexion. Der Saam zu Pulver gestossen/ und mit Wein eingenommen/ bringet den Säugerinnen Milch. Das Kraut zu Aschen gebrannt/ und mit Honig-Wasser temperirt/ giebt ein heilsam Mund-Wasser für das Essen/ für die Bräune/ und alle andere Verkehrungen des Halses/ der Zungen und des Zahnfleisches/ stets damit gewaschen.

Binetsch ist von Natur kalt und feucht/ erweichet den Bauch/ mildert die rauhe Kehle/ ist dienlich zum dürren Husten. Der Safft oder gebrannt Wasser von Bynetsch getruncken/ löschet die Hitze/ heilet die Verkehrung des Leibes/ und bringet wieder die versiegene Milch. Dieses Krauts Brühe getruncken/ treibet die böse

Feuch-

Feuchtigkeit aus/und machet einen sanfften Athem/aber täglich und viel des Krauts gessen/mehret die Melancholey. Ein Pflaster aus Binetsch gemachet/und über den hitzigen Magen und Leber geleget/ benimmt die Hitze mit Hinlegung des Schmertzens. Gedachte Artzney ist gut zu den Stichen der Scorpion und Spinnen/ darüber gelegt.

C.

Cappes säuerlicht zubereitet/ ist gut dem hitzigen Magen/ darum sollen diejenigen Cappes essen/ die stets grosse Arbeit thun/bekommt auch wohl den Miltzsüchtigen/machet Lust zu essen/und löschet den Durst. Die Brühe von sauren Cappes löschet gewaltiglich den Brand/ Tücher darein genetzet und übergeschlagen/ und ist ein sonderbar Experiment.

Cappern/rohe genossen/ bekommen dem Magen und Bauch nicht zum besten/ darum soll man sie zuvor quellen / und darnach mit Essig und Baumöl auftragen. Der ausgedruckte bittere Safft von Cappernlaub in die Ohren gethan/ tödtet die Würmlein/und stillet die Schmertzen derselben. Blumen und Laub zerstossen und Pflasterweiß übergeleget/zertheilen und vertreiben Knollen/Beulen/Kröpffe und dergleichen. Dem/ der ein geschwollen Miltz hat/ soll man Cappern oder das Laub stossen / und mit Gerstenmehl ein Pflaster daraus machen/ es hilfft und stillet den Schmertzen.

Cardobenedicten-Kraut gestossen in Speiß und Tranck / soll den Schwindel vertreiben/ und gut Gedächtniß bringen/das Kraut gepülvert/mit Wein getruncken / verzehret und führet die Phlegmata aus dem Magen / dienet auch wider die Pestilentz. Das Wasser oder der Safft davon in die Augen gethan/vertreibet die Röthe/ oder das Jucken derselben. Das Kraut zerstossen und übergeleget / heilet alle Stich und Bisse der Scorpionen und Schlangen. Die Wolle von Cardobenedicten-Blumen auf die Wunden gelegt / heilet sie ohne Schmertzen. Das Kraut gekäuet/ heilet den stinckenden Athem.

Chamillen sind warmer und trockner Complexion. Mit dem wohlriechenden Kraut in Wein gesotten und getruncken/eröffnen die Leber/ das Miltz / stillen innerliche Schmertzen der Mutter/der Därm / der Nieren und Blasen; Zertheilen und heilen das Lungen-Geschwär/ legen das Keichen/ und treiben den Lenden-stein. Das Kraut zerstossen und Plasterweis über die Wunden geschlagen / treibet sie zusammen/ daß sie heilen. Laug von Chamillen/ stärcket das Hirn/und verzehret die böse Feuchtigkeit/so sich von Kälte gesammlet.

Christwurtz in Wein über Nacht gebeisset / und desselben Weins auf ein halb Trinckgläslein voll eingenommen / purgieret und erweichet den harten Bauch ohne Schaden. Dieser Wurtzel ein Quintlein gepülvert/ und mit Wein oder anderer Feuchtigkeit eingenommen/ ist in der austreibenden Wirckung kräfftiger.

Coliander oder Coriander-Saamen über Nacht in Wein oder Essig gebeisset/und wieder gedörret/ ist ein edler Saamen zum Magen/ die giftige Dämpffe nieder zu drücken/dahero mag man ein edel Magenpulver aus Coriander machen/ grob

oder klein/ mit oder ohne Zucker nach eines jeden Gefall. Coriander geröstet und gessen/ stopffet den Leib. Avicenna hält den Coriander zur Zeit der Pestilentz für ein gut Præservativ. Das Kraut mit Bonen und Wicken-Meel und Rosen-Oel zerstossen/ gibt ein edel Pflaster/ hitzige Schäden und Geschwulst zu dämpffen an allen Orten/ sonderlich aber an den heimlichen Gliedern. Coriander in einer Pfannen gedörret/ und auf blutende Wunden gestreuet/ wehret dem Bluten.

Coloqvinten/ die Kernen davon gesotten und eingenommen/ sollen die Gilb vertreiben/ des Coloqvinten Apffels Marck/ ohne den Saamen brauchet man in die Clystier denen/ so mit dem Hüfftwehe beladen sind/ und das Darmgicht und Grimmen haben von Schleim und kalten Ursachen. Wann man das Coloqvinten-Oel in die Ohren thut/ so stillet es den Schmertzen derselben/ und vertreibet das Sausen und Brausen. In dem Nabel gerieben/ tödtet es die Würme/ Coloqvinten in Essig gerühret/ und die grindige Haut damit gewaschen/ heilet sie ohne Zweiffel.

Cressen innerlich gebrauchet/ tödtet Würme/ treiben den Harn/ reinigen den Bauch/ die Nieren und Blasen/ eröffnen Leber und Miltz/ heilen und reinigen innerliche Wunden/ führen aus das Gifft/ mit Baum-Oel genossen. Cressen mit Honig und Wein gesotten/ nüchtern und Abends getruncken/ zertheilen die zähen Schleim/ den Husten und das Keichen. Der Saame mit Wein genetzet/ treibet aus die todte Geburt. In Geiß-Milch gesotten und getruncken/ benimmet das Wehe um die Brust. Der Safft davon im Mund gehalten/ zeucht aus die Flüß von den bösen Zähnen. Der Saamen in die Nasen gethan/ machet Niesen. Mit Essig gesotten und übergelegt/ zertheilet er die Kröpffe und andere Knollen hinter den Ohren. Mit Feigen vermischet und Pflasterweiß über die Ohren geleget/ bringet das verlohrne Gehör wieder.

Creutzblümlein in Wein gesotten und getruncken/ bringen den Säugerinnen die versiegne Milch wieder. Die Alten haben gemeldte Blümlein mit Gersten-Meel/ Saltz und Baum-Oel abbereitet/ und zu gleichen Gebresten eingegeben. Es möchten die Creutzblümlein äusserlich für alle Geschwulst und Hitz aufgeleget werden/ zuvor zerstossen/ das gebrannte Wasser hat eben solche Tugend.

Creutzwurtz ist feuchter kalter Natur. Wann man dieses Kraut mit Wasser und dieselbe Brühe mit Most einnimmt/ soll der hitzig Magenschmertz dardurch gestillet werden. Creutzwurtz gestossen und nüchtern getruncken/ hilfft trefflich wol wider das Hüfftwehe. Ein Pflaster mit diesem Kraut gemachet/ wann es grün ist/ und aufgeleget/ stillet alle hitzige Schmertzen/ und zertheilet die Geschwulst/ es sey an den Brüsten/ an den Gleichen oder Gewerben/ an heimlichen Ort/ oder wo sich hitzige Geschwulst erzeigen. Dis Kraut mit Saltz zerstossen/ und auf die Füß Pflaster-weiß übergelegt/ ist wider das Podagra trefflich gut.

Cypressen-Saamen ist warm und trocken im dritten Grad. Das Kraut in Wein gesotten und sieben Tag nacheinander Abends und Morgens getruncken/ wehret der Seelsucht/ thut auf die Leber/ machet den Gang zum Harn richtig/ stillet

alle

alle Nieren-Schmertzen/ Blasen und Hüfft/ wehret dem Gifft/ und treibet solchen gewaltig aus.

D.

Dictam eröffnet/ zertheilet/ verzehret und machet dünn. Das Kraut wie Poley genützet/ treibet nicht allein den weibischen Fluß/ sondern auch die andere Geburt und die todten Kinder. Der Safft treibet den Harn und Stein. Dictam zerstossen/ Pflaster-weiß auf das Miltz gelegt/ verzehret dasselbe/ der Safft davon in die gifftige Wunden gethan/ heilet dieselbe ohne Schaden.

Distel ist unterschiedlicher Art. Kartendistelnblätter in Essig gesotten/ mit dem weissem vom Ey vermischet/ und auf dem Bauch geleget/ stopffet den Fluß des Stuhlgangs. Bebedistel-Wasser gebrennet/ ist gut zu der entzündeten Leber/ für Ohnmacht und Schwachheit/ Tüchlein darein genetzt und übergelegt. Die Wurtzel in Essig gesotten/ und in Mund gehalten/ ist gut für das Zahnweh! Weißgartendistel-Wurtz zerkeuet und im Mund gehalten/ stillet das schmertzliche Zahnwehe. Weißwegdistel-Wurtz in Wein gesotten und getruncken/ ist gut denen/ so Blut ausspeyen/ auch denen/ so die Speise im Magen nicht können halten. Der Saamen von Dreydisteln zerstossen und mit Wein eingetruncken/ soll für Scorpionen-Stich gut seyn. Welschdistel Wurtz in Wein gesotten und getruncken/ treibet aus den stinckenden Harn/ dienet zur verstopfften Leber und Nieren zu der Gelb- und Wassersucht.

Dosten mit Feigen/ Rauten/ Honig und Wein gesotten und getruncken/ ist eine köstliche Artzney den Kelchenden/ Lungensüchtigen/ die stets Husten/ und denen die kalten Flüsse vom Haupt fallen. Die dürren Blumen mit Wegerich-Saamen und rohen sauren Wein eingenommen/ stillet die rothe Ruhr. Dosten mit Feigen gemischet/ warm übergelegt/ stillet das Seitenstechen.

Dotterblumen pulverisiret in Wein oder in einer Brühe eingenommen/ und darauf geschwitzet/ vertreibet die böse Farb in der Gelb-Sucht.

Drachenwurtz mit Schmaltz zerstossen und Pflasterweiß auf den Schaden gelegt/ ziehet die gebrochene Bein heraus. Die Blätter in Wein gesotten und aufgelegt/ sind gut zu den erfrornen Füssen.

Durchwachs ist etwas warm und trocken. Das Kraut oder gebrannt Wasser/ löschet alle hitzige Rothlauffe/ das wild Feuer/ und stillet das hitzige Magenwehtum. Welchem Kind der Nabel zu weit heraus gehet/ dem bindet man das Kraut und Saamen darauf/ es treibet ihn hinein. Auf die Uberbein leget man zerstossene Durchwachs-Blätter.

Dyllsaamen und die öberste Gipffelein mit der Blüt im Wasser oder Wein gesotten und getruncken/ bringet den Frauen die versiegene Milch wieder/ stillet das Grimmen/ zertheilet die Blästе und Wind im Bauch/ und treibet den Harn. Dyllen in Baumöl gesotten/ und warm aufgelegt/ lindert alle Schmertzen/ zeitiget und verzehret die grobe Geschwulst.

E. Eber-

E.

Eberwurtz/ ist warm und trockner Eigenschafft. Gepülvert/ und eines Qvintleins schwer mit Wein eingegeben/ist gut für die Pestilentz. Eberwurtz-Safft in warmen Wasser getruncken/ heilet das Fieber trefflich wohl.

Egelkraut ist einer zusamm-ziehenden trocknen Eigenschafft. In Wein gesotten/ dazu Honig genommen und getruncken heilet die krancke Lunge/ und soll den hustenden und keichenden Menschen gereichet werden. Das Kraut in Wein gesotten/ vom selben Wein sollen die Wunden gesäubert/ und alsdann die Blätlein auff die Wunden gelegt werden.

Ehrenpreiß ist warm und trocken. Mit Wein gebeitzt und destilliret/ ists eine fürtrefflich bewährte Artzney für alle gifftige Pestilentzische Fieber/ drey oder vier Loth mit ein wenig Theriack vermischet und getruncken/zugedecket und still gelegen. Ehrenpreiskraut mit Essig zerknirschet/ oder darinn gesotten/ und etliche Tage auf das harte Miltz geleget/ zertheilet die Härtigkeit und machets kleiner.

Einblat eines halben Qvintleins schwer gepülvert und in Wein oder Essig eingenommen/ darauf niedergelegen und geschwitzet/ ist eine köstliche Artzney zur Pest-Zeit.

Eisenhütleinkraut/ Saamen und Wurtzel/ grün zerstossen oder gedörret/ gepülvert und mit Oel temperirt zu einer Salben/ vertreibet und tödtet die Läuse und Nisse allenthalben.

Eisenkraut ist trocken/ und hat eine zusamm-ziehende Krafft. In Wasser gekochet und getruncken/ist gut denen/ so mit den fallenden Siechtagen beladen/ oder mit den Aussatz verunreiniget worden. Eisenkraut mit Essig gestossen/ und auf das wild Feuer gelegt/ stillet und löschet den Brand. Eisenkraut-Wurtzel gesotten/ und die Brühe eine zeitlang im Munde behalten/ lindert das Zahnweh/ und stärcket die Zähne.

Endivien kühlet nnd eröffnet Leber und Miltz. In der Speise genossen/ stopffets den Bauch/ stillet den hitzigen Schmertzen des Magens. Das Wasser von Kraut gebrannt und getruncken/ löschet den unnatürlichen Durst in der Pestilentz; in den hitzigen Fiebern mag man ohne Schaden Endivien-Wasser brauchen/ deßgleichen in der Schweiß-Sucht und Lungenhitz. Die Wurtzel zerstossen/ und mit ihren Safft aufgelegt/ heilet Spinnen und Scorpionen-Stich.

Engelsüß gepülvert/ und eines Qvinten schwer zum wenigsten mit Honigwasser getruncken/darauf 3. oder 4. Stund gefastet/dienet wider die Colica. Das gebrannte Wasser ist gut vor das viertägige Fieber/etliche Tage nacheinander getruncken/ Abends und Morgens/ ist gut vor den Husten/ Keichen und Lungensucht/ für Melancholey und schwere Träume. Die Wurtzel gestossen/ mit Honig und Pflasterweis übergelegt/ heilet die Schrunden an Händen und Füssen.

Enis oder Aniß-Saamen/oder ein Confect davon/ist nicht allein lieblich/sondern auch sehr nutzlich allen denen/ so einen bösen stinckenden Athem haben/uud nicht wohl schlaffen mögen. Anis gedörret und eingenommen/verstellen den Stuhlgang/

rothe

rothe Ruhr und den weiſſen Fluß der Weiber. Ein Rauch von Eais-Saamen und Storax Calamitæ gemachet/ und in die Naſen empfangen/ vertreibet das Hauptwehe.

Entian iſt warmer trockner Qualität/ das Pulver im Wein getruncken/ dienet der Leber und Magenſüchtigen. Ein Qvintel des ausgedrückten Saffts von der grünen Wurtzel getruncken/ heilet Seitenweh/ innerliche Brüche/ iſt auch ein gewaltig Præſervativ wider die Peſt/ wann man die Wurtzel über Nacht in guten ſcharffen Eſſig beitzet/ und in Mund nimmet. Entian-Safft in die Ohren getropffet/ tödtet die Würme darinn. Welcher zerqvetſchte Glieder hat/ der nehme Pulver von Entian/ oder den Safft/ miſche darunter Baum-Oel/ und ſtreichs darauf/ er geneſet.

Epff iſt hitziger Qualität; Der Safft davon iſt ein herrlich mundificativum, in unreinen Geſchwären und Wunden mit Honig vermiſcher. Die Waſſerbäder von Epff gemacht/ ſind denjenigen ſehr dienlich/ ſo mit dem Stein behafftet ſind/ und nicht harnen können.

Ephew oder Eppich iſt einer zuſammenziehenden Krafft/ die Blumen gedörret und zu Pulver geſtoſſen/ und ein Qvintlein mit Wein eingetruncken/ ſollen die Ruhr ſtillen. Der gepulverten Körner ein Qvintlein mit Wein eingenommen/ zertreiben den Stein. Epheu-Blätter mit Eſſig geſotten/ und über das Miltz geſchlagen/ ſtillet den Schmertzen.

Erbſenbrühlein reinigen die Kindbetterin/ machen viel Milch/ vertreiben die Gelbſucht/ und kommen der Waſſerſucht zu Hülff. Erbſen in Waſſer und Laug geſotten/ und damit gewagen/ heilet gewißlich den flieſſenden Grind auf dem Haupt. Wider Entzündung der Glieder nehmet unzeitige Erbſen/ zerſtoſſet ſie ſambt den Blättern/ miſchet darunter Eyerweiß/ und legets über den Schmertzen/ es heilet bald.

Erdapffel-Wurtz in Wein gebeitzet/ und den Waſſerſüchtigen gegeben/ bekommet ihnen wohl. Wann man einer Gebährerin die Wurtzel an das dicke Theil des Schenckels bindet/ ſo befördert ſie die Geburth. Die Wundärtzte preiſen die Wurtzel hoch wider die Flechten/ Zittermähler/ Grind/ Kröpff und Feigwartzen.

Erdbeeren und das gebrannte Waſſer davon/ iſt ein Ausbund aller innerlichen Hitze der Augen und Leber zu löſchen/ den Durſt zu ſtillen/ und was von Hitz im gantzen Leib iſt/ mag mit Erdbeer-Waſſer gelöſchet werden. Erdbeerkraut geſotten und getruncken/ ſtopffet die Bauchruhr und den Weiberfluß.

Erdrauch und Ochſenzungen genommen/ und zweymal ſo viel Geismolcken darzu/ davon des Morgens frühe einen warmen Trunck genützet etliche Tage nacheinander/ reiniget das Geblüt/ öffnet innerliche Verſtopffung/ treibet aus die verbrannte Gall und Melancholey/ und andere böſe Feuchtigkeit des Geblüts.

Erdroſenkraut und Wurtzel oder Saamen in Milch oder Wein geſotten/ und etliche Tage daſſelbe getruncken/ benimmt den heiſſen Huſten/ heilet die verſehrte Lunge/ und iſt eine ſonderliche Artzney für die Schwindſucht. Erdroſen geſotten/ und die Brühe davon getruncken/ bricht den Stein/ und bringet den Schlaff.

F.

Fäselen rohe und grün gegessen/ bewegen zum Erbrechen/ stillen Geschwulst und Schmertzen an heimlichen Orte. Im Munde gekauet/ und auf die Pferds-Bisse gelegt/ heilet sie.

Farrenkraut-Wurtzel-Pulver trücknet und heilet alle Schäden/ so sonst keine Hülffe annehmen wollen.

Feigblattern/ das Kraut mit seiner Wurtzel in Wein gesotten/ Honig darunter gemischet/ giebet ein gut Gurgelwasser/ reiniget das flüssige Haupt/ feucht auch die zähen Schleim aus. Solches thut auch der Safft von den Wurtzeln mit Honig zerrieben und in die Nase gethan. Das Kraut/ Wurtzel und Safft/ Pulver oder Wasser daraus gebrannt/ ist alles nutzlich zu den Feigblattern.

Feigbohnen in Wasser gebeitzet/ bis die Bitterkeit ausgezogen wird/ wieder gedörret/ gepülvert/ und mit Essig getruncken/ vertreiben Unlust des Magens. Das Mehl mit Essig gesotten und aufgeleget/ zertheilet und vertreibet die Kröpff/ Knollen und Beulen/ das Hüfftwehe und Entzündung aller Glieder.

Feigen dürr und eingemacht/ erwärmen den Leib/ stärcken die Natur/ bringen Durst/ heilen den rauhen Hals/ die Lufftröhrlein und verehrte Kehlen/ dienen wohl der Nieren und Blasen/ vertreiben auch die Mißfarbe. Feigen mit Gersten-Mehl und Wermuth in Wein gesotten und übergeleget/ soll den Wassersüchtigen die Geschwulst legen. Feigen-Milch in einen hohlen Zahn gethan/ soll den Schmertzen stillen.

Feldröslein/ suche Märgenröslein.

Feldzwiebel ist eine köstliche Erweichung zu allerhand Geschwär/ und fliessend umfressenden Schäden in heisser Aschen gebraten/ mit Honig gestossen/ auf ein Tuch gestrichen und übergeleget.

Fenchel ist von Natur warm und trocken/ gut zum verstopfften harten Milz und Leber/ zertheilet das gestandene Blut im Leibe/ so vom Fallen oder Stossen herkommet. Die Wurtzel in Wein gesotten und getruncken/ ist den Wassersüchtigen/ und denjenigen/ welche mit dem Krampff behafftet/ sehr dienlich. Fenchelwasser ist gut den trüben Augen/ Abends und Morgens darein gethan/ tödtet auch die Würm in den Ohren.

Filipendel-Wurtz soll in der Harnwinde ein Quintlein schwer zu Pulver gestossen/ und mit Wein getruncken/ ein probirtes Mittel seyn.

Filtzkraut ist warm im ersten/ und trocken im andern Grad. Ein Hand voll dieses Krauts in Wein gesotten und getruncken/ eröffnet die Leber und das Milz/ und treibet die Gelbsucht.

Flachs-Saamen und das Oel davon/ ist gut zu dem Brand/ damit gesalbet. So man denselben röstet/ und mit Essig mischet/ das Pflaster davon über den Bauch geleget/ so stillets den Durchlauff und rothe Ruhr.

Flachsdotterkraut in Wein gesotten/ und über die schmertzliche hitzige Augen geleget/ benimmet den Schmertzen und löschet die Hitz.

Flöh-

Flöhkraut giebt ein Oel / das zertheilet die Podagrische harte Knollen. Das Kraut samt der Frucht zerstossen und aufgeleget / zertheilet das geronnene Blut. Der Safft in die Ohren gethan / tödtet die Würme.

Fönum Græcum Saamen / in Honigwasser gesotten und getruncken / heilet die innerliche Versehrung / und mildert den Schmertzen aller innerlichen Glieder. Das Mehl mit Fenchel und Honig vermenget und angestrichen / vertreibet die Masen unter dem Angesicht.

Frauenkraut-Safft getruncken / tödtet die Bauchwürm / und erwärmet die kalte Mutter / stärcket den Magen / und wehret dem Kotzen.

Freissam-Wasser soll gut seyn den jungen Kindern / wann sie hitzig sind / und Bauchkranck werden / denen soll man unterweilen von diesem gebrannten Wasser zu trincken geben. Das Kraut gedörret / gepülvert / mit Honig vermischt und angestrichen / heilet die Räude und das Jucken. In die Wunden gestreuet / heilet und reiniget dieselben.

Fünfffingerkraut ist trockner Natur. Die Wurtzel in Wein gesotten / bis das dritte Theil verzehret wird / und getruncken / heilet die Gelbsucht. Dieses Krauts Safft zween Löffel voll getruncken / benimmet das Leibweh. Die Wurtzel mit Essig gesotten und Pflasterweiß aufgeleget / tödtet alle fressende Schäden der Fisteln / der Krebsen / und andere faule fliessende Schäden.

G.

Galgan ist warmer und trockner Natur. Von den Wurtzeln getruncken / ist den Wasserfüchtigen dienlich / und wird der Stein fortgetrieben. Die Wurtzel gekauet / wendet den bösen Geruch des Mundes und Athems.

Galläpffel in Wasser gesotten / und damit die Speisen bereitet / stopffen allen Bauchfluß / sonderlich die rothe Ruhr. Das Pulver in den Mund gehalten / zeucht das Zahnfleisch zusammen. Pulver von Galläpffeln in die Wunde gestreuet / stillet das Bluten / und hefftet sie zusammen.

Gamander ist warm und trockner Art / das Kraut über Nacht in Wein gebeitzet / und davon getruncken / tödtet die Würme. Ein Quintlein des Pulvers frühe nüchtern in Wein-Essig oder Malvasier getruncken / bewahret den Menschen für der Pestilentz. Das Kraut in Wein gebeitzet und davon getruncken / ist gut in Verstopfung der Leber / Gelbsucht und alten Fiebern.

Garb und Gerbel sind trockner Qualität. Nehmet des Pulvers von Garben ein Qvintlein / Wallwurtz oder Wegerich-Wasser sechs Loth / ist ein herrlich Mittel vor das Blutspeyen. Siedet Garb in Essig / und haltet die Brühe im Mund für das Zahn-Weh. Oder stosset das Kraut mit Butter / und legts auf den schmertzhafften Ort.

Garten-Mangolt. Suche Mangolt.

Garten-Rapunzel / sind warm im andern / und trocken im ersten Grad / bekommen wohl / in der Speise genossen / dem Magen / erwecken Appetit / stärcken die menschliche Natur / und treiben den Harn ziemlich.

Gauchheil ist trockner und etwas warmer Natur. Das Kraut in Wein gesotten/ widerstehet allen giftigen Wunden und Stichen der Nattern und Schlangen/ davon getruncken/ und die Wunden damit gewaschen und übergeleget.

Gensdistel zerstossen/ oder das Wasser davon/ ist gut über den hitzigen Magen und heisse Podagrische Glieder geschlagen.

Genserich mit Wermuth genützt/ tödtet die Würm/ und vertreibet das Grimmen. In Wasser gesotten/ und das gekochte Wasser warm im Mund gehalten/ benimmt den Zahn-Schmertzen.

Gerstenmehl in Butter geröstet/ und ein Müslein daraus gemachet/ stopfft den Bauch-Fluß. Mit Eyerdotter und ein wenig Saffran vermischet und aufgelegt/ benimmt den Schmertzen der äusserlichen Glieder und Geschwulst.

Gertwurtz. Suche Stabwurtz.

Geisbart ist warm und trocken. Die Wurtzel in Honig-Wasser gesotten und getruncken/ erweichet den Bauch/ führet aus die verbrannte Gall/ mit schwartzrothem Wein gesotten und getruncken/ dienet wohl zu der rothen Ruhr.

Geiß-Klee Kraut und Saamen zerstossen und aufgelegt/ zertheilet alle Geschwulst.

Gilgen. Suche Lilien.

Glocken-Blumen-Wasser aus den weissen Blumen gebrannt/ ist eine köstliche Artzney zu den rothen hitzigen Augen/ darein gethan und übergeschlagen. Der Safft aus den Blättern mit Wein-Essig und Gersten-Mehl gesotten/ und wie ein Pflaster warm aufgelegt/ stillet die Hüfftwehe.

Gold-Wurtz in Wein-Hefen oder Drüsen gekochet/ und Pflasterweis auf die geschwollne Brüste gelegt/ heilen dieselben trefflich. Die Wurtzel zu Aschen gebrannt/ und eine Salbe mit Honig gemacht und angestrichen/ machet das ausfallende Haar wieder wachsen.

Granatäpffel-Safft und Kern in hitzigen Fiebern genossen/ erfrischet den Mund/ löschet den Durst und die Hitze des Magens. Die Kern in Regen-Wasser gesotten oder geweichet/ und getruncken/ sind gut in denen/ so Blut speyen. Welchem das Zäpflein abgefallen/ oder der Hals inwendig geschwollen/ der gurgle mit diesem Safft/ es hilfft.

Gras Blumen. Suche Negelein.

Grossel-Beer bringen Lust zur Speise/ und benehmen den Unwillen des Magens. Stopffen Bauch Flüsse/ und sonderlich die rohte Ruhr.

Groß Farnkraut-Wurtzel gepülvert/ und auf ein Loth in Honig-Wasser eingenommen/ treibet aus die Spulwürm.

Gundelreb-Kraut in Wasser gesotten und getruncken/ soll die rothe Ruhr stopffen. Der Safft von Gundelreben ist gut zu den unsaubern Fisteln und andern Schäden/ die heilet und reinigt dieser Safft.

H.

Haberbrey wohl bereit und gesotten/ ist eine edle Artzney zum täglichen Stuhlgang

gang/ stopffet den Bauch/ und giebt ziemlich gute Nahrung/ um seiner natürlichen Wärme willen. Haber-Mehl gebrannt/ und mit Honig eingetruncken/ ist gut denen/ so stets husten. Habern mit Bleyweiß vermengel/ und das Angesicht damit gewaschen/ machet es schön und klar.

Hagendorn/ die Blüth davon in Firnen-Wein gebeist auf 3. Tag/ und darnach miteinander gebrannt/ aus einem gläsernen Helm / ist ein köstlich Wasser vor das Stechen und Grimmen im Leib. Es stopffet auch / das Wasser von den Blumen allein gebrannt/ den Bauch-Fluß/ des Tages etlichmal getruncken.

Hagenbuchen/ die Blätter und Frucht aus Wein getruncken/ sind gut zum Seiten-Wehe/ und drücken die Wassersucht nieder.

Hals-Kraut ist trockner Art/ ziehet zusamm / kühlet / dienet wohl im Mund-Geschwär/ Mundfäule/ Entzündung des Halses/ und Geschwulst der Mandeln.

Hanenfüsse mit gelben und weissen Blumen/ gefüllt und ungefüllt / brennen übel/ ziehen Blasen/ so diese Kräuter grün zerstossen und auf bloße Haut gelegt werden.

Hanff-Kräuter sind kalter Qvalität / in Milch gesotten und getruncken gantz warm/ stillen und vertreiben den heissen trocknen Husten. Der Safft vom Kraut in die Ohren gethan/ tödtet die Würmer/ oder anders/ das darein geschlossen ist.

Harnkraut-Pulver / eines Qvinten schwer / täglich mit Wein eingenommen/ treibet den verstandnen Harn/ und zermalmet den Stein in Nieren und Blasen.

Harstrang-Safft mit Essig temperirt / und in die Ohren gethan / stillet den gressen Schmertzen. Gemeldter Safft soll den Schmertzen der hohlen löcherichten Zähne stillen.

Harthaw führet aus das Gifft/ den Harn/ und die Blödigkeit der Weiber / in Wein gesotten und getruncken. Harthaw-Oel einen Löffel voll getruncken / tödtet die Würm im Leib. Alle Harthau löschen und heilen den Brand / das Kraut und Saamen zerstossen/ und darüber geschlagen.

Hasel-Wurtz ist trocken und warm / mit Wein und Honig gesotten / davon getruncken/ zertheilet alle Schleim der Lungen / vertreibet das Keichen und Husten. In Laugen gesotten/ damit gezwaget/ stärcket das Hirn/ die Gedächtniß/ und löschet die Hitz.

Hasenfuß oder Lattich in Wein gesotten und getruncken/ stillet und stopffet die Bauch-Flüß. Zerstossen/ und auf geschwollene Ort geleget / drucket die Geschwulst nieder. Die Augbraunen mit dem Safft bestrichen/ vertreibet und machet ausfallen die Härlein.

Haus-Wurtz ist gantz feucht und kalt. In den gröstẽ Hitzen der schnellen Fieber mag man das Wasser von Haus-Würtz eingeben / deßgleichen in den hitzigen Bauch-Flüssen/ jederweilen 3. oder 4. Löffel voll. Der Safft mit Wein eingenommen/ treibet die Spuhlwürm aus.

Heidenkorn-Mehl mit Rosen-Essig vermischet und warm übergelegt/ löschet die Hitze der entzündeten Lunge.

Heidnisch Wund-Kraut ist trockner Natur / eröffnet die Verstopffung der Leber/ heilet die langwierige Fieber/ und die Geschwulst.

Herz-Freud Kraut mit einer Blüth pflegt man in Wein zu legen / und darüber zu trincken/ soll Frölichkeit und eine gesunde Leber verschaffen.

Heidelbeer-Syrup wider den Husten machet man also: Man nehme sechs Pfund Safft von Heidelbeer / schön durchgesiegen / und darzu geläuterten schönen Zucker auf drey oder vierdthalb Pfund/ und lasse beydes miteinander sieden auf einem Kohl-Feuer / bis es dick werde. Die Wurtzel gepülvert und in die Wunden gestreuet/ vertreibet das faule Fleisch / und heilet sehr.

Heyden ist warm und trocken. Ein Wasser aus den schönen Blümlein gebrannt/ dienet wohl den Darmsüchtigen/ benimmt die Röthe der Augen/ und mildert den Schmertzen.

Himbeer-Laub also grün zerstossen/ und auf die hitzige Leber und Magen gelegt/ vertreibet die Hitz/ die Ohnmacht/ und giebt den krancken Leuten Krafft.

Hirsen ist kalt im ersten/ und trocken im dritten Grad. Hirsen zuvor warm gemachet/ in ein leinen Säcklein gethan / und auf den Bauch gelegt / benimmt das Grimmen/ stillet den grossen Schmertzen/ so fern keine Verstopffung vorhanden.

Hirtz-Klee ist warm und trocken im andern Grad. Einen Rauch von diesem gedörrten Kraut gemachet/ vertreibet alles giftige gewürm.

Hirtz-Zung ist trocken und etwas warm; das Kraut in Wein gesotten und getruncken/ ist gut denen/ so von Schlangen gebissen sind. Die Blätter über Nacht in Wein geleget/ und am Tag davon getruncken/ dienen den Miltzsüchtigen.

Holder-Mus ist gemeiner Leute Theriac / dann es widerstehet dem Gifft / machet schwitzen/ und vertreibet die Geschwulst des Leibes. Das Oel lindert / reiniget/ säubert die Haut/ eröffnet die Leber/ und mildert den Schmertzen/ der Gleiche und Nerven.

Hol-Wurtz ist warm im andern/ und trocken im dritten Grad. Gepülvert im Wein genetzet/ dienet für Gifft/ Pestilentz/ Schweiß/ ꝛc. Der Saamen gestossen/ und eingenommen/ ist gut dem flätigen Bauch-Fluß. Die Wurtzel ist gut zu den alten Beulen und Knollen der Mandeln und des Schlundes.

Hopffen-Syrup eingenommen / ist trefflich gut für die Fieber/ die von der Gall und entzündetem Geblüth entstehen. Ein Dampff gemachet mit Hopffen-Blumen bekommet wohl der harten verschlossnen Mutter / auch denen/ so mit Noth harnen / und denen / so den Blasen-Stein fühlen / wann sie das Wasser sollen lassen.

Hunds-Knoblauch gestossen und mit Wein getruncken/ vertreibet die Würm/ wehret allem Gifft/ innerlich getruncken / und äuserlich Pflaster-weis auf die gebissene Wunde gelegt.

Hunds-Zung ist trockner und kühler Qualität. Die Wurtzel von diesem Kraut in Wein gesotten und getruncken / Abends und Morgens / erweichet und laxiret den harten Bauch. Das Pulver von den Blättern stillet das Blut / und heilet

heilet die Wunden und Schäden/ die Blätter grün zerstossen / sind sehr dienlich zu Entzündungen der Wunden aufgelegt.

Hüner-Darm-Kraut / Safft und Wasser mögen zu allen hitzigen Wunden und Schäden erwehlet werden/ damit gewaschen/ bestrichen und aufgelegt.

Hyacinthen sind trockner und kühler Eigenschafft. So man die Wurtzel in den Leib nimmt/ beweget sie den Harn / ist auch dienlich für gifftige Spinnen-Stich. Der Saamen mit Wein genossen/ vertreibet die Gelbsucht.

Hynsch-Kraut / oder Je länger je lieber/ ist warmer und trockner Art/ gesotten und getruncken/ treibet das geronnene Blut aus dem Leib. Die Blätter mit Honig vermischt / und Pflaster-weis übergelegt/ heilen und hefften zusamm / wehren den fressenden und kriechenden Geschwären.

Hysop gesotten und getruncken / raumt um die Brust und Lung / sonderlich alten Leuten. Zerstossen und Pflaster-weis übergelegt / zertheilet hitzige Apostemen / machet Harnen / und bringet den Frauen ihre Zeit.

J.

S. Jacobs-Blum. Ein Gurgel-Wasser von der gesottenen Brühe gemachet/ zertheilet die Knollen im Hals / und heilet sie.

Ibisch-Wurtz ist von Natur warm und trocken. In Wein oder Honig-Wasser gesotten und getruncken / heilet sie alle innerliche Verletzung der Brust und der Lungen; das Wasser mit Wein getruncken/ ist gut denen/ so engbrüstig sind.

Je länger je lieber. Suche Hynschkraut.

Ingrün ist trockner Qvalität. Das Kraut in Wein gesotten und getruncken stillet das Grimmen im Leib/ stopffet allen Bauch-fluß / auch den Weibern ihre Blödigkeit. Der ausgedruckte Safft in die Ohren gethan / benimmet den grossen Schmertzen; also der Safft im Mund gehalten / legt den Zahn-Schmertzen.

S. Johannis-Blumen-Safft wird nützlich getruncken von den Gebrochnen. Das Kraut gekochet/ und Pflaster-weis aufgeleget/ heilet den Bruch/ und lindert den grausamen Podagrischen Schmertzen.

S. Johannes Träublein sind trocken und kühl/ denen/ so mit hitzigen Fiebern behafftet/ sehr dienlich. Der Safft hilfft wider das Blutspeyen.

K.

Käs-Pappeln sind warmer und feuchter Natur. Der Safft davon ist gut getruncken vor die fallende Sucht. Die zarte rothe Blätter mit Saltz gegessen wie ein ander Salat / heilet das Augen-Geschwär.

Kellerhals-Blätter gedörret und pulverisiret / mit Honig eine Salbe gemachet/ heilet und säubert die alten Geschwär und Schäden.

Kirschen / so sauer sind/ machen gut Geblüth/ bringen Lust zur Speise/ zertheilen die zähen Schleim/ und treiben den Stein. Kirschkernen sind denen gut / so zum Stein geneigt sind/ tödten die Würm im Leib/ treiben den Harn / und benehmen den Husten.

Klap-

Klapper-Rosen sind zur Kühlung geartet. Das Wasser davon löschet das wilde Feuer und das Rothlauff. Mit Hänffen Werck über die Nasen geschlagen/ stillet den Blut-Fluß der Nasen. Die Blätter in Wein gesotten/ oder aussen übergeschlagen/ stillen der Frauen Kranckheit.

Klebkraut ist warm und trocken. Der Safft vom Kraut und Saamen ausgedruckt/ mit Wein getruncken/ wehret dem schädlichen Gifft der Schlangen und Scorpionen/ daß es nicht zum Hertzen ziehen mag. Die Blätter über die Wunden gelegt/ stillen das Blut.

Klee ist kalt und trocken/ dienet wunderbarlich für den weissen Weiber-Fluß. Die Blumen mit dem Saamen in Wasser und Oel gesotten und übergeschlagen/ machen zeitig die harten Geschwär.

Klettenwurtz der grossen eines Qvinten schwer/ mit Zirbel-Nüßlein zerstossen und eingetruncken/ ist eine köstliche Artzney denen/ so Blut und Eyter auswerffen. Die grünen Blätter der grossen Kletten sind nützlich im Sommer zu den alten Schäden/ darüber geleget/ dann sie löschen die Hitz/ und mildern den Schmertzen. Die Leffzen mit Safft von kleinen Kletten bestrichen/ erwecket die Ohnmächtigen.

Klettenkraut kühlet und trücknet. Mit rothem Wein gesotten und getruncken/ heilets die verfehrte Därme in der rothen Ruhr/ stillet den Bauch-Fluß/ und benimmt den Schmertzen/ etliche Tage getruncken.

Knabenkraut ist kalter feuchter Qvalität. Das gebrannte Wasser von diesem Kraut getruncken/ ist nicht eine geringe Artzney allen denen/ so innerlich verwundet/ verfehret und gebrochen sind/ es sey im Magen/ an der Lungen/ Leber/ Mutter und Eingeweid.

Knawel ist kalt und trockener Natur. Das Kraut im Wein gesotten und getruncken/ führet den Stein aus. Der eingenommene Saamen/ treibet aus die schleimige und phlegmatische Feuchtigkeit.

Knoblauch ist heisser trockener Complexion. Widerstehet allem Gifft/ benimmt den alten Husten/ ist gut den Wassersüchtigen/ treibet den Harn/ laxiret/ stillet das Bauchgrimmen/ und tödtet Läus und Nitz. Der ausgedruckte Safft ist gut zu der harten schäbichten Haut/ damit gesalbet.

Köhlkraut ist warm und trocken im ersten Grad. Safft aus dem rohen ungekochten Köhl gepresset/ mit Saltz gemischet und getruncken/ weichet den Stuhl. Köhl aus Essig roh gegessen/ ist den Mützsüchtigen gut. Die Blätter auf alle hitzige Schäden gelegt/ benimmt die Hitz/ mildert den Schmertzen/ und heilet allerley umfressende Schäden und Grind/ sonderlich so der Safft mit Honig temperirt wird.

Körfelkraut-Safft/ oder das gebrannte Wasser davon getruncken/ zertheilet das geronnene Blut im Leib/ so vom Fallen/ Stossen oder Schlagen entstanden. Das Kraut gepülvert/ und mit Honig vermischet/ geleget wo der Krebs wächset/ heilet ihn.

Kornblumen sind kühler Natur. Blumen und Saamen in Wein gesotten/ und

und getruncken / ist gut für Spinnen- und Scorpionen-Gifft. Das Wasser von Blumen gebrennet / soll gut seyn zu den rothen Augen / darein gethan / und mit Tüchlein übergeschlagen.

Rüb- oder Ruchenschell ist hitzig und trocken. Wurtzel oder Saamen in Wein gesotten / und genützet / dienet denen mit den Stein behafteten. Das Pulver durch einen Federkiel in die Nasen geblasen / machet Niesen. Der Safft in die Nasen gezogen / reiniget das Hirn von Schleim und Rotz.

Kümmel erwärmet / trocknet und ziehet zusamm. Mit Feigen in Wein gesotten / und getruncken / benimmt den Husten / und raumet die Brust. Mit Essig in Wasser gesotten und getruncken / benimmt das Keichen. Zerstossen und in die Nasen gethan / soll er das Bluten derselben stillen.

Kürbse sind kalter wässeriger Natur. Das Wasser mit Zucker vermischet und getruncken / dienet wider den hitzigen Husten / und machet den Stuhlgang fertig. Das gebrannte Wasser ist gut für das hitzige Hauptwehe.

L.

Lattich ist feuchter und kalter Subßantz. Der zahme sonderlich / welcher zart und kraus ist / bekommt wohl dem hitzigen Magen / in der Speise genossen. Lattich gesotten zu einem Fuß-Bad / machet schlaffen. Mit Agrest gesotten und gegurgelt / ist er gut wider das Hals-Geschwär und abgefallene Zäpfflein.

Lavander ist hitziger Qvalität. Die Blümlein in Wein gesotten / treiben den Harn / jedesmal einen Trunck warm gethan und darauf gefastet. Lavendel in Essig gesotten / oder erbeitzet / stillet das Zahnweh.

Leber-Kraut ist kalter und trockner Qvalität. In Wein gesotten und getruncken / eröffnet und heilet die verstopffte Leber / sonderlich denen / so sich sehr ermüdet; Treibet auch den Harn / reiniget die Nieren und Blasen.

Lein-Kraut-Wasser getruncken / fördert den Stuhlgang / vertreibet die Gelbsucht / sonderlich / so das Kraut mit Wein wird gesotten / und alsdann getruncken / dienet auch also gebraucht / zu eröffnen die verstopffte Leber.

Leuchel ist warmer Complexion. Der Safft vom Kraut / oder das Pulver in die Nasen geblasen / machet niessen / und erweckt diejenigen / welche der Schlag getroffen.

Liebstöckel zahm und wild / sind trockner hitziger Qvalität. Das gebrannte Wasser zertheilet und heilet das Hals- und Seiten-Geschwär / damit gegurgelt und auch getruncken. Die Wurtzel mag eingemachet werden mit Essig und Saltz.

Lilien sind warmer und feuchter Qvalität. Das weisse Lilienwasser getruncken / dienet vor die entzündete Leber / eröffnet die Wassersucht / und treibet die Geburt ohne Schaden. Das Oel heilet und treibet allerhand hitzige Schmertzen und Brand von Feuer / damit gesalbet / und die weisse Blätter damit übergeleget.

Limonien-Safft gebrennet / und das Angesicht damit gewaschen / machet es lauter und klar / deßgleichen vertreibet er andere Flecken am Leibe.

Linsen wohl gesotten / darnach gestossen und übergelegt / stillen das Bluten der Wunden. In Essig gekocht und Pflaster-weis aufgeleget / vertreiben die Kröpff und harte Geschwulst.

Lorbeern und das Laub sind warmer trockner Eigenschafft. Lorbeern zerstossen/ mit Wein getruncken / ist gut wider die Stich der Scorpionen und Spinnen. Lorõl erwärmet die erfrornen Spann-Adern und Nerven. Wer ein blödes Haupt hat/ der stosse Lorbeern / thue die in ein Säcklein / und lege das zu Nacht auf die Scheitel / er geneset.

Lungenkraut ist trockner Natur. In Wein gesotten/ heilet die verfehrte Lung und Leber/ wehret aller Hitze/ stellet den Hauptfluß. Das Pulver davon in die Wunden gestreuet/ zwinget sie zusamm mit eilender Heilung.

M.

Mäusdorn ist mittelmässiger Wärme. Der Saamen wird gebraucht in der Artzney für den Stein/ Harnwind und Weiber-Blödigkeit.

Mäusohr/ das grosse / ist feuchter Natur. Das gebrannte Wasser darvon ist gut für innerliche Hitze des Hertzens / des Magens und der Leber getruncken und äusserlich übergeschlagen. Der ausgedruckte Safft in die schmertzlichen Ohren gethan/ benimmet das Stechen und Sausen. Die kleinen Mausöhrlein sind warmer Natur. Die gesottene Brühe davon ist gut für die Fäule des Mundes / und Schäden heimlicher Glieder.

Magsaamen ist kühl. Bringet Ruhe/ machet schlaffen. Der Safft Opium genannt/ ist kräfftiger/ aber auch schädlicher im Leib zu gebrauchen.

Majoran ist warm und trocken. Das Kraut in weissen Wein gesotten/ ist nutz getruncken denen/ so anfahen wassersüchtig zu werden. Safft oder Wasser davon in die Nase gethan/ stärcket das Hirn / machet niessen / erwecket die Schlaffsüchtigen. Das gebrannte Wasser auf die Zunge gestrichen/ bringet die Sprach wieder. Es erfreuet und stärcket das Hirn und Gedächtniß wunderbarlich.

Mandeln in der Speiß genossen/ als Süpplein daraus bereitet / mit gesäuhltem Wasser/ stopffen den schlüpfferigen Bauch. Bittere Mandeln gegessen / reinigen die Brust vom zähen Eyter wunderbarlich. Der Safft von bittern Mandeln ausgedrucket und getruncken / stillet das Lendenweh. Süsse Mandeln gekeuet / benehmen den Schmertzen des Zahnfleisches.

Mangolt. Das Kraut oder Saamen in Wein gesotten und getruncken/ stillet den rothen Bauchfluß. Die Blätter von Garten-Mangolt grün zerstossen / und über die Schäden gelegt/ so um sich fressen / heilen dieselben.

Mannstreu-Wurtzel angehenckt / soll den Kopff und Ohren-Geschwehr zertheilen und vertreiben.

Marien-Röslein sind hitziger Natur. Der Saamen davon / eines halben Loths schwehr/ in Wasser oder Wein getruncken/ treibet die Gallen durch den Stuhlgang aus. Die Blätter grün aufgelegt / oder dürr aufgestreuet / heilet die frischen Wunden und alten Schäden. Die Wurtzel gekäuet/ ziehet den Schleim vom Haupt.

Wachholder-Wurtz zerstossen und übergelegt/ soll gut seyn vor den Schmertzen der Leber. Die Wurtzel mit Wein getruncken/ soll den Schmertzen der Seiten stillen.

Maßlieben-Wasser gebrennt und getruncken/ kühlet die Leber / löschet innerliche Hitze. die grünen Blätter sind heilsam zu allen hitzigen Wunden / darauf gelegt.

Mar-

Mattenkümmel-Wurtz in der Kuchen wie gelbe Rüben bereitet/ ist ein herrlich Mittel/ den Magen zu erwärmen/ und Harn zu bewegen.

Maulbeer bekommen der hitzigen Leber sehr wohl. Der Safft aus den Blättern gepresset/ und davon getruncken / heilet Spinnenstich. Die Blätter mit Essig übergelegt/ löschen den Brand.

Maurpfeffer ist kalt und feucht. Das gebrannte Wasser oder Safft ist in hitzigen Kranckheiten dienlich.

Maurrauten in Wein oder Honigwasser gesotten / und etliche Tag aneinander getruncken/ eröffnet die Verstopffung der Leber / treibet aus die Gelbsucht / reiniget die Lungen und Brust-Geschwehr/ legt das Keichen/ erweichet das geschwollene Miltz/ treibet aus Melancholey durch den Harn/ und beweget den Stein.

Meerbirsen-Saamen in Wein getruncken / bricht den Blasen-Stein / und treibet denselben mit Gewalt.

Meerlinsen-Wasser gebrennt und dem entzündeten Leib zur Zeit der Pestilentz/ dasselbe zu trincken gegeben / ist demselben sehr dienlich. Gedachtes Wasser ist gut der entzündeten Leber / leinene Tüchlein darinn genetzet / und warm über die rechte Seiten geschlagen.

Merrettich-Safft etliche Tage eingenommen / heilet die verfehrte Lunge / und ist eine besondere Artzney/ den abnehmenden Lungensüchtigen Menschen.

Meerzwiebel-Essig in Mund gehalten / steiffet festiglich die wacklende Zähn/ und vertreibet/ also genützet/ den bösen Athem. Denselben in die Ohren gethan/ zertheilet die zähen Flüsse / davon das Gehör verhindert wird.

Megerkraut ist von Natur trocken. Die Wurtzel in süssem Wein gesotten und getruncken/ erwecket den Lust zur Unkeuschheit. Das Kraut mit der gelben Blumen zerstossen und aufgeleget/ löschet den Brand/ und heilet was vom Feuer versehret ist.

Meisterwurtz ist hitziger scharffer Natur. Dienet wohl in Wein gesotten zu der kalten Lungen/ Keuchen und feuchten Husten / Abends und Morgens getruncken. Der Safft etzet und verzehret faul Fleisch/ zertheilet geronnen Blut.

Melissen ist warm im andern/ und trocken im ersten Grad/ stärcket das Haupt/ stillet die Flüsse/ hilfft der fallenden Sucht / und bringet wieder die verfallene Sprache. Treibet den Harn/ und befördert den Weibern ihre Blum. Das Kraut zerstossen und aufgelegt/ heilet allerley frische Wunden.

Melonen mögen zu hitzigen Seuchen genutzet werden. Melonen-Kern groß und klein/ sind nutzlich in der Artzney/ für die Harnwinde und andere Gebrechen der Nieren und Blasen. Die Wurtzel zerstossen und mit Honig vermischt/ und übergeleget/ heilet die flüssige Geschwär.

Meltensaamen zerstossen und mit Honigwasser getruncken/ zertheilet und vertreibt die Gelbsucht. Den Saamen eines halben Loth schwehr eingenommen/ bewegt nicht allein den Stuhlgang/ sondern auch das Würgen. Die Blätter gestossen/ und über die entzündeten Glieder gelegt/ löschet die Hitze.

Menwelwurtz zahm und wild/ Safft und Wasser/ ist alles gar nutz und gut/

Digitized by Google

allerhand Rauten und Grind zu heilen / sonderlich die Eiterichte Geschwär von Hitz entstanden.

Wergen-Violen Syrup auf zween oder drey Löffel voll eingenommen / netzet die brennende Hitz der schnellen Fieber / behält den Bauch offen / stärcket das Hertz / stillet das Seitenstechen / und ist nutz und gut zu allen hitzigen Kranckheiten.

Mespeln / sind allesamt einer kalten trocknen Eigenschafft. Der Stein daraus zu Pulver gestossen / und eines Qvintleins schwer in einem Trunck weissen Wein / darinn zuvor Peterlilgenwurtzel gesotten sey / eingenommen / bricht und treibt den Stein gewaltig.

Mertzen ist warmer und trockner Complexion. Das Kraut oder der Safft davon eingenommen / laxiret / treibet aus die Gallen / die zähen Phlegmata und die Würme.

Meyenblumen sind warmer Qvalität. Das Wasser / das etlichmal distillirt / und mit gutem starckem Wein eingebeisset ist / bringet die Sprach wieder. Der Safft oder die Blümlein gesotten / und die Brühe davon getruncken / ist gut für den Schlag / den Schwindel / fallende Sucht / Lähme und tunckele Augen.

Mistel in Wasser gesotten / und darein gesessen / stillet das Mutterwehe. Aus Mistel und Schafgarben-Safft ein Pflaster gemacht und aufgeleget / ist gut zu den Brüchen der jungen Kindern.

Modelgeer-Wasser vom Kraut und Wurtzel gebrannt und getruncken / raumet die Brust / zertheilet alles Gifft / derhalben brauchet man dieses Wasser nicht unbillig vor die Pestilentz.

Monrauten ist nicht allein trocken / sondern auch kalt. Der Tranck davon dienet wider das Blutspeyen / Durchlauff / rothe Ruhr und weisen Weiber-Fluß.

Moos in Wasser oder rothem Wein gesotten / und denen / so die rothe Ruhr / oder den Durchlauff haben / eingegeben / ist ihnen trefflich nutzlich.

Müntzen erwärmen und ziehen zusamm / mit Gersten-Mehl und Wein gesotten / bis es dick wird / und Pflasterweis übergelegt / vertreibet Geschwulst und Geschwär.

N.

Narcissen-Zwiebel grün zerstossen / und mit ihrem Safft also warm übergeschlagen / heilet und heilet nicht allein Wunden / sondern auch die zerhauenen Spann-Adern.

Nachtschatten-Blätter in dem grossen hitzigen Hauptwehe übergelegt / stillen den Schmertzen mit Niederdruckung der grossen Hitze. Der Safft mit Eyerklar temperirt / und auf die brennende fliessende Augen gelegt / stillet den Fluß mit Hinlegung des Schmertzens.

Nägelein sind mittelmässiger Temperatur. Die Blumen gepülvert und früh getruncken / bewahren vor der Trunckenheit. Das Kraut gesotten in Wasser auf die Schlaf-Adern gestrichen / benimmt das Hauptwehe.

Narrenkolben zerstossen und aufgelegt / stellen den Blutgang. Die Kolben

mit

mit altem Schweinen-Schmeer übergeschlagen / soll eine gute Artzney seyn / den Brand zu löschen.

Natterwurtz gepulvert / und mit dem gebrannten Wasser vermischet / eingenommen / zertheilet das geronnene Blut im Leib / so von Fallen oder Stossen zusammen geloffen ist / deßgleichen die Gelbsucht.

Natterzünglein stossen etliche mit Schweinen-Schmaltz / und schlagen solches Pflaster-weis über / alle hitzige Geschwulst zu verhüten des kalten Brands. Natterzünglein in rothen Wein gesotten / und die rothe flüssige Augen damit säuberlich gewaschen oder genutzet / heilet sie.

Nepten mit Wein getruncken / treibet aus die Spühlwürm / machet schwitzen / eröffnet Leber und Miltz. Erwärmet die kalten Nieren / stillet das Mutterweh / fördert die Blumen / sonderlich wann die Kräuter mit Wein werden gesotten und getruncken.

Nessel sind warmer Complexion / doch etwas bläßlig. Die Blätter mit Wein gesotten und getruncken / erweichen den harten Bauch / zertheilen die Wunden / stillen das Grimmen / treiben den Harn / reinigen die Lenden / und reitzen zu den ehelichen Wercken.

Nieswurtz ist zweyerley / schwartz und weisse / sind beyde hitziger trockener Art. Die schwartze in alte Schäden oder Fisteln gepulvert / reiniget dieselbe wunderbarlich. Die weisse in die Nasen empfangen mit Majoran-Kraut / reiniget das Hirn / und machet niesen. In Essig gesotten / und denselben im Mund gehalten / benimmt das Zahnweh.

O.

Ochsenbrech-Rinde von den Wurtzeln in Wein gesotten und getruncken / treiben den Stein mit Gewalt. Gemeldter Wein eröffnet die verstopffte Leber / das Miltz / dienet auch wider die Gelb- und Wassersucht.

Ochsenzung-Kraut / Wurtzel und Saamen miteinander / oder / welches man haben kan / gestossen / und in Wein gesotten / und warm aufgelegt / benimmt das Lenden-Weh.

Odermeng ist warm und trocken. Das Pulver davon / auf ein Qvintlein aus Wein getruncken / ist ein stattlich Mittel in der rothen Ruhr. Wer von vielem Gehen ermüdet ist / der bade die Füsse mit Odermeng / es zeucht die Müde heraus.

Oliven vor der Speise genossen / bewegen den Bauch / und stärcken den Magenmund. Zerstossen / und Pflasterweis über den Brand geschlagen / wehrt demselben / daß er nicht Blattern gewinnet.

Osterlucey in Wein gesotten / säubert und heilet alle faule Wunden und Schäden / sonderlich an heimlichen Orten / damit gewaschen / und das Pulver von der gedörrten Wurtzel darein gezeltelt.

P.

Pappeln-Oel angeschmieret / bewahret den Menschen vor den Immen / daß

er nicht gestochen wird. Pappelsafft in die Ohren gethan/ mildert den Wehetagen darinn.

Pronien-Rosen/ die Wurtzeln davon gedörret / gestossen/ und einer Mandel groß mit dem Wein eingegeben/ reiniget die Weiber nach der Geburt / treibet ihre Blumen/ den Lenden- und Blasenstein/ deßgleichen die Gelbsucht / stillet den Bauch-Schmertzen/ und stopffet das Auslauffen.

Pestilentzwurtz ist trockner warmer Complexion. Die Rinde von dieser Wurtz hinweg gethan/ hernach in Essig zerbeitzet / davon ein wenig eingenommen / dienet wider die Seuche.

Pestnachen oder Pestinachen. Die Wurtzel gedürret und gepülvert in Meth eingenommen/ ist nutzlich zu den Gebresten der Leber / des Miltzes / der Nieren und Lenden.

Peterstiligen mögen zu allerley Artzney / mit Wurtzel und Saamen/ wider Gift/ Husten und Wassersucht genommen werden.

S. Peters-Kraut ist einer mittelmässigen Complexion. Gesotten und getruncken/ eröffnet die Leber/ das Miltz und Nieren / reiniget die innerliche Gänge / sonderlich die unreine verschleimte Mutter. Stillet/ also gesotten und getruncken / das Grimmen der Behrmutter/ säubert und treibet aus den Harn/ die Menses und allen Unraht.

Pfaffenröhrlein sind kühler Natur / gesotten und getruncken / stopffen den Bauchfluß. Mit Linsen gesotten und eingenommen/ stopffen sie die rothe Ruhr. Es ist auch getruncken denen gut/ so Blut ausspeyen.

Pfefferkraut ist hitziger und scharffer Natur. Der Saamen auf ein halbes Quintlein eingenommen/ tödtet die Bauchwürme. Das Kraut vertreibet den bösen Grind/ nimmt auch hinweg die Flecken/ Narben und Masen des Antlitzes.

Pfersing sind kalter feuchter Natur; mag man sie also in den hitzigen brennenden Fiebern gebrauchen / rohe und eingemacht. Geschehlte Pfersing-Kernen sechs oder sieben in einem Trunck Wein genommen / zermahlen und treiben aus den Stein.

Pflaumen sind kühl und feucht. Laxiren und erweichen den Bauch; der Gummi davon mit Wein getruncken/ soll den Stein in der Blasen zermalmen. Das Laub in Wein gesotten und den Hals damit gegurgelt / heilet allen Schmertzen des Zahnfleisches/ Zäpflein und des Halses.

Pfrimen-Blühe-Wasser gebrannt/ soll zum Stein gut seyn / deßgleichen der Saamen gepülvert/ für sich selbst ein Drittheil eines Quinten schwer eingegeben und darauf geschwitzet.

Poley ist hitzig und scharffer Natur. Mit gutem weissen Wein gesotten und getruncken/ treibet den Harn und Lendenstein/ eröffnet alle Verstopffung/ treibet also die Gelbsucht.

Pomerantzen-Schelffen ist fast hitziger Natur. Die süssen Pomerantzen mag man sicherlich geben zu den Kranckheiten der Brust und Seiten. Aus der Blüt

brem-

brennet man ein Wasser/das getruncken / treibet den Schweiß. Der süsse Syrup ist gut im Seitenstechen; Der saure aber in hitzigen Fiebern.

Q.

Qvecken gemahlen/ mit Saltz/ lebendigen Schwefel und Essig vermischet/ und zu einer Salben oder Pflaster gemachet / tödtet alle fliessende Zittermähler/ Flechten und Grind/ gesalbet oder übergelegt.

Qvendelkräuter sind einer hitzigen Qvalität und Eigenschafft; warm getruncken / treiben sie aus den Lenden- und Blasen-Stein im Harn. Mit Essig und Honig Qvendel gekochet / in voriger Masse genossen / hilfft denen / so Biut speyen. Haupt-Säcklein von Qvendel gemachet/ stillet die Flüsse.

Qvitten sind einer kühlen stopffenden Natur. Der Safft von den rohen Qvitten eingenommen/ bekommet wohl denen / so einen kurtzen Athem haben / auch denen / so keine Speise behalten mögen. Aus den rohen Qvitten ein Pflaster gemacht/ und über den Magen gelegt/ wehret dem überflüssigen Stuhlgang / dem Auffstossen und Brechen.

R.

Rapunzel in der Speise gebrauchet/ mit Saltz und Essig bereitet/ bringen Lust zur Speise/ machen einen guten Magen/ bewegen den Harn / sind den müssiggehenden Menschen/ die allein auf den Leib achten/ am liebsten.

Rauten dienet wider Gifft / eröffnet die Lufftröhrlein der Lungen/ mildert den Husten/ erleichtert den schwachen Athem/ vertreibet Schmertzen in den Hüfften und andern Gliedern. Rauten zerstossen und übergelegt/ stillet das Nasenbluten.

Rebenlaub zerstossen und übergelegt / stillet das grausame Hauptwehe / es löschet alle Hitze des Haupts / der Augen und Magen.

Reinfar ist warm und trocken. Vertreibet / mit Honig und Wein eingetruncken/ die Würmer/ stillet den Bauchschmertzen/ und treibet den Schweiß aus.

Reiß-Meel oder Pulver von Reiß/ mit Milch angemachet/ ist sehr gut/ weisse Hände und Antlitz zu machen.

Rettich ist warm und treibender Natur. In Wasser gesotten/ und Honig darzu/ bekommet wohl dem alten Husten/ zertheilet die zähen Phlegmata in der Brust/ und machet auswerffen / etliche Tage getruncken.

Der Safft von Rhaphontica Wurtzel und Kraut ist heilsam/ hefftet die Wunden zusammen/ dann gesäubert und übergeleget.

Rheinblumen sind eigentlich warmer Complexion. In Wein gesotten / treiben sie aus die Würmer/ machen auch schwitzen/ sind dienlich zu der verstopfften Leber/ Miltz/ Nieren und Blasen.

Ried-Samen und Wurtzel in Wein gesotten / getruncken und damit gewaschen/ heilet alle Bisse der giftigen Thiere.

Ringelblumen sind warmer und trockner Art. Ein Wasser davon gebrennet/ ist bewährt zu den hitzigen rothen Augen / darein getropffet Abends und Morgens/ oder leinene Tüchlein darein genetzet und übergeleget.

Ritterspornsafft aus dem gantzen Kraut / heilet die frischen Wunden / die Blumen zerflossen / mit Rosenwasser gemischet/ und die Augen damit bestrichen / lindert die Hitz/ und benimmt die Röthe.

Röte ist trefflich gut für die Brüche und Wunden / insonderheit aber soll es gebrauchet werden/ zu der verwundeten Brust und Därmern / dann es säubert die innerlichen Wunden und Geschwehr von allerley Unrath und Eyter.

Rohrwurtzel-Augen zerstöſſen und aufgelegt als ein Pflaster / ziehen aus alle Spiesen / Dorn und Pfeil. Die äuſerste Rinden zu Aschen gebrennet / mit Essig zu einem Liniment gemachet und angestrichen/ machet das Haar wachsen.

Rosen sind kühler und stopffender Qvalität. Das gebrannte Wasser ist nutzlich den flüssigen Augen/und hitziger Geschwulst/ den Mund damit gewaschen / bevestiget es die Zähn/ist auch dem Zäpflein nutzlich. Die gelben Blümlein in den Rosen gedörret/ gepülvert / und in die feuchte flüssige Zahnbüller gethan / trücknet dieselben.

Rosenwurtz hat den Preiß wider das Hauptwehe / es sey von heissen oder kalten Sachen. An die Wurtzel gerochen/ stärcket das Hirn.

Roßhub ist kalt und feucht. Das Wasser vom Kraut gebrennet / löschet eigentlich alle innerliche Hitze der Leber / viel Löffel voll jederweilen getruncken / und äuserlich übergeschlagen ; es heilet auch/ also genutzet/ alle innerliche Verfehrung des Magens/ tilget aus das hitzige Gifft der brennenden Fieber.

Roßmarin ist warm und trocken/ stärcket das Hirn und allerley Sinn / ist gut wider alle kalte Flüß und Gebresten des Hirns. Der Zucker von den Blümlein / ist eine Krafft und Stärckung der Ohnmacht / gebraucht und bereitet als Rosen-Zucker. Der Rauch von Roßmarin zur Zeit der Pestilentz gemachet / verbessert den bösen Lufft.

Ruben gesotten / und über das hitzige Podagra gelegt / stillet den Schmertzen desselben. Ein Wasser aus faulen Ruben gebrennet / ist gut zu den erfrohrnen Füssen/ Tüchlein darein genetzet/ und offt warm übergeschlagen.

Ruhrkraut mag nützlich in der rothen Ruhr gebrauchet werden.

S.

Saffran ist warm im andern / und trocken im ersten Grad / dienet zu aller Schwachheit des Hertzens/ reiniget das Geblüth / jagt und vertreibet das Gifft vom Hertzen; bekommet wohl dem blöden Magen / der Brust / Leber / Lungen / Nieren und Blasen / in der Speise genossen.

Salbey ist nicht allein warm und trocken / sondern hat auch eine zusammenziehende Krafft. Salbey-Wein / oder das Kraut in Wein gesotten und getruncken / ist dem gantzen innerlichen Leib nutzlich. Die Blätlein gekäuet/ reiniget das Hirn/und ziehet den Schleim herab.

Saamkräuter sind kalter Natur und Art ; Gedörret in Wein gesotten / und getruncken/ stillet den Bauch-Fluß und rothe Ruhr.

Sanickel Wurtzel und Blätter in Honig-Wasser gesotten und getruncken / hei-

heilet die verkehrte Lung / reiniget die Lufftröhrlein. Zwinget die frische Wunden wieder zusammen/ soll derohalben auch zu Wundtränckern erwählet werden.

Sauerampffer-Wurtzel in Wein gebeitzet und getruncken / ist gut vor den Nierenstein. Die Wurtzel gesotten und getruncken / eröffnet die Leber / reiniget dieselbe / und vertreibet die Gilbe.

Saurachbeerlein-Wein ist nutzlich zu allen Bauchflüssen / die von Hitz entstehen/ item wider die hitzige Leber. Des Morgens frühe getruncken/ist er nutzlich wider das Hauptwehe/ so von Hitz und Schärffe der Gallen entstehet.

Schaafmüllen-Laub zerknitscht / und den Safft heraus gedrucket/damit gesalbet/ heilet die Spinnen-Stich. Das Laub in Wein gesotten / Honig darzu gethan/ und den Mund damit gewaschen / heilet das Mund- und Zahngeschwär.

Schaafkhew/ ist trockner Eigenschafft. Der Safft mit Wein getruncken / oder das Kraut in Wein gesotten und warm getruncken/ stillet das Bauchgrimmen/ bekommet wohl denen/ so schwerlich husten/ die den Athem nicht mögen haben / auch allen denen/ so im Leib gebrochen sind/ an Gedärm und der Blasen.

Scharlach ist warmer und trockner Qvalität. In Wasser gesotten / und den warmen Dampff davon unten empfangen/ fördert mit Gewalt die Zeit / die Bürden und anders. Der Safft aus den Blättern gedruckt/ und in die Augen gethan / bessert das Gesicht.

Schirling mag man zu allen hitzigen Geschwulsten/ nemlich den Safft oder das gebrannte Wasser nehmen / und ziemlich warm darüber schlagen / dann es hinterschlägt die Hitze / und stillet den Schmertzen des Haupts und aller Glieder.

Schlehen sind einer kalten zusammziehenden Qvalität/ in Honig gebeitzt/sollen sie nicht allein zum Schlaff-Trunck aufgetragen werden / sondern vielmehr denen/ so mit den Bauchflüssen behafftet sind.

Schlüsselblumenkraut ist warmer und trockner Substantz / Conserva oder Zucker daran/ wie auch das gebrannte Wasser/ giebt man den schwachen ohnmächtigen Menschen/ so gar keine Krafft haben/ deßgleichen denen/ die der Schlag gerühret. Die gepülverte Wurtzel wird den Kindern vor die Würme gegeben.

Schnittlauch mit Essig/ Weyrauch und Mastix zu einem Liniment gemachet / mit einem Meissel in die Nasen gethan/ stillet das Bluten derselben.

Schölwurtz ist hitziger Natur. Mit Anis-Saamen in weissem Wein gesotten und getruncken / eröffnet die Leber und vertreibet die Gelbsucht. Safft von Schölwurtz heilet Fisteln/ Krebs und den Wolff / benimmt das Zahnweh mit Essig im Munde gehalten.

Schwalbenwurtz ist warm und trocken. In Wein gesotten und getruncken/ stillets das Bauchgrimmen/ wehret dem Gifft/ daß es nicht zum Hertzen zeucht.

Schwertelwurtz in Wein gesotten und getruncken / treibet aus die Wassersucht/ den Lendenstein/ und wehret dem tröpflichten Harnen/ das Wasser dienet wohl zu allerley Flechten/ Schlieren und Zittermählern/unter den Augen damit gewaschen/ und von ihm selbst lassen trocken werden.

Digitized by Google

Sedesten-Lattwergen bringet gute sanffte Stuhlgänge/ und treibet die übrige Galle unten aus.

Seeblumen sind kalter und trockner Qvalität. Das gebrannte Wasser davon/ auf vier oder sechs Loth getruncken/ ist eine köstliche Hülffe zu allen brennenden Fiebern zur Zeit der Pestilentz. Für das Bluten der Wunden/ streue das Pulver von der Seeblumen-Wurtzel hinein.

Senetblätter sind warmer und trockner Eigenschafften. Eine Decoction davon gemachet und getruncken/ treibet es aus Schleim/ die verbrannte Melancholey/ und reiniget das Geblüth/ erfreuet das Hertz und alle innerliche Glieder.

Senffsaamen sind hitziger Complexion. Im Munde zerkäuet/ reiniget das Hirn; In die Nasen gethan/ machet niesen/ ist denen nutzlich/ so mit der fallenden Sucht beladen. Ein Pflaster von Senff-Mehl gemachet/ und auf das geschwollene Miltz geleget/ zertheilet dasselbe/ benimmt auch/ also gebrauchet/ das Hüfftwehe.

Sevenbaum ist warm und trocken. In Wein gesotten und getruncken/ treibet den Harn mit Blut/ vertreibet die Gelsucht/ und treibet aus die todte Geburt. Sevenbaum gestossen/ und als ein Pflaster auf die Lenden gelegt/ benimmet das Lendenwehe. Grüner gestossener Sevenbaum tödtet den Wurm.

Siebengezeit-Blumen/ Saamen und Blätter miteinander/ oder jegliches für sich selber/ in Wein oder Honigwasser gesotten und getruncken/ zertheilet das Seitenstechen/ beweget den Harn/ und mildert den Schmertzen der Harnwinde.

Sinau ist von Natur kühl. Die Blätter über alle hitzige Geschwulst gelegt/ sie seyen offen oder zu/ benimmet den Schmertzen mit Auslöschung aller Hitz und Brand; solches thut auch das gebrannte Wasser.

Spargen ist temperirter Natur. Die Wurtzel in Wein gesotten und getruncken/ eröffnet die Leber/ treibet aus die Gelbsucht/ reiniget die Nieren/ die Blasen/ und bekommet wohl denen/ so mit dem Hüfftwehe beladen sind.

Springkörner zwölff oder vierzehen zerstossen und mit Wein eingetruncken/ bewegen den gantzen Leib/ und oben/ führen aus Phlegma, Choler. und Melanch.

Stabwurtz ist warm und trockner Qvalität. Die vordersten Schößlein mit ihren Blumen in Wein gesotten/ darzu genommen Honig oder Zucker/ des Tags drey oder viermal davon getruncken/ ist eine edle Kunst vor das Keichen.

Steinbrech ist warm und trocken im dritten Grad. Mit seiner Wurtzel in Wein gesotten/ fördert es den Harn/ reiniget die Nieren/ treibet aus den Lenden- und Blasen-Stein.

Stendelwurtz ist feucht und warm. Zu Pulver gestossen/ und mit rothen Wein getruncken/ stillet die Flüsse. Pflaster gemacht mit der zerknirschten Wurtzel/ und aufgelegt/ zertheilet alle hitzige Geschwulst/ reinigen und heilen die fliessende Geschwär.

Storckenschnabel mit zerspaltenen Blättern/ eines Qvintleins schwer in Wein getruncken/ löset auf die hitzige Geschwulst der Mutter.

Streichblumen in Wein gesotten und getruncken/ vertreiben die Würme und stillen den Bauchschmertzen.

Süß-

Süßholtz ist dem Magen/ der Brust / der Lungen / Leber/ Biasen und Nieren gut/ in Geißmilch gekochet/ ist es trefflich dienlich zu den heissen Harnwinden.

T.

Täschelkraut gedörret/ und in rothem Wein/ oder gestähltem Regenwasser gesotten und getruncken/ stillet den rothen und weissen Bauchfluß / das Blutharnen/ Blutspeyen/ und heilet alle innerliche Verfehrung / solches thut auch das gebrannte Wasser/ etliche Tage aneinander getruncken/ jedesmal 4. oder 5. Löffel voll.

Tausendgüldenkraut zu Pulver in Essig zerstossen und darvon getruncken/ zertheilet den Gifft. Die Blätter gesotten / und die Haut damit gewaschen / benimmt allerhand Masen und Flecken/ der Safft in die Ohren getropffet / tödtet die Würm/ auf das Haupt gestrichen/ tödtet die Läuse.

Tausendschön ist trockner Complexion. Eine Hand voll des Krauts samt der Wurtzel und Blumen über Nacht in einer Maas weissen Wein gebeitzet/ darnach gesotten und getruncken/ säubert die unreine Mutter/ etlich Tag aneinander angetrieben.

Tormentill ist trockner Complexion. Der Safft von den frischen grünen Wurtzeln und Kraut genommen und getruncken / wehret allem Gifft / es seye gegessen und getruncken/ deßgleichen die Pestilentz/ treibet solches alles durch den Schweiß.

V.

Vehedistel-Wasser von den Blättern gebrannt / und einen ziemlichen Trunck davon gethan/ ist gut vor das Seiten-Stechen. Besser ist es aber/ so man von diesem Saamen ein halb Qvintlein zerstösset / und mit dem gemeldten Wasser eintrincket. Solche Artzney ist gut für Gifft der Pestilentz und für hitzige Fieber.

Violen/ sonderlich die gelben/ in Wein gesotten und das gebrannte Wasser dienen wohl zu der verwundten Leber und Nieren / bringen die Nüden wieder auf die Bahn/ des Tages zweymal getruncken/ jedesmal auf 4. oder 5. Löffel voll. Die frische Blümlein in Wasser gesotten und getruncken/ kühlen die erhitzte Mutter.

Violwurtz zu Pulver gestossen / und sieben Qvintlein mit Honigwasser getruncken/ purgiret und reiniget den Magen/ treibet aus die zähe Gallen/ davon Fieber und Gelbsucht entspringen. In Wein gesotten und warm getruncken/ stillets das Bauchgrimmen / bringet gute Ruhe / machet schlaffen/ eröffnet das Miltz.

W.

Wachholder sind warm im dritten / und trocken im ersten Grad. Die Beer in weissem Wein gesotten/ und davon getruncken / bekommen wohl dem kalten schleimichten Magen/ raumen die Brust / und stillen den Husten. Die Beer in rothen Wein; Essig mit Rosen gesotten/ und den Mund also warm damit geschwancket/ ist gut wider das Zahnwehe.

Wallwurtz ist warmer feuchter Natur: In Wein gesotten und getruncken/ heilet die verfehrte Lung/ räumet die Brust / führet aus den Koder / bekommet wohl denen/ so Blut speyen. Man machet Pflaster daraus/ über die frischen Wunden gelegt/ die hefftet sie zusammen.

Wegerich ist einer kühlen trockenen Substantz. Der Safft getruncken / ist

nutz und gut vor die Keichende/ und denen/ welche die fallende Sucht haben/ Blätter und Saamen öffnen die Verstopffung der Leber und der Nieren. Die Wurtzel mit so viel Bertram gepülvert/ und auf den holen Zahn gelegt/ stillet den Schmertzen.

Weggras ist trocken und kalt. In rothem Wein getruncken/ oder das gebrannte Wasser davon mit seinem gepülverten Saamen eingenommen/ stillet alle Bauchflüsse/ Blutspeyen/ treibet den Stein und Grieß mit Gewalt/ und heilet alle innerliche Verletzung.

Wegwart ist trockner kalter Complexion. Eine Hand voll derselben in Wasser gesotten und getruncken/ führet aus die Gallen und weissen Schleim durch den Stuhlgang. Eine Decoction gemachet aus dem Kraut und Wurtzel mit Wein oder Wasser/ und warm getruncken/ eröffnet die Leber und Miltz/ soll genützet werden im Anfang der Wassersucht.

Weißwurtz ist warmer Qvalität/ das gebrannte Wasser getruncken etliche Tage/ allemal auf 3. oder 4. Löffel voll/ treibet aus das geronnene Blut im Leib/ den Lendenstein durch den Harn/ und zertheilet allerhand innerliche Geschwär im Leibe.

Wermuth ist von Natur warm und trocken. Kraut und Blumen in Speiß und Tranck genützet/ bekommet wohl dem Magen/ machet dauen/ erwärmet den Leib/ stillet den Schmertzen/ treibet aus allerhand Gifft und Gallen/ so im Leib sich ein Zeit lang gesammlet haben.

Wickenmehl gebrauchet/ treibet den Harn; doch zu viel gebrauchet/ ist es der Blasen und dem Gedärm schädlich/ um seiner austreibenden Krafft willen.

Windklocken-Saamen giebt man vor die Harnwinde 12. oder 16. Körnlein zerstossen in Wein. Der Safft aus den Blättern gepresset und getruncken/ treibet den Stuhlgang. Das Wasser von den weissen Glocken gebrennet/ ist eine köstliche Artzney zu den rothen hitzigen Augen/ darein gethan und übergeschlagen.

Wintergrün ist ein herrlich Wundkraut/ und der fürnehmsten eines. Heilet nicht allein Wunden/ sondern auch offene Schäden.

Wolffsmilch-Wurtzeln/ Kräuter und Milch/ geben eine treffliche gute Salben zum Erbgrind.

Wolffswurtz Kraut und Saamen grün zerstossen oder gedörret/ gepülvert/ und mit Oel temperirt zu einer Salben/ vertreibet und tödtet die Läuse und Nisse.

Wullkraut-Blumen im rothen Wein gedistilliret/ solch Wasser mit Tüchlein übergelegt/ ist ein fein Experiment wider das Zipperlein.

Z.

Zeitlosen mit Honig und Gersten-Kleyen zerstossen und übergelegt/ zeucht aus/ in kurtzen Stunden/ Spreissen/ Dorn/ Bein und eingeschossene Pfeile.

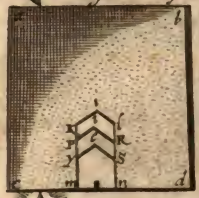
Zwibel-Safft ausgedrucket und mit Honig vermischet/ ist eine Artzney zu den trüben Augen. Der Safft aus Zwiebel und Fenchel gepresset/ hilfft denen wunderbarlich/ welche zur Wassersucht geneiget sind. Zwiebel und Feigen durcheinander gestossen und übergelegt/ erweichet die Apostemen und Geschwär/ daß sie davon aufbrechen.

Deß

Die Seltsamkeit zur Lust bereit. Erweckt Freud.

Fig I. place

Fig II 1805.



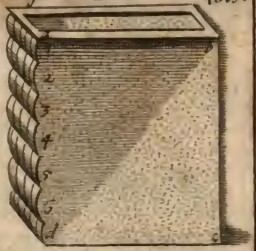


Fig III.

p 1818

Fig V. p. 1821

Fig IV.

Fig VII. p. 1830.

Fig VI. p. 1827.

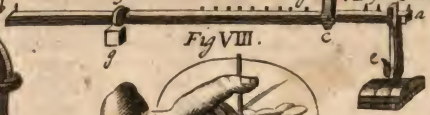


Fig VIII.

p 1831.

Deß

Haus- Feld- Artzney- Koch- Kunst- und Wunder-Buchs

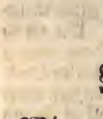
Neunzehender Theil /

Von

Raritäten und Wunder-Künsten.

Wie nemlich allerhand lustige / annehmliche und nützliche Kunst-Stücklein / zur müssigen Zeit-Vertreibung / können ins Werck gestellet werden.

In der Noth einen Brief ohne Petschafft also zuzuschliessen / daß er nicht von einem jeden ohnverletzt könne eröffnet werden.



Eg erstlich einen Brief / als man ingemein pfleget / zusammen / wie dergleichen im Kupffer mit a b c d verzeichnet zu sehen / solcher solle bey r geschlossen werden. So schneide ein lang schmales Papierlein / ohngefehr zweymal so lang als e o, in der Breite g h, lege es doppelt zusammen. Ferner in der Mitte beym i stich mit einem Briefstecher ein Schrämmlein nach der Länge herunter / daß man das zusammen-gelegte Papier e g h dardurch ziehen könne. Lege das Papier o e zusammen nach der Länge / stecke es mit dem Theil c durch das erst-gemachte Schrämmlein / daß der Theil f gegen dir her stehe / und ziehe es also durch das Schrämmlein / bis an das unterste Theil in der Länge i u; solches Theil / so heraus bleibt / schlage zu beyden Theilen um / daß es die Form i k l m n bekomme / ebner Massen lege das Stück auf der andern Seiten auch üm / daß es gerad aufliege / und bey r herab hencke. Nach diesem stich wieder ein wenig unter i bey t dergleichen Schrämmlein / biege das länglichte Papier um r, fahre mit e durch das neu-gemachte Schrämmlein / und handel wie zuvor / und dieß kanst du drey / vier / oder mehrmahl nach Belieben wiederholen. Im Ende ist der Brief in der Form auf einer Seiten wie auf der andern. Das Ende

aber des länglichten Papiers zu verbergen/ mache noch ein Schrämmlein/ daß es schlemms hindurch gehe/ und doch das Papier eo, so noch übrig/ nicht mit durchstochen werde. Stecke das e durch das neu-gestochene Schrämmlein/ ziehe es unten durch gantz geheb an/ wende den Brief üm/ schneide das übrige Stück des länglichten Papiers nahend bey dem Schrämmlein ab/ überstreiche es an beyden Orten mit einem Bein/ so kan man weder Anfang oder Ende daran sehen.

Ein artliches Buch zu machen/ das in dem Umblättern allerley Figuren bringet/ jedoch auf ein Umschlagen allezeit nur einerley.

Erstlich muß man die Dispesition machen wegen der Figuren/ wie vielerley nemlich in dem Buch seyn sollen. Zum Exempel/ wir wollen fünfferley Figuren repræsentiren/ und zum sechsten machen/ daß gantz keine Figur erscheine. Und im ersten Umblättern sollen allerley Weintrauben erscheinen; Im andern allerley Trinck-Geschirr; Im dritten/ allerley Edel-Gesteine; Im vierdten allerley Obst/ als Aepffel/ Birn/ Pfirsing/ ꝛc. (Weintrauben ausgenommen/) Im fünfften allerley Schrifften/ und dann zum sechsten gantz nichts/ als rein Papier. Nun sey ein Buch eingebunden/ nur in lind Pergament/ am Papier/ wie an andern Büchern/ nicht verstochen/ und sey ABCD. So muß es also beschnitten werden/ daß es formen keine Rundung habe/ sondern gantz eben seye/ theile solchen Schnitt in sechs gleiche Theile/ nur daß bey A und D die Theil nicht gar an die Linien a b, d e reichen/ und solche seynd gezeichnet mit 1. 2. 3. 4. 5. 6. Nun müssen solche Theile mit einem scharffen Meisselein pucklicht ausgestochen seyn/ wie aus der Figur zu sehen. Wann auch dieß geschehen/ so nehmen wir für den Puckel mit 1. verzeichnet/ wenden das erste Blat des Buchs üm/ lassen das Stücklein 1. daran. Darnach von den ersten 5. Blättern/ so nechst folgen/ schneiden wir solche halb-runde Stücklein weg/ an dem folgenden Blat lassen wir es stehen/ und von denen fünff folgenden schneiden wir es wieder weg/ und also durch das gantze Buch hindurch. So diese Reiher verfertiget/ komme ich über den Puckel mit 2. verzeichnet/ schneide von dem ersten Blat den Puckel 2. weg/ am andern laß ich ihn stehen/ und von denen 5. Blättern/ so darauf folgen/ schneide ich sie ab/ an den folgenden lasse ich es wieder stehen/ und so gantz durch. Also verfahre ich auch mit den andern Pucklen/ doch muß man den Anfang in Acht nehmen/ dann bey numero 4. schneidet man erstlich drey weg/ bey numero 5. vier/ und bey numero 6. fünff/ und also ist das Buch bis an die Figuren zugerichtet.

Nun auch die Figuren darein zu bringen/ so laß auf das erste Blat mahlen einen Weintrauben/ auf das ander ein Trinck-Geschirr/ auf das dritte ein Edelgestein/ auf das vierdte einen Apffel oder ander Obst/ (Weintrauben ausgenommen/) auf das fünffte laß allerley Schrifften schreiben/ das sechste laß weiß. Alsdann fange wieder an/ laß auf das siebende mahlen einen Weintrauben/ auf das achte ein Trinck-Geschirr/ ꝛc. Und dieß thue/ so lang das Buch währet/ so ist es alsdann

zum

zum Lust gantz bereitet. Wilt du nun damit practicirn / so halte es unten mit der lincken Hand am Rucken / daß die Puckel gegen dir kommen / setze den Daumen an den obersten Puckel der Blätter / so werden dir / wann du also die Blätter von den Daumen fahren und schnellen lässest / eitel Trinck-Geschirr erscheinen / setzest du den Daumen an den andern Puckel / und blätterst / so erscheinen dir eitel Edelgestein / und so fortan.

Eine meisterliche Bienen-Salbe zu machen / daß die Bienen selber in den Stock fliegen.

Nimm süssen Land-Wein oder Rheinischen Wein / darnach du viel machen wilt. Item Meth / der fein alt ist / Meise oder Bier-Wurtz / die fein süß ist / thue darunter dürre geriebene Rauten / auch eine Hand voll Salbey / die an der Sonnen gedörret ist / klein gerieben / Zucker / Zimmetrinden / langen Pfeffer / Bienen-Pulver / was du nicht hast / das suche in der Apothecken / und sonsten andere lustige Blumen mehr / seud es miteinander / wann es kalt worden ist / so thue es in ein Glas / oder in einen neuen geglasurten Topff / und setze es an die Sonne / und rühre es offt um / damit bestreich den Stock oben im Haupt / und innwendig und auswendig um das Flug-Loch.

Bohnen oder Erbsen in einer Stund wachsend machen.

Lege sie zuvor in ein heisses Oel / laß sie neun Tag darinnen liegen / dörre sie darnach / und wann du diese Kunst beweisen wilt / so stecke die Bohnen oder Erbsen in die Erden / und komme in einer Stund wieder dahin / so wirst du sehen / daß sie heraus gewachsen sind.

Bein weich zu machen.

Nimm Salbey / koche sie in starcken Essig / seihe es durch ein Tuch / und lege das Bein darein / je länger es liegt / je weicher es wird.

Item nimm guten Vitriol / geläuterten Salniter / jedes ein Pfund / klein gestossen in ein Glas gethan / wohl verlutiret und distillirt / was herüber geht / das behalt; in dieses Wasser lege die Beine einen halben Tag. Item nimm hole Beine / als von den Schencken / geuß darein Epfafft / Rettich-Safft / Andorn-Safft / bis sie voll werden / vermache sie wohl / daß die Säffte nicht heraus lauffen / vergrabe sie in Roß-Mist / so lange du wilt / je länger solches geschicht / je weicher sie werden.

Helfen-Bein weich zu machen.

Nimm Helfen-Bein / koche es in Wasser mit Alaun oder Alraun-Wurtzel / zum wenigsten sechs Stunden lang / so wird es weich wie Wachs / daß man Formen darein drucken kan.

Item: Nimm Römischen Vitriol / gemein Saltz / ana, wohl zusammen geknetet / thue es darnach in einen Alembic / distillir es / und behalt das Wasser / thue das Bein darein / so wirds so weich wie wachs. Wie man die Beine auf aller-

ley

ley Weise färben soll / besiehe Alexium Pedem. lib. 1. Isabell. Cordesc. lib. 2. cap. 10. & 40.

Horn weich zu machen.

Nimm Manns-Harn / der vier Wochen zugedeckt gewesen / thue darein ein Pfund ungelöschten Kalch / und halb so viel Waid-Aschen oder Reben-Aschen / acht Loth Weinstein / acht Loth Saltz / mische es durcheinander / laß es wohl stifften / darnach geuß es in einen Laugen-Sack / und laß zweymal durchlauffen / die Lauge behalte wohl verdeckt / thue das Horn darein / laß es acht Tag darinnen liegen / so wird es weich.

Horn weich zu machen / daß man Bildwerck in Formen damit drucken mag.

Nimm ein Pfund der Aschen / da man das Glas davon macht / ein Pfund ungelöschten Kalch / eine Maaß Wasser / laß es zusammen sieden / so lange / bis es zwey Drittheil eingesotten / alsdann stoß eine Feder darein / und strupffe sie zwischen zwey Finger / lässet die Feder die Haar gehen / so ists gnug gesotten / wo aber nicht / laß es länger sieden / und lauter werden / seihe es oben ab / nimm alsdann die Feil-Spähne vom Horn / laß sie zwey Tag darinnen weichen / bestreich darnach die Hände mit Oel / und zerreibe das Horn wohl darzwischen / wie einen Teig / und drücks darnach / worein du wilt.

Item nimm Safft vom Kraut / zu Latein Marrubium album, Eppich-Safft / Garben-Safft / Rettich-Safft / und starcken Essig / thue es alles zusammen / und lege das Horn darein / setze es wohl verdeckt 7. Tage unter neuen Pferde-Mist / machs denn wie oben gemeldet.

Horn in Form zu giessen wie Bley.

Nimm Waid-Aschen / ungelöschten Kalck / mache eine starcke Lauge davon / in diese Lauge lege Feil-Späne von Horn / laß es wohl miteinander sieden / so wird es wie ein Brey / und waserley Farben du dann haben wilst / die reib / und thue sie darein / und geuß es worein du wilt.

Daß ein Ey werde von der Sonnen in die Höhe gezogen.

In dem Mayen leere ein Ey gantz aus / hernach zesche ein Leilach in dem Mayen-Thau so lang hin und her / bis es gantz naß / und man es auswinden könne / fülle die Eyer-Schalen mit solcher Feuchtigkeit / vermache die Löcher mit weissem Wachs / lege es an die Sonne / so wird die Sonne solch Ey in die Höhe ziehen; Dann die Naturkündiger wissen / daß die Sonne den Mayen-Thau in die Höhe ziehet.

Eyer in kaltem Wasser zu sieden.

Lege die Eyer in einen Topff / thue Wasser und ungelöschten Kalch darein / so braten sie zur Hand.

Ein Ey in der Hand zu braten.

Nimm ein Ey / mache ein Loch darein / thue ein wenig Weisses heraus / geuß gu-

guten starcken Branntewein darein / und kehre das Loch um in die Hand / halts ein wenig also/so wirds flugs gar.

Pferde-Haar in ein Ey zu bringen / daß mans nicht siehet / wo sie hinein kommen.

Nimm eine Neh- oder Steck-Nadel / stich ein klein Löchlein in ein Ey / stecke ein Pferds-Haar an einem Ende hinein / und scheubs hinnach / laß es mit andern Eyern sieden / so findet mans gantz darinnen / wer es nun nicht weiß / der verwundert sich / wie sie hinein kommen.

Daß ein Eisen brenne gleich einer Fackel.

Nimm ein Stück Eisen eines Fingers dick / überwickele es mit Werck oder Flachs / ziehe es also durch zerlassenen Schwefel / wickele wieder Werck darüber / ziehe es noch einmahl durch den Schwefel / zünde es also an / und hüte dich / daß dir kein Tropff auf die Hand falle.

Daß das Fleisch im Topff zusammen wachse.

Wann man dieser Stücke eines / als Baldrian / Tormentill / Natter-Wurtzel / Liebstock / groß Tausendgülden-Kraut / Centaureum majus genannt / Beinwel / Agley / die Wurtzel von Sanickel und Hunds-Gras / Holosteon genannt / Ruellinus nennet es Denticulam canis, das ist / Hunds-Zahn / wächst ungefehr drey Finger hoch / kreucht aus der Erden / seine Blätter sind schmahl / und lang wie das Gras / fast wie ein Raben-Fuß / bringt seinen Saamen in langen Kolben / so auf besondern Stengeln wachsen / wie am Wegbreit / wird auf kleinen Hügeln gefunden / in den Topff wirfft / darinnen man Fleisch kochet / so wächst alles zertheilte wieder zusammen / und wird ein groß Stück daraus / daß man es hernach nicht wieder aus dem Topffe bringen kan / er werde dann zerschlagen.

Gesotten Fleisch / daß es roh scheinet.

Nimm gedörret Geiß oder Schaaf-Blut / stoß es zu Pulver / streue es auf das gesottene Fleisch / so scheinet es roh / als wann es nie zum Feuer kommen wäre.

Daß das Fleisch nicht gar werde.

Wann man einem Bley in den Topff wirfft / so kan er das Fleisch in dreyen Tagen nicht gar kochen / er koche es auch gleich wie er wolle.

Daß dargegen das Fleisch bald gar werde.

Wann man Saltz unter einen Topff schüttet / darinnen Fleisch gekocht wird / so wird das Fleisch bald gar oder mürb / wanns gleich von altem zehen Fleisch ist.

Item / wann man eine harte Rinde vom Brod nimmt / und kochts mit altem zehen Fleisch.

Item / ein Reislein von Feigen-Baum bey Rindern Fleisch gesotten / machen / daß das Fleisch bald gekocht und mürb wird.

Daß der Flachs wird wie eine Seide.

Nimm Flachs / lege ihn umher in einen Kessel / schabe Seiffen / Alaun und gesiebte Aschen untereinander / und lege eine Schicht um die ander / alles in einen Kes-

sel/geuß Wasser darauf/seud es mit einander/ einen halben Tag oder länger/ wasche es aus den Trüben/ henge ihn darnach in die Sonne/ reibe ihn und hechle ihn.

Theophrastus der hocherfahrne und weit berühmte Philosophus und Medicus schreibet/lib 7. de Natura rerum im Ende/wann man Flachs in scharffer Lauge siedet/die aus Weyden-Aschen gemacht ist/soll Seide daraus werden.

So schreibt auch Alexius Pedemontanus im andern Theil seines Kunst-Buchs/daß man guten Flachs nehmen soll/ so viel man will/ denselben wohl hechele/ biß es gnug hat/und darnach mit frischem Kälber-Dreck bekleiben oder bestreichen/ 4. oder 5. Tage lang stehen/und letzlich wohl waschen soll/ so soll er wie eine Seide werden/also daß man ihn so subtil und rein arbeiten kan als man will.

Ein Feuer zu machen/welches so lang währet/als man immer will/ wie das immerwährende Feuer der Vestalium.

Nach dem man den Spiritum ardentem Salis von dem Jove durch die Gradus des Feuers gezogen/wie solches die Chymische Kunst erfordert/und wann das Feuer von sich selbst auslischet/ wird es müssen die Cornue cassiren/ und das Eisen so sich auf dem Boden findet/ wird sich anzünden/und einer glühenden Kohlen gleich werden/so bald es aber die Luft empfindet/ fähet es wieder an abzulöschen/ deßhalben muß man es fast in einem Augenblick in ein Viol-Glas einschliessen/ und mit einer guten Kütt fleissig vermachen/ oder mit dem Siegel Hermetis versiegeln/ daß kein Lufft in das Glas kommen könne. Es wird sich/ sagt der Autor bey 1000. Jahr unerlöscht erhalten: Und wann man es zu Ende der Zeit aufmachet/ so wird man alda Feuer finden/ein Schwefelhöltzlein damit anzuzünden. Dis Secret wäre wohlwürdig/ das man es practicirte/es ist nicht gemein/aber voll Wunders; In Betrachtung/daß andere Feuer nicht länger währen als ihre Materia währet/ und daß für eine so lange Zeit nicht Materia gnug zu finden.

Feuer ausspeyen ohne Schaden.

Nimm gestossene und wohl gebeutelte Weyden-Kohlen/ und frische Baumwolle/mache einen Ballen/wickels wohl in die Pulver/ nehe es gerings weise herum fleissig zu/schneide es ein wenig an der einen Seiten davon/ und lege ein wenig Feuer darein/ nimms hernach fein gemachsam in den Mund/ berührs aufs leiseste mit den Zähnen/und halte den Ballen starck/ und blase/ so wird dir ein groß Feuer aus dem Munde ohn einige Gefahr gehen.

Daß ein Mensch gantz feurig scheine/ von der Scheitel biß auf die Sohlen/ und ihme nicht schade.

Zerstoß weissen Ibisch mit Eyerklar/ damit salbe ein Glied/ laß trecken werden/streue gestossenen Schwefel darauf/ zünde an/ so brennets ohne einige Nachtheil des Glieds/ und bestreuchst du die Hand damit/ so kanst du das Feuer angreiffen ohne eine Empfindniß. Oder nimm Schwefel/ Opertment/ gemein Baumöl/ machs wie eine Salbe/damit bestreich das Haar/ Bart/ oder Kleider/ oder was anders/zünds an/so machts ein groß Feuer/ und thut doch keinen Schaden. Oder

nimm

nimm Natter-Wurtz/ Pappel-Safft/ Eyerklar/ rührs untereinander / damit salbe Hände Füsse und Kleider/ und streue gestossenen lebendigen Schwefel darein/ zünds an/ so wirds starck brennen/ und nicht schaden.

Eine Feder zu schneiden/ daß sie nicht klecke.

Wann die Feder abgeschnitten und aufgespalten / und das vorder Theil zum Schreiben tüchtig/ so schneide das untere Spältlein nicht heraus/ wie man sonsten pfleget/ damit schreibe / so wird sie keinen Dalcken werffen/ dann auf diese Manier kan sie nicht mehr Dinten fassen/ als es sich gebühret / so aber das untere Spältlein abgeschnitten/ und man zu hart eintuncket/ fasset der Raum unter dem Ort / davon das Spältlein abgeschnitten / zu viel Dinten/ welche darnach/ wann man nicht vorsichtig handelt/ fallen/ und das Papier beklecken muß.

Daß sich ein Hering selbst umkehre auf dem Rost.

Nimm eine Gänse-Feder/ und thue Quecksilber darein / stopffe die Feder wohl zu/ und stecke sie in den Hering/ so wird sich der Hering selbst umkehren.

Daß einem die Fische nachfolgen.

Nimm Hanff-Körner/ feud sie so lange/ biß sie aufkeimen / zertreibe sie mit Täpfer-Doon/ und ein wenig Küh-Mist/ gesottene Erbsen / gestossene Ebers-Wurtzel/ Honig und Lackeritz/ mache ein Massam daraus/ bestreich die Reusen oder Garn-Säcke damit/ thue auch etwas in den hintersten Beutel.

Alle Fische in einem Teig zusammen bringen.

Nimm ein Kraut von Dioscoride Erechtithes, und ein Kraut von Plinio Blattaria genannt/ sind beyde gemein/ lege sie in Honig einen Tag/ und eine Nacht/ lege es hernach in die Sonnen / und laß es trucken werden/ darnach binde sie an einen Faden und henge sie in einen Teig/ alle Fische/ die drinnen sind / kommen darzu/ daß du sie mit der Hand ergreiffen kanst/ wann du darzu thust ein Kraut / heisset Stengel-Wurtzel / sie muß aber gegraben werden / wann der May drey Nacht alt ist/ hat zween Knorren unten an der Wurtzel/ damit schmierest du die Hände/ und hältest sie in das Wasser/ alle Fische/ die darinnen seynd / die das riechen / kommen alle darzu an die Hand/ und saugen/ daran/ alsdann magst du sie ergreiffen.

Fische mit den Händen zu fahen.

Nimm Reygerschmaltz/ und bestreich die Hände damit/ darnach greif ins Wasser nach den Fischen.

Item/ nimm Adern von einer Wölffin/ von dem hintern Schenckel und bestreich sie mit Reiger-Schmaltz/ und schlage sie um den rechten Schenckel / und tritt in das Wasser/ da es gut ist/ biß an die Knie oder höher. Die Adern müssen dürre und nicht grün seyn/ nach dem Fischen hänget man sie wieder auf / daß sie wieder trucken werden: Wann du wieder fischen wilt/ so bestreich sie wieder mit Reygerschmaltz/ wie zuvor.

Oder: Nimm Campffer mit jetzt gesetzten Specibus, und thue wie jetzt berichtet/ so wirst du Wunder erfahren.

Item: Nimm Springwurtzel/ wirff sie in ein stehendes Wasser/ so greiffest du die Fische mit den Händen.

Oder nimm cuculi Eliphanta, ein Loth Krafftmehl/ zwey Loth Rahm/ alte Käse/ zwey Loth Schäfen-Unschlit/ zwey Loth Honig/ so viel dessen vonnöthen: Etliche nehmen auch Branntewein darzu.

Von diesen allen mache einen Teig/ schneide kleine Stücklein darvon/ welcher Fisch davon geneust/ der schwimmet empor.

Item/ nimm sechs Körner cuculi de Alexandria, Weitzen-Mehl und Honig/ pulverisire die Körner/ und mache Küchlein daraus.

Einen so schwartz als einen Mohren zu machen.

Nimm Salpeter/ Salmiac/ Römischen Vitriol/ und den Ruß/ so um die Pfannen klebt/ ana, distillire mit einander/ bestreich einem das Angesicht damit/ so wird er so schwartz/ wie ein Mohr/ und gehet nimmermehr ab.

Oder nimm Römischen Vitriol und Gallus/ so viel du wilt/ stoß ein jedes besonder zu Pulver/ rühres untereinander/ brenne es aus/ wann du die Haut/ wo du willt/ damit bestreichest/ so wirds schwartz/ und gehet nicht ab/ nimm aber das Wasser/ so heraus kommt.

Oder nimm zwey Pfund Aschen von Eichenholtz/ setze eine scharffe Laugen an/ lege gepülverten Silberschaum darein/ laß den halben Theil einsieden/ durchseyhe es/ färbe damit die Haut und andere Dinge.

Daß die schwartze Farbe wieder abgehe.

Nimm Weinsteinöl/ distillire/ das Wasser nimmts wieder hinweg. Oder nimm Römischen Vitriol/ wasche dich damit/ wo du schwartz bist.

Daß sich einer bey Nacht und an einsamen Orten nicht fürchte.

Nimm Wasser/ das von Menschenblut distillirt ist/ bestreich dein Angesicht damit/ so wirst du so beherzt/ daß du dich nicht entsetzest/ du seyest alleine wo es seyn möge/ bey Tage oder bey der Nacht.

Zu machen/ daß das Glas von einem geglästen Ofen herab springe.

Nimm Tauben von einer Saltzscheiben/ wirff sie in das Feuer desselbigen Ofens/ lasse es brennen/ so springt das Glaß von der Kachel hinweg/ welches wegen einer sonderbaren Sympathia geschiehet.

In einem Trinckglas allerley Gebäu/ als Thürn/ Häuser/ Zelt/ ꝛc. zu repræsentiren.

Gieß in ein Trinckglas ein rein Wasser/ schlag darein ein frisches Ey/ lasse es also unbewrucket eine kleine Weil stehen/ so wird das Ey in dem Glas spielen/ und allerley Gebäu repräsentiren: Eben dergleichen geschiehet/ wann man Zinn zerläßet/ und solches in das Wasser gießet/ dann sich auch allerley wunderliche Figuren finden werden.

Die-

Vielerley Getränck in ein Glas zu giessen/daß eines über den andern augenscheinlich stehe.

Gieß in ein Cylindrisches Glas zween Finger hoch Milch / und ein wenig Oel oder zerlassne Butter darauf / also/daß die Milch damit gantz bedecket werde. Stecke ein rundes Bißlein Brods an ein Messer / in der Grösse / daß es könne in das Glas gesteckt werden/und neben sich einen schlechten Raum lasse / und nicht gar am Glas anstosse. Halte es also mit dem Messer nahend zu der Milch / doch daß das Brod nur auf dem Oel aufliehe / schütte fein sacht Bier auf das Brod / daß es allgemach sich auf das Oel oder Fette setze: auf das Bier gieß / wie zuvor / Oel oder zerlassene Butter/und auf diß rothen Wein/ und also weiter/weissen Wein/Wasser ꝛc. so wird es wunderlich anzusehen seyn.

Durch ein Glas mit Wasser und ein Licht eine Schrifft in der Ferne zu lesen.

Man nimmt ein Crystallinen Glas / in der Form einer Kugel / füllets mit Wasser/und hänget es vor ein brennend Liecht/ so wird nicht allein das Gemach wol erleuchtet/ sondern es füllet auch ein über aus starcker Schein / einer zimlichen Grösse an die gegenüberstehende Wand / daß man darbey eine kleine Schrifft lesen kan. Dergleichen Schein wissen ihnen wohl zu nutz zu machen die Kupferstecher / Gravirer / Mahler/Goldschmied und andere Künstler/so bey der Nacht arbeiten müssen/ und eines hellen Liechtes und Scheines bedürffen. Besihe die Secret. Wecker/fol. 556. und Cardanum.

Ein Glas weich zu machen.

Wann du ein Glas in distillirt Menschenblut-Wasser legest / so wirds so weich daß du es deines Gefallens beugen kanst.

Oder lege ein Glas sechs Tag in starcken Wein-Essig.

Oder nimm Liebstöckel/soviel du wilst/und Saltz/stoß es in einem Mörsel/ drücke den Safft durch ein Tüchlein/und sied ein Glas darinn.

Oder nimm Liebstöckel-Wasser / und thue Salmiac darein p. r. und lege das Glas darein.

Oder nimm frische Bertram-Wurtzel und Alaun/ stoß sie klein / thus in einen verglasurten Topff/ setze es darnach an eine feuchte Statt/ so wird es so weich / als ein leinen Tuch/ und wann man Wein darein thut/ so wird es hart / und wann es trocken worden/ so wird es wieder weich. Wilt du es wieder härten/so nimm Pferdhuf/brenne Wasser daraus/ siede das Glas darinnen / so wirds wieder hart.

Ein anders / ein Glas so weich zu machen / als einen Teig.

Nimm Roßhuf/mit allem dem/das darinnen ist/ zerschneids aufs kleineste / mit einem Messer / legs in ein Harrn-Glas/distillirs in Alembic über einem sanfften Feuer/und das jenige / so daraus treuffelt/ thue in ein wohl-vermacht gläsern Geschirr/ laß es wohl glüend werden/ stoß es in diß Wasser sechsmal / so wird es weich wie ein Teig.

Oder nimm Bocks- und Gänse-Blut und Oeltrüsten/ sammt der Mutter vom Essig/ schütts in ein Glas/ laß ein wenig erwallen/ lege das Glas darein/ so wirds weich wie ein Teig.

Glas zu härten als ein Eisen/ daß es nimmermehr zerbreche.

Nimm den Roßhuf/ wie oben gemeldet/ distillier ein Wasser daraus/ wie angezeigt/ mache ein Geschirr/ wie du wilt/ duncke es fünffmahl warm in dieses Wasser/ so wird es hart/ daß es nimmer zerbricht.

Ein zerbrochen Glas wieder zusamm zu leimen.

Nimm Eyer-klar/ klopffe es wol/ mische ungelöschten Kalck darunter/ leime damit zerbrochene Gläser/ so werden sie wieder gantz und starck.

Auf ein andere Weise.

Nimm alten Firneis/ leime damit/ füge die Stücke Gläser wohl zusammen/ daß sie nicht von einander fallen/ lasse sie an der Sonnen/ oder hinter dem Ofen wol trocknen/ kratze oder schabe darnach den Firneis auswendig herab mit einem Messer/ so halten sie fast wol/ also/ daß sie weder vom Wasser noch von andern Dingen wieder ausgehen und zerbrechen/ Dann allein vom heissen und warmen Wasser.

Schön Geschirr zu machen.

Nimm Eyerschalen/ Gummi Arabici Wasser/ Eyerklar/ temperir es mit dem ermelden Eyerschalen/ mache einen Teig daraus/ und formire/ was du vor ein Geschirr haben willt/ laß es an der Sonnen trocken werden/ so wird es gar schön.

Haar Gold-gelb zu färben.

Nimm Alumen fæcis anderthalb Pfund/ koche es in zwantzig Pfund Wassers/ biß der dritte Theil eingesotten/ darnach seye es/ mische darunter zwölff Loth Venedische Seiffe/ süß Mandel-Oel zwen Loth/ temperir es alles fast wohl durcheinander/ darnach setze es an die Sonne funffzehen Tag lang oder länger/ und rühre es bißweilen um; Wann du es willt gebrauchen/ so nimm eine halbe Schüssel voll davon/ laß es über dem Feuer warm werden/ schmiere damit das Haar mit einem Schwamm an der Sonnen/ und wann es trocken worden/ schmiere es wiederum/ und wann du es ein mahl oder sechs gethan/ wasche das Haupt mit Laugen/ darnach wann die Haar wieder trucken worden/ so schmiere es mit süß Mandelöl/ oder mit Eyer-Dotteröl/ so wird es schön wie Gold.

Item: Nimm Alaun drey Pfund/ Salniter 2. Pfund/ Vitriol ein Quintlein/ Distillir es miteinander/ und wasche mit dem Wasser das Haar.

Eine andere Farbe/ die Haar schön Gold-farb zu machen.

Nimm Saffran/ gekochte Eyerdotter/ und ein wenig Honig/ mache daraus eine Salbe/ schmiere des Morgens und Abends damit das Haupt. Und wann du solches ein Monat lang nacheinander thust und das Haupt offt wäschest/ so werden die Haar schön Goldfarb. Du sollt aber zuvor die Bürste mit bitterm Mandelöl schmieren/ und an der Sonnen gebrauchen.

Haar schwartz zu färben.

Nimm Weinreben oder Eichenholtz-Asche 2. Pfund geschmeltzenen Alaun 3. Pfund/Lythargirium 1. Pfund/Fuliginum 3. Unzen/Gummi arabicum, 3. Unzen/ gemein Wasser 10. Pfund / ungelöschten Kalck / stoß es alles wohl zu Pulver / und laß es sieden/ biß daß der dritte Theil eingesotten/ zerlasse und behalts in einem Geschirr wol vermacht/ von selben netze deinen Bart oder Haar/mit einem Schwamm/ und laß es trucken werden/ so werden sie schwartz.

Graue Haar mit einer Salben schwartz zu machen.

Nimm Myrabolana nigra, Myrabolana emblica, Galläpfel/ ana 8. Loth/ Laudanum 16. Loth/ Myrthen-Blätter/ Myrthen oder Heydelbeer 24. Loth / stoß alles zu Pulver/ mache es durch ein Sieb / mische Baumöl drunter / so viel gnug ist/ laß es drey Tage lang stehen/ koche es darnach/ biß es dick wird/ gleich einer Salben/ und salbe damit die Wurtzel deß Haars.

Die Haare falb zu färben.

Laß ein Pund Alaun in zwey Maaß Wasser sieden/so lange/ biß dich das Wasser auf deine Zunge beisset / thue hernach vier Untzen Damascener-Seiffe geschabet darein/ laß alles zwo Stunden lang mit nander sieden / zerlasse das Wasser in einem Glase/laß es acht Tag an der Sonnen stehen darnach brauche es/ nimm einen Schwamm/stosse ihn in das Wasser/daß es ein wenig warm sey/ und netze die Haar an der Sonnen etliche mahl damit / wasche darnach deinen Kopff mit sanffter Laugen/ und truckne die Haar / daß sie halb feuchte bleiben / thue darnach Knoblauchs-Schalen aufs Feuer mit Bettino-Schwefel und laß den Rauch über dein Haar gehen/ halt ein wenig damit still / trockne sie darnach gäntzlich/ so werden sie hübsch fahl werden.

Haar auf allerley Farben zu färben.

Nimm Archenda, gulden Lithargyrium,von einem jeden ein Unß/Galletrum fünff Unzen / Brunnenwasser ein Viertel / laß den dritten Theil einsieden / nimm Weinreben-Aschen darzu/ und laß die Lauge distilliren/ und wann es kalt worden / so thue es auf die Haar / so werden sie Castanienfarb/und wann sie laulicht-warm ist/ werden sie roth; und wanns recht warm ist / werden sie schwartz.

Haar kraus zu machen.

Nimm Attich-Wurtzel/zerstosse oder zerreibe sie mit Baumöl / schmiere damit die Haar / und binde die Blätter darauf.

Item/nimm Rauten-Wurtzel/ brenne sie zu Pulver/und mache eine Lauge davon/ und wasche das Haupt darmit.

Haar wachsen zu machen.

Nimm Eyerdotter / so viel du wilt / thue sie in eine eiserne Pfannen/ über ein Feuer/ biß sie verbrennen/darnach drucke das Oel heraus / behalt es in einem Glase/ und salb die kahle Statt damit.

Eine

Eine Salbe/das Haar ausfallen zu machen/ an welchem Ort man will.

Nimm geklopffte frische Eyerklar/ ungelöschten Kalck sechzehen Loth / Auripigmentum zwey Loth/stoß zu Pulver / was gestossen ist/misch es durcheinander/thue so viel Laugen darzu / daß es gleich einer Salben wird / salbe alsdann die haarichten Glieder damit / mit einer Federn / und wann die Salbe eine Viertelstunde darauf geblieben/ so wasche es wieder mit warmen Wasser ab / so fallen die Haar aus / wollen sie aber nicht ausfallen / so schmiere den Ort noch einmahl mit der Salben / und wasche es bald mit warmen Wasser wieder ab / so fallen sie alsbald gar gewiß aus. Schmiere darnach den Ort mit Rosenöl / oder braun Violenöl / auf daß die Salbe von wegen ihrer Schärffe nicht schaden möge.

Einem jeden Holtz eine Farbe zu machen wie Ebenholtz.

Reibe das Holtz mit unausgelöschtem Scheidwasser/und wann es trocken ist/ so mache 3. oder 4. Lager/von guter Dinten/ darinnen kein Gummi sey/ darnach reibe den Stab mit einem leinen Tüchlein/ oder mit einer Bürsten/oder aber mit Spanischen Pimsen/darnach reibe es auch fein leiß und sanfft mit Wachs/ so es nun endlich mit wollenen Tuch abgetrucknet wird/siehet es dem Eben-Holtz nicht ungleich. Darmit es aber eine rechte Schwerung habe/ ist das Birnbaumen Holtz darzu am bequemsten.

Einen köstlichen Leim zu machen/damit gar bald in der Eil/ beydes grüne/so wohl auch dürre Bretter/und nicht allein gewunden/ sondern auch mit den Händen zusammen gedruckt/ zu leimen/ daß er stärcker hält/ als das Brett an ihm selber.

Nimm Leim/ richte denselben mit warmen Wasser/ geuß hernach das Wasser rein ab/ richte ihn ferner mit Brandewein zu/wie er seyn soll/und knete ihn wohl leime darnach ein Brett darüber/ wie oben gemeldet.

Erlen-Holtz künstlich zum Stein zu machen.

Wird also gelehret: Wann man Bier bräuet/ lässet man es mit dem Hopfen wohl sieden / biß der Hopfen gnug hat/ darnach gräbet man es drey Jahr in einen frischen Sand oder Kiesel/ in einem Keller/ so wird es zu einen harten Stein / und giebt die besten Wetz- und Büchsen-Steine. Solcher Erlen-Steine soll man im Fluß Sarno in Italien finden.

Eine schöne Kunst/ Holtz von allerley Farben zu färben/ den Tischern dienstlich/ Tisch/ Bettladen und anders einzulegen.

Deß Morgens frühe nimm frischen Roßdreck/mit der Streu/lege ihn auf Höltzer über zwerch etwas hoch/und stelle darum eine Schüssel/ daß das Wasser darein treufft/und wann du einen Tag nicht gnug Wasser bekommen kanst/ so thue es drey oder vier Tage nacheinander / bis du genug hast/ seige es darnach/ und mische unter die Maaß Wasser einer Bohnen groß Alaun/Gummi Arabicum,und was du für Farbe willt/lege das Holtz darein/thue es an die Sonne oder zum Feuer/und so du es

wilt gebrauchen/ nimm daraus Holtz / so viel du bedarffst / das ander lasse liegen. Dann je länger es in diesem Wasser liegets je schöner es wird / und kan nimmermehr ausgelöschet werden.

Eben-Holtz gleich dem natürlichen zu machen.

Nimm allerley hart Holtz/ als da ist Buchsbäumen / Cedern und Maulbeerbäumen-Holtz/ legs drey Tag lang in Alaun Wasser an die Sonne / oder an einen warmen Ort / daß es erwärme / koche es darnach ein weil in Baumöl / und mische darunter Vitriol/ Schwefel/ jedes ein Haselnuß groß/ dann je länger man es kochet/ je schwärtzer es wird. Doch soll man es auch nicht so lange kochen/ daß es nicht verbrenne.

Einen Caphan ohne Feuer zu kochen.

Wann man in einen berupfften und ausgenommenen Caphan ein glüenden Stahl stecket / und denselben mit einem paar Hands qualen umwindet / daß die Hitze nicht heraus kommen kan/ so wird das Fleisch gar/ daß mans essen kan. Dienet für Kriegs- und Wanders-Leute.

Daß die Hüner viel Eyer legen.

Gieb ihnen Haasenlorbeern oder Haasendreck/ fein klein zerrieben und in nasse Kleyen gestreuet und untergemenget/ laß sie es also essen/ so legen sie wohl / gibst du ihnen zwey oder dreymal/ so legen sie sich zu tode.

Gib einer jungen Hennen/ wann sie anfahen will zu legen / eine halbe Altrupen-Leber / so wirds eine gute Leg-Henne: Giebst du es ihr gantz/ so leget sie sich zu tode.

Sonsten aber/ wann man das semen rutæ caprariæ, der Geißrauten nimmt/ und dasselbe den Hünern zu essen giebt / so legen sie viel und grosse Eyer. Eben solches wircket auch der Kressensaamen mit Krusch und Wein vermenget/ und den Hünern zu essen geben.

Speiset man sie mit Hanfkörnern und Nesselsaamen / so legen sie den gantzen Winter. Wann aber sonsten die Hüner nicht legen wollen/ so gieb ihnen schwartzen wohlriechenden Coriander (nigella) so heben sie an zu legen ; hergegen aber machen die Kerne von Weintrauben / die Bohnen/ die Hülsen von Bohnen die Hüner unfruchtbar / daß sie nicht wol legen noch brüten.

Daß eine Henne junge Hünlein ausbrüte/ die alle Jahre ihre Farben verändern.

Legt ihr Eyer unter/ die auf den grünen Donnerstag gelegt worden / so werden Hünlein draus/ welche alle Jahr ihre Farben verändern. Ob zwar dieses vielleicht für einen Aberglauben gehalten werden wolte/ so giebts die Erfahrung doch viel anders. Es bleiben auch solche Eyer ein gantzes Jahr frisch und gut / und schadet ihnen kein Frost.

Die Eyer/ aus welchen Hähne werden sollen/ trägt die Henne auf der rechten Seiten/ aus welchen aber Hüner/ trägt sie auf der lincken Seiten.

Wann man frische Eyer in neuen Mon schein gelegt aufhebet / die bleiben wärhafftig / nicht alleine zur Speise / sondern auch den Hünern unter zu legen. Dann die im abnehmenden Mondschein gelegt werden / dienen nicht zur Zucht.

Wie man die Keese vor den Würmern bewahren soll.

Aurelius Theophrastus Paracel. lib. 3. de nat. rer. in sine schreibt / man soll zu den Keesen das Kraut Hypericon oder Perforatam (man nennts auch St. Johannis Kraut) legen / dann das habe eine wunderbarliche Krafft / die Keese vor allen Würmern zu bewahren / wann man es also neben oder auf die Keese leget / daß sie dieselbige nicht anrühret so soll kein Wurm drinnen wachsen / da aber albereits Würmer darinnen gewachsen wären und wohneten / so müssten sie doch alle sterben und heraus fallen.

Oder man legt Birckenlaub / oder einen neuen Besen auf die Keese. Birckensafft in Milch gethan / daß keine Maden in Keese wachsen / so daraus gemacht werden.

Item Arunblätter auf die auswerffende Keese gelegt / so müssen die Maden weichen.

Es ist zu mercken / daß ein guter Keese sechserley Art an sich haben soll / nemlich / daß er nicht viel Augen habe / nicht zu sehr gesaltzen sey / nicht häricht / nicht zu alt / nicht zu hart am Schnitt / nicht stinckend.

Das Kupfer von dem Silber / fast in einer Minuten / zu scheiden.

Nim einen alten Kreutzer / Dreyer oder halben Batzen / streue gestossenen Schwefel darauf / zünde ihn an / wann er gebronnen / wirffe die Müntz in kalt Wasser / so du es wieder heraus nimmest / wirst du in pur lauter Silber finden.

Daß ein Liecht dreymahl länger brenne als sonsten / und unverruckt jeder Zeit in einer Höhe bleibe.

Fülle einen Hafen voll Wassers nimm ein Licht / stecke unten einen halben Batzen / Kreutzer oder Dreyer dran / zünde es aber an / lasse es fein sacht in das Wasser brennend hinein / wie weit solches von sich selbst hinein wil / so wird es endlich stille stehen / und brennend in dem Wasser schweben / weil ein Trumm daran ist / und also in einer Höhe verbleiben: So nun ein Kupferstecher / Goldschmied oder anderer Künstler dergleichen Liecht gebrauchen wolte daß er ein Glas voll Wassers darfür hängete / käme ihnen der Schein von dem Liecht allezeit an einen Ort. Doch müste er ihme zuvor ein fein ablänglicht Cylindrisch hohles Geschirr / so ziemlich schmahl / machen lassen / wie bey vorhergesetzter Figur zusehen: Darmit das Liecht nicht weit von dem Rand des Geschirrs brenne / und der Schein dem Künstler zu Nutz kommen möge. Daß aber das Liecht so lang brennet / ist die Ursach / weil das Wasser das Unschlit kühlet / und nicht so geschwind von dem Feuer verzehren lässet.

Einen Schnee-Ballen also anzuzünden / daß er brenne wie ein Licht.

Nimm einen Campffer/ schneide ein länglicht Stücklein daraus / stecke es in einen Schnee-Ballen / zünde es an / so werden die Leute nicht wissen woran sie sind/ wann sie den Schnee-Ballen sehen brennen. Und dis geschiehet weil der Campffer ein überaus-brünstige Materi / welche nicht leichtlich zu löschen.

Ein brennend Liecht unter dem Wasser zu tragen.

Nimm ein lang hohl Geschirr / mache darein ein Holtz / darein man ein Liecht stecken kan/ darnach kehre das hohle Geschirr unter sich in das Wasser / so brennt das Liecht unter dem Wasser / und kommet kein Wasser darein/ wegen der Lufft im Geschirr.

Feuer in die Lufft zu werffen.

Nimm Schwefel und weidene Kohlen / und ein Pfund Salpeter / stoß es zu Pulver / laß es an einem warmen trocknen Ort stehen/ und siehe/ daß kein Feuer darzu komme/ dann es gienge von Stund an/ und führe in die Lufft. Und wann du wilt eine Probe thun/ so thue es nicht im Hause/ dann es möchte anbrennen/ sondern gehe an die Lufft/ und wirffs so hoch und weit du kanst. Wer es siehet / der meinet nicht anders/ es gienge durch Zauberey zu.

Kleine Kügelein zu machen/ die im Wasser brennen.

Nimm ungelöschten Kalck und Schwefel ana, knete es mit Oleo Bendicto zu einem Teige/ und formire Pillulen daraus / wirff sie in ein Züberlein mit Wasser / so werden sie darinnen brennen.

Ein Feuerwerck/ so unter dem Wasser brennet/ und je mehr du Wasser darzu geussest/ je mehr es brennet.

Nimm ein gros Stück ungelöschten Kalck / mach ein Loch oder Höhle mitten drein/ vermischt mit lebendigem Schwefel/ beschleuß das Loch mit gestossenem ungelöschten Kalck/ und lege den Knollen in einen Hafene setze ihn in den Regen / und je schwerer es regnet/ je stärcker es brennet.

Eine Kertze zu machen / die man nicht auslöschen kan / und jemehr man Wasser darauf geust / jemehr es brennet.

Nimm 2. Loth Galbani, 4. Loth ungelöschten Kalck/ 2. Loth Krahen-Gallen / vermisch es alles durcheinander / und mache mit Wachs und Spangrün eine Kertze oder Licht / darnach nimm Gold-Käferlein ohne den Kopff und Flügel / und gleich soviel Leinsamen/ zerstoß es alles mit einander / legs in ein irrden Geschirr / in ein Roßmist/ hebe es allweg über den fünfften Tag von einem Ort zum andern / doch im selben Mist laß es 50. Tage stehen / so wird es wie ein Saffran oder flüssig Oel; mit diesem bestreich die Kertzen drey oder vier mahl / und laß allewege ein jedes trocken werden / alsdann so zünds an / so kan mans nimmermehr weder mit Wasser

noch andern Dingen auslöschen/man legts dann in Essig / und laß es drey Tag darinen/ so lischts aus.

Item/eine andere/die nicht erlischt/und obs geschehe / daß sie sich von ihr selber wieder anzünde.

Nimm die Flachs-Ader in einer Gänse-Feder / füll an mit lebendigen Schwefel/bedecks mit Wachs/machs wie eine Kertze/nimm Werck oder Baumwolle/mache einen Dacht daraus/juvor in Baumöl getunckets/thue es in die Flachs-Ader des Gänse Kiels/lege Wachs mit gepülvertem lebendigen Schwefel und Campffer temperirt/ zünde darnach die Kertze an/so erlischt sie nicht/und wann sie schon erlischet/ so zündet sie sich von ihr selber wieder an.

Eine Lampen zu machen/ bey welcher alle Umstehende gantz Todenfarb aussehen.

Reusnerus in seiner Optica fol. 153. lehret eine solche Lampen zuzurichten / ich ich mache sie also: Ich nehm ein irdin Schüsselein/giesse darein Branntwein / darauf lege ich einen Flachs/bestreue solche mit Saltz u. Schwefel rühr alles wol durcheinander/zünde den Flachs an / gehe damit in eine Stuben/darinn kein ander Liecht/so werden die Umstehende jämmerlich aussehen. Je schöner und röther sonsten ein Mensch/ je greulicher siehet er bey solchem Liecht aus; so aber ein anders Liecht darzu kommet/ bekommet ein jeder seine natürliche Farbe wieder. Noch grösser Wunder kan man erwecken/wann einer Zähn schneidet von weissen Ruben/und sie halb in den Mund nimmet/und halb heraus gucken lässet/ nimmet auch ein Leilach über den Kopf/ so wird er noch greulicher aussehen.

Eine sehr lustige Lampen zu machen / welche / ob man sie gleich in dem Hosensack trägt/ oder auf der Erden kugelt/doch nicht auslischt.

Der Frantzösische Author giebt dis schöne Stuck etwas tunckel vor / ich wills deutlicher und verständiger beschreiben: Lasse ein Geschirr von Messing oder Kupffer machen/ wie bey A, neben mit zweyen Stefften/ welche in den Reiff HIKL, bewegen lassen können/doch daß das Geschirrlein nicht heraus falle. An diesem Reiffe sind oben und unten wieder zween Stefft D E, so in dem Ring MNOP sich bewegen können. Dieser Ring hat bey FG. wieder zween Stefft / so an der Kugel QRST, können bewegt werden. Also/ daß sechs Stefft sind für sechs unterschiedliche Stände des Geschirrs A; welches allezeit im dem centro verbleibet / und über sich siehet / ob man sie gleich hin wirfft/oder auf allen Seiten beweget/ welches sehr lustig/ zu sehen/doch halt ich dafür / die zween Stefft FG, stünden viel besser in NP/, wer dergleichen machen will/ kan es probiren. Es ist vor etlichen Jahren dem hochlöblichen Keyser Rudolpho Secundo ein künstlicher Wagen verehret worden / darinn einer gantz gerad und still / auch bey dem ärgsten Weg / sitzen können / ja / wann der Wagen gantz umgestürtzt worden/ist die Person doch gerad und ohne Schaden still

ge-

gesessen. Welcher fast aus dergleichen Fundament gemacht / und der Sitz in gewisse Reiff gehencket werden.

Wie eine Lampe solle zubereitet werden/daß sie das Oel nach Nothdurfft von sich giebet.

Ich wil hie/sagt ein Frantzösischer Author / nicht von gemeinen und bekannten Lampen/welche Cardanus in seinem lib. Subtilitat. beschrieben/handeln: Es ist ein kleines Gefäs/und rund wie eine Säulen/welches mit Oel angefüllet wird / und weil daran nichts anders/als unten ein klein Löchlein/nahend genug bey dem Röhrlein/darein der Tocht kommt/so flieffet das Oel nicht heraus / damit oben kein vacuum erfolge wider die Natur/es seye dann/ daß der Tocht angezündet / und er die Lampe erwärme/das Oel subtiler und dünner mache / daß es könne fliessen / und die Lufft hingegen/ an das ober Theil/so leer sollte werden/ das vacuum zu verhindern/ dergleichen ist verzeichnet mit E. Ich wil aber eine viel künstlichere Lampen machen lehren. Das Principal-Stuck daran ist ein Geschirr / CD. so nahe bey dem Boden C, ein Loch/ dariñ ein Röhrlein/ so unter sich stehet / darnach eine andere grosRöhren D, welche durch das Geschirr inwendig gehet / und eine Oeffnung hat bey dem D zu nächst oben bey dem Gipffel/ und eine andere eben unter diesem Geschirr und nechst bey dem Boden der Schalen AB, aber doch daß sie den Boden nicht anrühre: So nun dieses Geschirr bereitet/ so fülle es mit Oel/ und wann du das Loch C aufthust/so stecke das Loch E zu/alsdann wird das Oel bey C nicht können auslauffen/ sonst müste ein vacuum werden. Aber wann das Oel allgemach continuirt in dem AB, so wird es sich verzehren durch den angezündetn Tocht / das Loch E, welches durch diß Mittel verstopffet ist und in dem der Lufft durch die Röhren E, D, einkommen kan/wird das Oel eben sowohl heraus lauffen durch das C in die Schalen AB, und wann es kommet sich zu füllen/so wird es alsobald das Loch E verstopfen/und deßhalben höret das Oel auf zu fliessen/und währet so lang/biß das Oel wieder abnimmet/und das E wieder Lufft empfangen kan/da dann das Oel wieder fliessend wird. Diß kan man mit schlechten Unkosten erfahren und probiern / mit Wasser und einen irdenen Geschirr/es ist vermuthlich/daß dergleichen wunderliche Lampen die Athenienser gebraucht/ so ein gantzes Jahr unangerühret vor dem Bild des Minervæ gebrennen: Dann sie können eine grosse Meng Oel darein schütten / als ins CD, und einen Tochte/der da brennet/ daß er sich nicht verzehret / wie dann die Naturkündiger dergleichen lehren zuzurichten: Wann nun die Sach also angeordnet / wird die Lampe von sich so viel Oel fliessen lassen/als ihr vonnöthen.

Braunrothe Lilien darüber.

Nimm die Stengel von den Lilien / wie sie blühen/binde ihrer zehen oder zwölff zusammen/henge sie in den Rauch/ so gewinnen sie Würtzelein wie Zwiebeln.

Wann dann die Pflantz-Zeit kommt/so lege sie in eine rothe Weinhefen/ laß sie darinn liegen/biß sie dich dünckt roth genug seyn darnach setze sie ins Erdreich/ und schütte zu einem jeden ein Theil der Hefen/ so werden sie Purpurfärbig.

Man kan auch Lilien von Farben sonst machen/ wie man sie haben will/ wann man Zinober zwischen ihre Zwiebeln thut/ so werden sie roth/ oder Grünspan/ so werden sie grün/ und so fort an

Ein jedes Metall geschwind fliessend zu machen/ es sey beysammen oder Stückweis/ und diß nur in einem Ey oder Nußschalen/ die doch nicht in das Feuer gesetzet werden.

Man nimmt gepülverten Schwefel/ Salpeter/ Schelffen von Buchsbaum/ eines so viel als das ander/ lege solches in ein Eyerschalen/ darauf das Metall/ und wieder darauf solch Pulver/ und zünds mit einer Kohlen an/ so wird man erfahren/ daß der Metall alsobalden über einen Klumpen zusammen fliessen wird. Ich brauche darzu Salpeter/ Schwefel und Weinstein/ in der Proportion der Element/ und der grossen Lichter des Himmels. So man nun dergleichen Pulver in einen Scharnützel oder Gucken thut/ anzündet/ und einem Küriser auf den Harnisch wirfft/ wil ich dich versichern/ daß er das Eisen in dem Leib fliessend macht.

Zu wandern/ daß man nicht müde wird.

Nimm zu dir Beyfuß oder Eisenkraut acht Tage vor oder acht Tage nach Bartholomäi gegraben/ so wirst du nicht müde.

Item/ nimm Bertram/ Pfeffer/ ana ein halb Loth/ und ein Quintlein/ Cuphorbio drey Gran.

Weise Nägelein Himmelblau zu machen.

Nimm Wegwart-Kraut-Stengel biß auf die Wurtzel/ doch solle derselbe Stengel ziemlich dicke sey/ und spaltet ihn darnach in der Mitten auf/ und stecke die Nägelein/ von der Wurtzel abgerissen/ hinein/ und binde es mit einem Stohhalm oder Rühtlein zusammen/ vergrabe es in ein Erdreich/ welches mit faulen Mist wohl vermischet sey/ und begeuß zu seiner Zeit so sollen blaue Nägelein daraus werden.

Wie man einem weissen Pferd einen schwartzen Stern an die Stirn brennen soll.

Nimm einen irdenen Topff/ koche denselben wol in Wasser/ und stosse ihn darnach gar klein in einen Mörsel/ das nimm darnach/ und binde es dem Pferde auf die Stirn/ ein Tag und Nacht/ in wenig Tagen werden die weissen Haare ausfallen/ und schwartze wieder wachsen.

Daß ein Pferd nicht leichtlich müde werde.

Wann man einem Pferde die grossen Wolffs-Zähne an den Hals hänget/ so lauffts wohl/ und wird nicht bald müde. Hierzu muß ich den Fuhrleuten und Gespannen ein Geheimnus der Natur offenbahren/ welches Nicolaus Argerius bey Hieronymo Bocken in seinem Kräuterbuch cap. 44. also beschreibet: Welchen Thieren Aepffel zu führen/ oder zu tragen/ aufgeladen werden/ die werden gemeiniglich müde und Krafftlos/ daß sie förders nicht mehr fort kommen können/ nicht so fast von der Bürden/ als von dem kräfftigem Geruch/ denen komme nur mit Brod wieder zu Hilffe.

Perlen

Perlen zu machen/ die in der Gestalt den guten gleich seynd.

Nimm der Schneckenhäuslein/ oder Kröten Mulden/ so man im Wasser findet/ seude sie in Wein/ daß das Schwartze herab gehet/ laß sie dürre werden/ schabe das Schwartze wol ab/ das Weisse stoß in einem Mörsel/ rädees durch ein Sieblein/ nim Tau und Eyerweis/ schütte das Pulver darein/ mache ein Teigleins daraus/ formire Perlen nach deinem Gefallen/ stosse Borsten darein/ mache ein Teigleins daraus/ formire Perlen nach deinem Gefallen/ stosse Borsten dardurch/ laß sie an den Borsten wohl dürre werden/ lege sie in ein Scherblein beym Feuer/ decke es oben zu/ und wann die die Scherbe heiß ist/ so schütte sie auf den trocknen Sand/ nim darnach Queckſilber/ setze es an eine Glut und schütte die Perlen darein/ rühre sie gar wol um/ daß sich das Silber daran hänge/ darnach geuß Eyerklar daran/ setze sie auf eine Glut/ so sind sie recht und wol bereitet. Etliche aber machens also/ wann sie haben die Borsten durchgestochen oder gestossen/ so lassen sie die Perlen trocken werden/ und ziehen sich wieder ab/ finden sie in Leinöl/ und waschen sie aus heissem Wasser.

Alte Perlen zu verneuren.

Wann die Perlen alt/ gelb und rostig worden/ soll man sie in einem Teig stecken/ und mit Brod backen/ so findet man sie wieder schön und klar.

Peterſilien wachsend zu machen in vier Stunden.

Nim den Saamen/ lege ihn in süsse Milch zu weichen/ und auf die Stätte/ da du den Saamen säen willt/ sollt du ungelöschten Kalck legen/ klein gerieben/ das sollt du dreymahl thun/ und den Saamen aus der Milch nehmen/ und darüber streuen/ und auf dem Kalck Erde/ und zuletzt Wasser darüber sprengen/ so wird der Peterſilge herfür kriechen/ ehe dann vier Stunden verlauffen mögen.

Ein anders/ daß Peterſilge in einem Tag wachse.

Nim dem Saamen/ lige ihm sechs Tage zuvor in Wein/ daß er darinnen welche/ und wann vier Wochen um sind/ so nimm den Saamen/ und lege frische Rosen auf die Erden/ vier queer Finger hoch alsdann säe den Saamen hinein/ und decke ein naß Tuch darüber/ und heitze demnach die Stuben warm ein so wird sie in kurtzen Stunden wachsen. Oder säe Peterſilien-Saamen/ zuvor einen Tag in starcken Branntewein geweichet.

In einem Spiegel zu sehen/ was der Feind auf eine halbe oder gantze Meile macht.

Diß ist ein schönes und doch leichtes Stück: Nimm einen flachen gemeinen guten Spiegel/ je gröſſer/ je besser/ lasse oben/ unten und zur Rechten der Leisten ohngefehr anderhalb Zoll oder Daumen hoch Laimen/ daß also der Spiegel eingefasset sey/ biß auf die Lincke Seiten da er offen bleiben muß solchen Spiegel halte gegen das Ort/ da der Feind sich aufhält/ so wirst du darinnen sein Marchiren/ Schantzen/ Thun und Lassen ersehen.

Eine rothe Rosen alßbald weiß zu machen.

Zünde Schwefel an/ halte eine rothe Rosen darüber/ so wird sie gantz weiß/

dann

dann der Schwefel die Tugend hat/eine Farb in die andere zu verwandeln/ also kan man einen grauen Bart mit Schwefel-Balsam gelb machen.

Daß ein Stein brenne wie Oel.

Nimm ein Pfund gepülverten Calamit/ ungelöschten Kalck/ Griechisch Peck/ lebendigen Schwefel/ana 8 Loth/stoß zu Pulver / vermische es untereinander / und thue es in einen Tiegel fein ordentlich aufeinander/verklebe ihn wohl mit Luto Sapientiæ, setze ihn in ein Glas-Ofen/ laß 13. Tag darinnen/alsdann nimms heraus/stoß alles wieder zu Pulver/ wie zuvor/ setze es noch einmahl in Ofen / das thue zum drittenmal/so findest du letzlich Steine/wann du dieselbe nur mit Speichel besprezgst/und ein Licht darzu hältest/so zündet sichs an.

Edelgestein zu machen/ daß sie den rechten gleich sehen.

Nimm das weisse von Eyern /mische es wol untereinander/thue es in eine Glas/koche es gar hart/nimm es heraus/thue es an einen andern Ort / der nicht staubicht ist/eine Zeitlang/bis so lang es so hart als Glas werde / darnach schneide es in kleine Stücklein/ thue es in Wasser/so mit einer Farbe/welche du willt/vermischet sey/seud es so lange/ bis es dieselbige Farbe an sich genommen. Als: wilt du einen Topasium haben/so nimm Saffran darzu: Pyropum, nimm Perterstlgen-Spähne darzu / also auch von andern. Ist ein schön Inventum und leicht zuzurichten.

Agtstein zumachen / artlich und klar.

Seud Terpentin/so viel du willt/in einem vergleßten Pfännlein/ mit ein wenig Baumöl/rühre es/biß dick wird/als starcker Brey / also gies es aus / worein du wilt laß acht Tag an der Sonnen stehen/so wird es lauter und hart genug / daraus drähet und macht man/ was man will/Pater noster Körner/Messer-Hefftle und anders.

Einen zerbrochenen Agtstein gantz zu machen.

Bestreich ihn mit Leinöl/und halte die Stück zum Feuer/thue sie also warm zusammen/ so wird der gantz.

Stahl weich zu machen.

Beschmier ihn mit Hefft-Laimen/mit Mercurio Sublimato, binde ihn darüber/ laß eine gute Weile glüen. Item nimm ungelöschten Kalck/ Seiffe Hechts-Galle/ mache einen Teig daraus/schlag den über den Stahl/ mache den Laimen mit Salmiac-Wasser an/streich ihn darüber/daß kein Dampff darvon kommt/ und laß truckenen/ schmiere die Risse wieder zu/ leg es in ein gut Feuer/ laß nicht abgehen/ die Hartung voraus nimm Eisenkraut-Wasser/Rettich-Wasser/Zwiebel schneide die auf/daß der Safft daraus komme / nimm Ochsenzungen Wurtzeln mit Zwiebeln im Wasser/ alsdann laß den Stahl glüen / und lösche ihn draus.

Ein anders/ Stahl oder Eisen weich zumachen.

Nimm Attich/brenne ihn zu Pulver in einen neuen Topff/und mache Eisen oder Stahl glüend/und wirffs darein/so wird es geschmeidig/ und weich wie Bley.

Eisen/ Stahl/ Kupffer/ oder ander Metall zu machen/ daß man darein graben/ stechen oder schneiden kan.

Nimm Salmiac/ gemahlenen Weinstein ana, setze es über ein gut Feuer/ in starcken irrdenen Hafen/ lege das Metall darein/ und laß es fein wohl sieden/ eine Stunde/ so weichet es von dieser Etzung. Wilt du es aber wieder härten/ so mach es über einer Glut gar glüend heiß/ zeuch es heraus/ und stoß es in kalt Wasser/ so wird es gar hart. Je weniger du es glüend machest/ je weniger es härtet.

Ein Eisen zu machen/ daß mans stossen und knetten kan.

Distillire Stein-Alaun zu Wasser/ und lösche in demselben stählerne Klingen siebenmal aneinander/ so werden sie so subtil und weich/ auch leicht zu brechen seyn/ daß man sie auch in einem Mörsel zustossen und zu Pulver machen kan/ wie Glas.

Item/ stählerne Klingen/ so rostig seynd/ drey oder vier Tag unter dem Schnee begraben/ lassen sich so leicht drehen/ wie jetzt gemeldet.

Eisen zu schmeltzen.

Nimm Calx tartari, Sal alcali ana, weiche es in Küh-Brunst/ daß es werde wie ein dicker Brey/ laß es an der Sonnen dörre werden/ oder beym Feuer/ mache das Eisen glüend/ lösche es darinn/ es wird schmeltzen wie Silber. Item nimm Eisen/ Spiesglas/ geschabte Kreide/ laß es in einem Tiegel eine Stunde fliessen/ so fleußt das Eisen wie Bley/ und geußt sich schön weiß.

Stahl und Eisen aufs härteste zu machen.

Nimm von den wilden Ertz-Aepffeln-Safft/ Safft von Rettich/ Rauten-Safft/ temperirs durcheinander/ lösche die Waffen darinn ab/ und härte/ wie man pflegt zu härten/ so wirds gut.

Item nimm Menschen-Haar/ und siede sie so lang in Wasser/ bis das Wasser drinnen röthlich wird/ und lösche darinnen Stahl ab/ so wird er rechtschaffen hart.

Messer und andere Waffen zu bereiten/ daß sie Eisen schneiden als wie Bley.

Nimm guten Stahl/ der wohl gesäubert ist/ darnach nimm Regen-Würme/ distillire sie/ nimm dieses Wasser und Rettich-Safft/ ana, mische es durcheinander/ lösche den Stahl in diesem Wasser wohl glüend vier oder fünff mahl aus/ und laß aus diesem Stahl Messer oder Schwerdter schmieden/ so schneiden sie das Eisen wie Bley.

Einen Böhrer hart zu machen/ daß er durch Eisen bohre.

Nimm Haus-Wurtz/ send sie in Wasser/ und härte die Böhrer damit oder andere Waffen.

Daß ein Eisen das ander schneidet.

Mache ein Messer gar glüend/ und streue Magnetstein darauf/ temperirs in starcken Wein-Essig/ mit ein wenig gemein Saltz und Stein-Alaun.

Daß das Eisen scheinet / als wann es Kupffer wäre.

Nimm Menschen-Haar/ laß sie in Wasser so lange sieden / bis das Wasser wie Blut werde/ alsdann lösche das glüende Eisen darinnen/ so wird es wie Kupffer.

Eine schöne gewisse Kunst / aus dem Armbrust zu schiessen.

Laß deine Poltzen alle von Eisen machen/ von einem guten Stahl/ wie du die Federn haben wilt/ wann du nun schiessen geheist/ so habe bey dir ein Säcklein/ darein klein gepülverter Magnet-Stein/ der da gut ist / und von der Kletten-Wurtzel auch gepülvert/ halb so viel/ oder gleich / die müssen so klein gepülvert seyn / daß sie sich durchs Säcklein streüen lassen/ damit streue auf deine Pfeile/ um und um vorne am Stahl/ und reibs mit einem Semischen Leder wohl/ so nimmt der Stahl den Magnet zu sich/ und wann du abschiesseist/ so eilet der Pfeil nach dem Eisen / darauf der Vogel sitzet / oder zu dem eisernen Nagel/ daran das Ziel gehefftet.

Einem in die Ferne eine menschliche Stimm zu verstehen geben / welche dieser/ so in der Nähe stehet/ nicht hören könne.

Es kan einer einem guten Freund auch in die Ferne etwas durch eine lange beinerne Röhren zuruffen/ welches die dabey stehenden nicht verstehen können/ und geschichet/ wann einer starck in die Röhren schreyet mit vollem Mund/ und der ander zu Ende des Rohrs das Ohr hält/ und observirt. Joh. Baptista Porta lib. 16. Mag. natural. bekräfftiget/ er habe auf zwey hundert Schritt probieret/ darbey lasse ich es bewenden.

Eine menschliche Stimm und Wort in einem Rohr zu verbergen/ und zu seiner Zeit wieder heraus zu lassen.

Vorher-gedachter Author meldet ferner / daß man in einem langen wohlverwahrten Rohr oder Röhren eine Stimm verbergen könne/ die/ wann man begehret/ möge gehöret werden/ welches folgender Gestalt geschehen könte: So die Röhren an einem Ende wohl verstopfft/ und sonsten wohl verwahret/ daß keine Lufft heraus kan/ und man auf der offnen Seiten ein Wort starck hinein schreyet/ und in einem Augenblick gar verstopffet/ sagen sie/ die Stimme sey also eingeschlossen/ wann man das Ende der Röhren öffnet/ man solche vernehmen könne.

Eine Schnell-Waage / das ist/ eine Waage zu machen / darzu man nur eines einigen Gewichts bedürfftig.

Es sind zweyerley Waagen / Bilanx und Statera, wie sie Vitruvius nennet / oder Trutina campana, nach Isidoro. Bilanx ist eine Waage mit zweyen Schüsseln oder Schaalen/ zu Teutsch eine Schüssel-Waage. Statera aber eine Schnell-Waag/ daran nur eine oder keine Schaalen. Jene brauchet man zu Gold/ Silber / Gewürtz / Perlen / Edelgestein / und subtilen theuren Sachen. Diese aber in grossen Lästen/ als da sind Heu/ Grommet/ grosse Kaufmanns-Ballen/ Fässer / und was dergleichen / da ein ziemlicher Abgang wenig austräget / und keinen mercklichen Schaden weder Kauffern noch Verkauffern bringet. Bey der Schüssel-Waag / wie

wie bekannt/ muß man vielerley Gewicht / groß und klein / haben; in der Schnell-Waag aber/ iſt ein kleines genug. Wo Pfund ſollen gewogen werden/ iſt ein Pfund-Stein genug / ſo man aber Centner abwägen wolte / müſte man einen Centner oder halben Centner-Stein haben. Von einer ſolchen Schnell-Waage wollen wir allhier handeln. Ein Schnell-Waage hat viererley Stück/ AB iſt der Scopus, Arm oder Waag-Balcken/ CD Anſa, die Handhäbe oder Lade der Waag / darbey man ſie aufhänget. A E Harpago, der Hacken / daran man die Laſt hänget / welche ſoll gewogen werden/ oder an deſſen Statt Lanx, die Schaale / darein man die Waar leget. F.G. Æqvipondium, der Gewicht-Stein/ welcher an dem Waag-Balcken AB in gewiſſe Theil abgetheilet / kan hin und her geſchoben werden. Und iſt gewiß, daß je weiter der Stein iſt von dem C. je ſchwerer die gewogene Laſt ſey. Der gantze Waag-Balcken aber AB hält ſich zu der Laſt / wie das Theil AC zweymal zu dem übrigen Theil des Waag-Balckens / zum Exempel der gantze Waag-Balck AB ſey ausgetheilet in 22. Theil oder Centner/ und AC habe ſolcher vier. Solche zweymal genommen iſt achte/ und der übrige Theil an zwey und zwantzig / iſt vierzehen / ſo ſprich nun:

8	14	22
4	7	11
2		7
		2) 77
		38. ein halben Centner.

Es iſt aber hier zu mercken / daß es eben ſo viel / wann die Laſt H in E oder in A hänge.

Mit Waſſer/ Wein/ Bier / oder anders dergleichen zu ſchreiben/ als wann es mit Dinten geſchrieben.

Nimm Dinten-Pulver/ ſtoß es klein in einem Mörſel / und reibs Papier wohl damit/ thue es wieder herab/ und ſchreib darauf mit Wein / Bier / Waſſer und dergleichen/ wann es trocken worden/ ſo wird die Schrifft / als wann es mit Dinten geſchrieben wäre.

Eine verborgene Schrifft zu machen.

Schreib auf ein ſubtil Pergament / das wohl ausgebreitet iſt / mit Weiber-Milch/ laß es beym Feuer von ferne trocken werden / wann du es leſen willſt/ ſo ſtreye geſtoſſen Kohlen darüber / ſo wird es ſchwartz. Oder: Schreib heimlich mit Harn oder Eſſig/ laß es trocken werden/ und ſo du willt/ daß man es leſen kan / ſo nimm Rus oder ſchwartze Farbe / und ſtreichs darüber.

Ein ander Schrifft/ die man über dem Feuer lieſet.

Nimm Zwiebel- oder Knoblauchs- oder Lemonien-Safft / oder Milch / und ſchreibe damit auf ein Papier/ halt es übers Feuer / ſo kan man es bald leſen: Oder

nimm getroffenen Salarmoniacum/ und mische es unter Wasser / und schreib damit/ laß es trocken werden/ und halts über das Feuer. Oder thue Alaun in Wasser / und schreib damit/ und so du wilt lesen/ so halts über ein Feuer.

Einen schwartzen Brieff mit weissen Buchstaben.

Nimm frisch lauter Brunnen-Wasser / thue darunter das Gelbe von einem Ey/ temperir es wohl durcheinander in der Dicke / daß du damit schreiben kanst/ nimm eine neu-geschnittene Feder/ und schreibe damit was du wilt / und laß es wohl trocknen. Oder nimm Milch von Feigen-Blättern / setze sie eine halbe Stunde an die Sonne / in einem verglästen Geschirr/ mische darnach Gummi-Wasser darunter/ und thue/ wie berichtet. Nimm einen Pinsel/ und streich den Brief allenthalben mit Dincten an/ daß es alles schwartz wird / laß es wieder trocken werden / so kan es niemand lesen. Wilt du ihn aber leslich machen / so lege den Brief nieder / und schabe mit einem Messer die Substantz der Schrifft herab / so ist sie schön weiß / und lustig zu lesen / in der schwartzen Feldtierung / also mag man auch allerhand mahlen und reissen.

Einen Brief in einen Stein zu bringen.

Nimm den Stein/ stoß ihn klein / nimm weiß Hartz / gestossen Saltz/ Schweinen Schmaltz/ thue darnach den Brief in eine Schweins-Blase mit den Materien umher/ als einen runden Stein / so wirds ein harter Stein.

Daß ein todter Cörper nicht verwese / weil die Welt stehet.

Nimm Terpentin 2. Pfund/ Lignum Aloes 1. Loth/ Mastix/ Negelein / Gallitzen/ Zimmetrinden/ Zitwer / Muscat-Nüß / Cubeben / Weyrauch / ana 2. Loth/ Gummi Dragantum 4. Loth/ distillirs zum Oleo, per retortam secundum artem, so ein todter Cörper damit balsamiret wird / derselbe verwesет nicht / dieweil die Welt stehet/ noch das Leinwand/ damit er bekleidet ist. Wilt du es nicht glauben/ so nimm ein frisch Fleisch/ halte es in der Hand gegen das Feuer/ und wärme es wohl/ beschmiere es drey oder viermahl/ daß sich dieser Balsam wohl hinein ziehe / lege es dann hinweg / es faulet nicht/ bleibet bey seinem guten Geruch / daß es über viel Jahr mag gessen werden.

Item/ wer stets von Roßmarin-Wein trincket / dessen Leib wird nach seinem Tode nicht verfaulen.

Es haben die Egypter die verstorbene Leiber außgeworffen und balsamiret/ und lange Zeit unverwesend erhalten/ als man dann schreibet/ daß dem Käyser Augusto in Egypten des Alexandri und Ptolomei Cörper gezeiget worden / welche vor etlich hundert Jahren gestorben/ darüber er sich sehr verwundert/ daß sie also haben können verwahret werden / daß noch ihre Häute und alle Glieder an ihnen gewesen.

Man schreibet auch/ wann ein Mensch auf nachbeschriebener Tage einen gebohren wird / und hernach stirbet/ dessen Leichnam nicht verfaulen soll/ als 1. Augusti, 26. Februarii, 28. Martii.

Daß

Daß einer nicht truncken werde.

Wer nicht truncken werden will / der esse von einer gebratenen Geiß-Lungen / oder esse 5. oder 7. bittere Mandeln vor dem Trincken / weil er noch nüchtern ist.

Item / nimm rohes Kohl-Kraut / und iß dasselbe.

Daß ein Mensch nicht bald truncken werde / wann er schon einen gantzen Tag Wein trincken müste.

So esse er eine Viertel-Stunde zuvor drey Pfirsing-Kern / darnach trincke er ein wenig Baumöl / oder süß Mandel-Oel. Thut ihme aber das Haupt wehe davon / so trincke er ein wenig Kohl-Safft mit Zucker vermenget.

Etliche trincken früh nüchtern Milch oder Wasser einen Trunck oder drey.

Daß einer bald truncken werde ohne Schaden.

Nimm Paradieß-Holtz / lege es in Wein / gieb einem davon zu trincken.

Oder nimm Alraun-Wurtzel / koche sie in Wasser / mische es einem unter den Wein / so wird er bald truncken.

Oder thue Hollunder-Wasser in Wein. Diß thun bisweilen auch vornehme Leute den Bauren / Fuhr-Knechten und Kutschern / in ihren Hochzeiten / daß sie dieselben desto ehe zu Bette bringen. Dann man schläfft sehr darnach / doch muß man des Holunder-Wassers nicht zu viel nehmen / oder drein thun / sonsten ists denen Menschen schädlich.

Item / wann man in eine Tonne Bier ein halb Nösel Brandwein geust / und lässet es damit jähren / so machts auch bald truncken.

Oder nimm Ruben-Saamen / stoß ihn klein / thue ihn in Wein / man wird davon truncken.

Oder nimm ein Korn Sem. Staphisagr. zünde es in der Stuben an / so wirst du Wunder erfahren.

Einen truncknen Menschen bald wieder nüchtern zu machen.

Die vollen Zapffen werden wiederum nüchtern / wann sie viel Essig auf den Wein sauffen / oder gebachene Küchlein mit Honig essen.

Oder trinck 2. Loth Bethonien-Wasser / des Morgens nüchtern.

Oder trincke Wasser mit Essig.

Oder lege ein naß Tuch auf die Scham.

Eine lustige Manier / eine Taschen ohne Schloß zu machen / daß sie nicht ein jeder öffnen könne.

Der Beutel ist gemacht wie eine Sattel-Taschen / wird zugeschlossen mit zweyen Ringen / auf folgende Manier: Erstlich zu beyden Seiten hat solche zween Riemen / A B, C D, zu Ende derselben seynd zween Ringe B D. Der Rieme D gehet durch den Ring B, daß er darnach nicht wieder daraus kommen könne / auch kein Rieme sich von dem andern scheide. Doch kan der Ring B hin und wieder gereifft werden an den Riemen C D. Zum andern / oben auf der Taschen hat es ein Stuck Leder / welches die Taschen bedecket E F H G. und viel Ring gehen mitten durch das

Stück/ durch dieses Ring ziehet man einen Riemen oder Band vom Leder A I, welches gegen dem Ende I aufgeschlitzt oder geschnitten/ so weit als es vonnöthen/ den Riemen B C dardurch zu ziehen. Zum dritten/ die gantze Kunst/ die Taschen zu schliessen und aufzumachen/ ist/ daß man den Riemen B C recht durchstecke/ und wieder heraus ziehe/ also: Man muß den Ring B durchlauffen lassen/ bis auf das I, darnach das Ende des andern Bandes oder Riemens durch das I stecken/ durch den Ring/ und letzlich auch den Ring D mit seinem Riemen durchstecken/ durch den Spalt oder Schnitt/ welcher ist am Ende des Riemens A I. Durch dieses Mittel nun wird der Sack oder Taschen gesperret. So nun solche Ring wieder in ihren alten Stand gebracht werden/ ist solche Tasche nicht leichtlich zu öffnen. Wer nun sie begehret zu öffnen/ der muß durch C, wie zuvor das Ende des Riemens A I stecken/ darnach den Ring B, und durch den Schlitz I, durch welchen man hat den Riemen D C gezogen/ und so forthin.

Sonnen-Uhren mit Kräutern zu pflantzen.

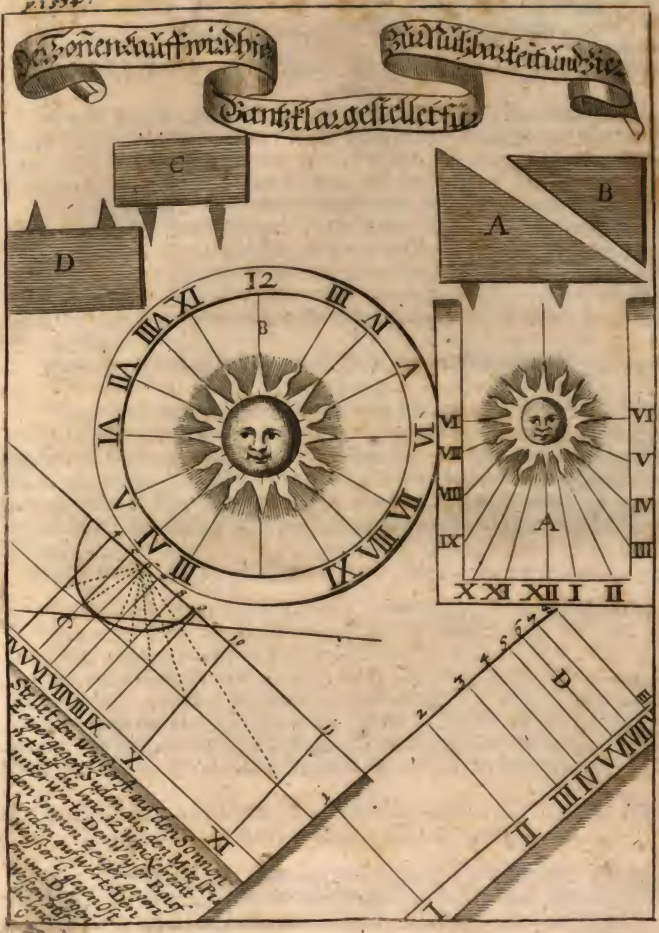
In grosser Herren Lust-Gärten ist es eine schöne Zierde/ wann man die Linien/ Zahlen und Punct einer Sonnen-Uhr/ mit Buchs/ Isoppen/ Lavendel/ und andern darzu bequemlichen Kräutlein pflantzet/ der Zeiger kan seyn ein Stab oder subtiles Bäumlein/ oben mit einem beweglichen Fähnlein/ als einem Zeiger/ so da weiset/ von welchem Ort der Wind herkommet.

So einer zwey/ drey/ vier/ oder mehr Stunden solte auf dem Felde sich ohne Uhr/ jedoch bey Sonnen-Schein/ aufhalten/ wie er die rechte Zeit treffen möchte.

So du auf freyem Felde solteſt 1. 2. 3. oder mehr Stunden verbleiben/ und gantz kein Zeichen oder Nachrichtung hätteſt/ wann gedachte Zeit verflossen/ so halte in währendem Sonnenschein deine flache Hand auf die Erden/ daß der Daume gerad über sich gen Himmel siehe/ wie beygesetzte Figur ausweiset. Nach der Höhe des äusserſten deines Daumens stecke ein Höltzlein oder andern Stefft in die Erden/ mache zu Ende des Schattens/ welchen die Sonn von dem Höltzlein wirfft/ um den Stefft einen Circul/ mit einem Faden/ oder wie du zukommen kanſt. Misse von dem Schatten allzeit zwey zweer Finger um den Circul herum/ und mache zu Ende der Finger ein Gemerck/ so werden allzeit zween Finger breit eine Stunde machen. Darmit du aber deiner Sache desto gewisser seyeſt/ so probiere es vor zu Haus/ nach einer Uhr/ so kan es dir hernach im Felde nicht fehlen. Doch muſt du ohngefehr bey einerley Elevatione Poli verbleiben. NB. Gemeine Sonnen-Uhren gegen Aufgang/ Mittag/ Mitternacht und Abend zu richten/ werden beyliegende Figuren zu verstehen geben.

Weintrauben zu zeugen ohne Kern.

Democritus beym Constantino schreibet/ man soll den Zweigen/ so man setzen will/ so weit sie in den Grund der Erden kommen sollen/ mit einem Griffel das Marck heraus nehmen/ und wieder mit einem nassen Papier zusammen binden/ und in den Grund setzen. Wein-


Zu Stuttgart gebauet und gemacht
Sambt klar gestellet durch
C
D
A
B
12
III
IV
V
VI
VII
VIII
IX
X
XI
VI
VII
VIII
IX
VI
V
IV
III
XII
I
II
XI
XII
I
II
III
IV
V
VI
VII
VIII
IX
X
XI
1
2
3
4
5
6
7
D
II
III
IV
V
VI
VII
VIII
Stellet des Morgens auf dem Sonnen
Zeigt gegen Süden als den Mittag
ist auf die Linie 12 Uhr gerad
unter die Linie 6 Uhr Abend
den Sonnen Zeiger gegen
Norden auf die 6 Uhr Nacht
Weiser Gegen Oste
Gisch:f

Weintrauben zu machen / daß sie das gantze Jahr durch tauren.

Nimm frischen Laimen/ da kein Sand innen ist/ und rühre ihn in rein Wasser/ tuncke die Trauben drein/ sobald sie vom Stock geschnitten seynd/ und lege sie auf ein Brett in die Sonne/ daß sie treuge werden/ und lege sie in ein Fäßlein aufeinander/ so viel du ihrer haben wilt/ mache sie fest zu/ und setze sie in den Keller.

Item schneide Reben ab/ die voller Trauben sind/ und hänge sie also hin in ein Gemach/ wann du sie wilt auflegen/ so lege sie zuvor in frisch Wasser/ so quellen sie fein wieder auf/ und werden fein dicke/ und schmecken wohl. Item/ wann es schön und trocken Wetter ist/ so schneide die Trauben ab/ thue die faulen Beer hinweg/ stosse die Stiele in zerlassen Pech ein wenig/ darnach lege sie zwey Tage lang an die Sonne/ lege sie hernach in Spreu/ daß sie einander nicht anrühren/ so bleiben sie den gantzen Winter frisch.

Daß eine Traube mancherley Beer überkomme / weiß/ schwartz und roth.

Nimm zwey unterschiedliche Schnittholtz von zweyerley Art / und spalte dieselbige beyde in der Mitten voneinander / also daß die Spalten nicht durch die Augen gehen/ auch nichts von dem Marck heraus komme / darnach binde von jeder Art ein Theil zu dem andern/ also/ daß sich die Augen recht zusammen richten / gleich als würde von zweyen ein Aug/ und verbinde mit Papier und zähen Laimen die Zweige/ und setze sie ein / und begieß sie über den dritten oder vierdten Tag / so lang/ bis sie bekleiben.

Einen Weinberg über einem Tische/ oder wo man will/ zu machen.

Wann die Trauben verblühet haben/ so nimm ein Geschirr voll Baumöl / stoß die Trauben drein mit dem Laube / vermache das Geschirr wohl mit einem Deckel oder Gyps/ ausgenommen das Löchlein/ dardurch der Stamm gehet / binde es wohl an/ daß es vorm Winde sicher ist/ laß es stehen / bis die Trauben wohl zeitig werden. Darnach nimm es hinweg mit dem Laube und Trauben / drücke es alles wohl aus durch ein Tuch/ setze es eine Weile an die Sonne. Dieses Oel in einer Lampen gebrannt/ ohne Zuthun anderer Lichter/ machet erscheinen einen Wein-Garten mit reiffen Trauben in der Stuben oder Kammer/ da die Lampen innen brennet.

Ein heimliche Kunst / einen Wein viel lieblicher / stärcker und wohlgeschmacker zu machen / als er von Natur gewachsen ist.

Nimm den besten Brantenwein/ thue folgende Stücke darein: Einen Vierling Galgant/ 3. Loth Nägelein/ 4. Loth Ingber/ 4. Loth Zimmet-Rinden/ 2. Pfund Pfirsing-Kern/ laß 8. Tage aneinander stehen / darnach läutere den Wein ab / und gieß den Brantenwein in jeglich Faß nach deinem Gefallen/ so wird er am Geschmack/ wie starck du ihn haben wilt.

Ein

Ein Wasser / nicht allein das Angesicht / sondern auch den gantzen Leib schön zu machen.

Nimm Alumen Rupeum, Alumen Squamosum, jedes 2. Loth. Alumen Scissile, Campffer ein halb Loth. Stosse ein jedes insonderheit zu Pulver / mische es alles durcheinander in einem Glas voll Brunnen-Wasser wohl vermacht / stell es zu dem Feuer zwo Stunden lang / darnach nimm es wiederum hinweg / und so es wieder kalt worden / gieß es in ein ander Glas / mische darunter 2. frische Eyerklar / zuvor wohl mit Agrest gekloppfet / darnach stelle es an die Sonne zwantzig Tage lang / so ist das Wasser gerecht.

Ein Wasser / das Angesicht / so von der Sonnen verbrennt / wiederum schön und weiß zu machen.

Nimm Brunnenwasser / Agrest / jedes ein halb Maaß / koch es miteinander / bis das halbe Theil eingesotten / darnach / dieweil es noch siedet / mische darunter so viel Lemonien-Safft / so viel zuvor eingesotten ist / und nachdem es wiederum gnug gekocht ist / nimm es vom Feuer hinweg / mische darunter Eyerklar geklopfft / Num. vier / und so es kalt worden / behalte es.

Eine bewährte Salbe für Masen und Flecken im Angesicht.

Nimm Feig-Bohnen oder Scheer-Bohnen-Mehl / Geis-Gallen / Lemonen-Safft / Alumen Zuccarinum, jedes so viel genug ist / misch es durcheinander / mach daraus eine Salbe / schmiere damit die Masen und Flecken im Angesicht zu Nachts so du schlaffen wilt gehen / so werden sie heil.

Eine schöne Kunst / eine neue und schöne Haut im Angesicht zu machen.

Nimm frische Eyer / Num. vier / leg sie 8. Tag lang in Essig / bis sie weich werden / und du die Schalen sambt den Dottern davon kanst thun / thue sie in eine verglätte Schüssel / mische darunter gewaschenen Terpentin / weissen Zucker / Campffer / Spangrün / Alaun / jedes vor 6. Heller / stosse es alles zu Pulver / darnach mische darunter 12. Loth Queckssilber mit Speichel oder Lemonien-Safft getödtet / Weinstein-Oel 8. Loth / eine weisse Gilgen Zwiebel / zuvor in Wein gekocht / und durch ein leinen Tuch ausgedrucket / misch es alles durcheinander / mit sambt den Eyer-Dottern und Safft von zweyen Lemonen-Aepffeln / kloppfe alles wohl durcheinander / und so du wilt schlaffen gehen / schmiere damit das Angesicht / den Hals und die Brust / lasse es also selbst trocken werden / und acht Tage lang darauf bleiben / darnach nimm Kleyen / Pappeln und Violen-Kraut / Bohnen-Hülsen / Broßmen Brod / jedes so viel als genug ist / koche es alles miteinander / bis wohl weich wird / darnach nimm es vom Feuer hinweg / thue es in ein enges Geschirr / und hebe das Angesicht darüber über den Dampff / bis es wohl erschwitzet / darnach nimm Broßmen Brod zuvor in diesem Wasser geseiget und geweichet / reibe damit das Angesicht / den Hals und Brust gar gelind / dann die neue Haut sehr zart ist. Und so die Salb allenthalben abgangen / wasche es mit Brunn-Wasser ab / und so es ertrocknet / wasche dich mit

einem deren gedistillirten Wassern zu dem Angesicht vier oder sechsmahl. Und so etwas von der Salb nicht gar abgangen/ reibe es wiedrum mit obgenannten Broßmen Brod/ oder mit einem leinen Tuch/in gedistillirtem Wasser eingenetzet herab/ so wirst du sehen/ daß die alte und rauhe Haut abgangen/ und ein neue zarte an die Statt gewachsen. Es ist aber auch zu mercken/daß man die Salbe vor acht Tagen nicht abwasche/ auch nicht an die Lufft oder zum Feuer gehe/ damit die neue zarte Haut nicht verderbt werde.

Eine gute Artzney/die verlohrnen Kräfften wiederum zu bringen/auch magere Leute fett zu machen.

Nimm gut Honig/ Malvasier/ jedes ein Pfund/Bethonien-Safft/ Frauen- oder Geiß-Milch/jedes einen halben Becher voll/ Capaunen- oder Hüner-Schmaltz/ 4. oder 6. Loth/ und 2. Loth frisch süß Mandel-Oel/ thu die Stück allein einem Hafen über das Feuer/ biß alles wohl durcheinander vermischet/ mache daraus einen Tranck/ und gieb dem Krancken alle Morgen nüchtern einen Becher voll zu trincken/ du magst auch wohl-gestossenen Zimmet und Zucker darunter vermischen/ so wird es besser.

Guten und schönen Indig zu machen.

Nimm 6. Loth Erden-Staub (Flor de genado genannt) zwey Loth Ammel-Mehl/mache alles rein zu Pulver/ temperir es mit Harn und starcken Essig/ mache daraus einen Kuchen/dörre ihn an der Sonnen. Und so du den Indig wilt höher von Farben haben/thue mehr Erden-Staub darzu/ und temperir ihn noch einmahl wie vor/mit Essig und Harn/so hast du einen wohlgefärbten und schönen Indig.

Abdruckung mit Gummi Tragacant.

Nimm 12. Loth Gummi Tragacant/ lege ihn drey Tag lang in Essig/ biß er zergangen oder weich worden/darnach stosse ihn/ menge darunter wohl-gemahlenen oder geriebenen Gips. Und so du es wilt von anderer Farb machen/mische darunter Bleyweiß oder Menge/oder Auripigment/oder sonst was Farb du wilt/mache daraus einen zärtlichen Teig/ druck ihn auf die geschnittenen oder hohlen Formen/ zuvor geschmiret/fast wohl/ laß es an der Sonnen trocken werden/ so hast du eine scharffe Abdruckung. Mit diesem Teig magst du auch andere schöne Ding machen/ nach deinem Gefallen.

Dünne geele Farb.

Nimm unzeitige Creutz-Berrlein/stosse sie gröblicht in einen Mörsel/lege sie in Haupt-Laugen zu weichen/darnach thue sie über das Feuer/laß sieden/ biß der dritte Theil eingesotten/ darnach seige es/ thue es wiederum über das Feuer/ mische darunter ein wenig gestossen Alaun und so es will anheben zu sieden/ so nimm es vom Feuer hinweg/ es würde sonst überlauffen/ seig es noch einmal und halt es. So du es wilt gebrauchen/rühre oder mische es/schreib oder mahle darmit/ so hast du eine schöne geel und währhaffte Farb. Item/ so du zwey oder drey Härlein Saffran darunter vermischest/ist sie viel schöner.

Dünn Himmelbau.

Nim Ternafele/ giesse darüber Harn/ lasse es also über Nacht stehen/ darnach reib ihn auf dem Reib-Stein / und mische darunter ein wenig ungelöschten Kalch/ oder so viel / nachdem du die Farb dunckel oder heller haben wilt / und temperire es sonst nirgend mit als allein mit Harn/ so bleibet diese Farb über ein Jahr unverfehrt. So du sie wilt gebrauchen/ so schwencke das Glaß wol/ oder rühre sie / schreibe oder mahle damit nach deinem Gefallen/ so hast du schön Himmelblau/ und so du diese Farbe wilt glänzig haben/ so mische darunter Gumi Arabicum.

Seiden weiß zu machen.

Nim Schwefel/ zünde ihn an / heb über den Rauch die Seiden / so wird sie weiß.

Eine schöne grüne Farbe gleich dem Smaragd.

Nim 24. Loth Baumöl oder Leinöl/ 12. Loth gestossenen Alaun/ thue es über das Feuer/ biß der Alaun zergangen oder zerschmoltzen/ darnach misch darunter rein gestossen Spangrün/ so viel biß es vom vorgenannten Oel im Hafen bedecket werde/ decke von Stund an den Hafen zu/ nim ihn hinweg vom Feuer/ laß ihn also stehen/ acht oder zehen Tag lang/ darnach reib es wohl auf einem Stein/ mische darunter ein wenig Gummi-Wasser/ so wird die Farb so schön als ein natürlicher Smaragd.

Marmor/ Alabaster/ blau oder braun zu färben.

Nim Safft von rothen Rüben/ Safft von blauen Bilgen/ Essig/ mische und koche es eine Weile miteinander / mische darunter für ein jedes Pfund der obgenannten Säfften 2. Loth gestossenen Alaun/ leg darein die Marmorstein oder Alabaster/ koche sie so lang / biß sie genug gefärbt. So aber die Marmor-Stein so groß sind/ also daß sie nicht in Kessel können gethan werden/ so wölle man sie zuvor heiß machen darnach mit abgebrannten Safft warm oder heiß begiessen/ so werden sie fast schön.

Rosen mit Nägelein mit Gold zu färben.

Reib Sal Armoniacum auf einem Stein mit Essig und wenig Candel-Zucker und behalt es. Darnach nim die Rosen oder Gras-Negelein/ heffte oder kleibe sittlich die Blätlein mit rothem Wachs auf einen Tisch oder Papier / also daß sie steiff und ausgespreitet stehen/ mahle mit obgemeldten gerieben m Sal Armoniaco darauf was du wilt/ laß es trocken werden/ darnach leg darauf Gold- oder Silber-Blätlein/ und drucke es leichtlich mit Baumwolle darauf/ so bleibt das Gold auf dem Gemahlten kleben/ und fället das übrige darunter nicht gemahlet ist/ herab.

Allerley Gemählde zu erleuchten.

Nimm 24 Loth weiß Harz/ 4. Loth Gummi/ 2. Loth Terpentin/ 4. Loth Leinöl/ zerstoß das Harz zum ersten ob dem Feuer/ und seige es/ das Gummi leg in Baumöl/ biß weich werden/ und seige es auch/ darnach koch alles miteinander und rühre

es ohne Unterlaß/ biß alles wohl durcheinander vermischet/ darnach behalt es. So du saubere Gemählde darmit schmierest/ so werden sie fast schön und gläntzig.

Eine bewährte Kunst/ allerley Beine und Holtz zu färben.

Nimm starcken Essig/ Vitriol/ Alaun/ Spangrün/ gefeilet Ertz/ thue es alles in ein Glas durcheinander/ lasse es also stehen 7. Tag lang/ darnach koche darinn die Bein oder Holtz/ und misch ein wenig Alaun darunter/ so werden sie schön/ und mit was Farben du wilt/ gefärbt.

Weisse Peltz mit schwartzen Masen zu machen/ gleich den Leoparden/ oder Panter-Thieren. Item/ graue Harr schwartz zu färben.

Nimm Silber-Schaum 2. Loth/ 4 Loth ungelöschten Kalck/ drey Maaß Wasser/ thue es miteinander über das Feuer/ biß warm worden/ darnach nim es hinweg/ bespreng hin und wieder auf die Fell mit einem Pensel/ lasse es trocken werden an der Sonnen/ darnach klopffe sie wol mit Gerten oder kleinen Stecklein; und so sie nicht schön gefärbt/ so streich die Masen noch einmal an/ wie vor/ so werden sie fast schön/ und bleibet die Farb unzerstöret allezeit/ und werden die Felle wohlriechend. So du die Haar oder Bart damit schmierest/ werden sie schön und schwartz.

Eisen Gold-Farb zu machen.

Nimm Alumen di Melanthia gestossen/ temperir ihn mit wenig Meer-Wasser/ oder Saltz-Wasser/ in diesem lösche das glüende Eisen aus/ leg es darnach an die Sonne einen Tag lang/ so gewinnet es eine Gold-Farbe.

Zinn/ Glas und Leder zu vergülden.

Nimm 4. Pfund Leinöl/ koch es in einem verglasten Geschirr so lang/ biß eine Feder darein geduncket/ verbrennt. Darnach misch darunter 16. Loth Tännin Hartz/ 16. Loth Vernix/ und 8. Loth Aloes/ alles rein gestossen/ rühre es ohn Unterlaß/ und koche es/ biß es gleich einem Syrup werde. Und so diese Farb zu hell oder licht wäre/ so mische drey oder vier Loth Aloes darunter/ und minder Vernix/ so wird die Farb wenig dunckler/ und dem Gold gleicher. Demnach so die Farb gnugsam gekochet/ nimm es vom Feuer hinweg/ daß die Flamm nicht darein schlage/ sonst würde es alles verbrennen/ und seihe es also heiß durch einen Sack/ behalt es/ dann je älter es wird/ je besser es ist. So du Zinn oder Glas wilt vergulden/ streiche sie mit einem Pensel an so werden sie schön/ gleich den Golde.

Eine gute blaue Farbe zu machen.

Nimm ein Pfund des allerbesten Lasursteins/ stosse ihn zu kleinen Stücklein/ leg sie in das Feuer/ biß sie wohl glüend werden/ darnach lösche sie in Essig aus/ dörre sie/ und reibe sie auf einem Stein mit nachfolgendem Wasser/ gleichwie man den Zinnober reibet. Nimm eine Maaß Brunnen-Wasser/ weiß unverschaumt Honig 4. Loth/ mische es durcheinander/ koche und verschaume es wohl/ hernach wann es vom Feuer hinweg genommen/ und wiederum kalt worden/ so thue allgemach darein einer Nuß groß gestossen Drachenblut/ darnach seige es durch ein leinen Tuch.

Es ist aber Fleiß anzuwenden/daß das Wasser nicht zu roth/ nicht zu heiter/sondern Viol-Farb und klar sey/ damit die blaue Farb/ Viol-Farb an sich nehme. Darnach nimm den obbenannten Lasurstein also präpariret/ reibe ihn auf einem Stein/ gleichwie den Zinober/ eine gantze oder zwo Stunden lang/ darnach thue ihn in eine breite verglaste Blatte/ dörre ihn an dem Schatten/ zuletzt stosse ihn zu Pulver/ und behalt ihn in langen eng-gewebten Tüchern. Nachdem dieses alles ist geschehen/ mache ein solches Scheiblein; Nimm Hartz Calophonium/ Mastix/ Leinöl/ Terpentin/neu Wachs/ jedes 4. Loth/was zu stossen ist/ das mache zu Pulver/ darnach misch es durcheinander ob dem Feuer ohne Unterlaß/biß es genug gekocht ist/ welches du leichtlich erkennen magst/ so du einen Tropffen in kalt Wasser wirffest/ und darnach mit den Fingern knettest/ und so es nicht anklebt/ ist es genug. Welches so geschehen/ so seyhe es also warm durch ein leinen Tuch in ein Geschirr voll kalt Wasser/ lasse es also lang darinn/ biß es hart worden oder gestanden. Darnach nimm es wiederum heraus/ dörre und mische es mit obgenannten Pulver auf diese Weise:

Nimm das vorgemeldte Scheiblein/mache es zu kleinen Stücklein/ thue sie in ein Kupffern Geschirr/ inwendig verzinnt/über das Feuer/ und so es anhebt zu sieden/ mische darunter 2. Loth bitter Mandelöl/ und koche es eine kleine Weil miteinander/ demnach solt du das vorgemeldte Pulver von dem Lasurstein in ein ander Geschirr bereit haben/ und dieweil du die vorgemeldte Materi ob dem Feuer über das Pulver allgemach geusselst/ soll ein anderer ohne Unterlaß das wohl durcheinander rühren/ biß alles wohl miteinander vermischet wird. Und so solches wiederum kalt worden/ solt du es wohl mit den Händen/zuvor mit Baumöl geschmieret/ knetten/ und daraus ein Scheiblein machen/und es behalten in einem Glaß zehen Tag lang. Demnach so du wilt die blaue Farb heraus ziehen/ nimm warme Laugen von Reb-Aschen gemachet/ thue das Scheiblein in ein verglästes Geschirr/ geuß darüber die warme Laugen/so viel genug ist/ knette es wol mit den Händen/und so die blaue Farbe heraus kommet/geuß es in ein ander verglästes Geschir/ und andere frische Laugen wiederum über das Scheiblein/knete es wie vor/ und solches wollest du thun/ so offt/ biß die blaue Farb gar heraus kommet. Es ist auch zu wissen/ daß von 24. Loth des hellen Lasursteins allein 2. Loth abgehen/und bleiben 22. Loth/ nemlich der allerbesten Farb 10. Loth/ der mitteln 6. und der schlechtsten auch 6. Loth/ und gilt 1. Untz der allerbesten Farb dritthalb Cronen/der mittelmässigen 1. Cronen/ der geringsten 8 Batzen. Demnach/so die blaue Farb gar ausgezogen/sollt du acht haben welche sich miteinander vergleichen/dieselbige mische zusammen/ und mache dreyerley Gattung/ wie gemeldt ist. Darnach wasche ein jedes Theil mit lauter Laugen/und geuß es aus einem Geschirr in das ander/biß sie wohl von allem Unrath des Scheiblein gereiniget. Demnach dörre es am Schatten in einem verschlossenen Gemach/ Welches so geschehen/ nimm einen Becher voll gebrannten Wein/ darinnen zuvor ein wenig Virnix geweichet/ besprenge damit die Farb/und dörre sie wiederum/und solches wollest du thun drey Tag lang nacheinander/ biß der gebrannte Wein gar dar-

darüber besprenget / so wird sie schön gefärbt / und fast gut / behalt sie in ledernen Säcklein.

Scharlach-Farb zu machen.

Nimm abgeschorne Scharlach-Wollen / ein Pfund / koche sie in Laugen / biß sie die Farbe angenommen / darnach seige und drücke es wohl aus. Und so die Wolle noch mehr gefärbet ist / koche sie wiederum in anderer Laugen / wie vor. Demnach thue die gefärbte Laugen alle über das Feuer / aber doch / daß sie nicht siede / und mische darunter zehen Loth geflossenen Alaun / in warmen Wasser zuvor zerschmoltzen / giesse oder seige es alles durch einen Sack in ein gläsern Geschirr / und so die rothe Farb heraus fliesset / so giesse warm Wasser in den Sack mit demjenigen / das in dem gläsern Geschirr herausgeflossen ist / und dieses wollest du thün so offt / biß daß nichts rothes mehr heraus fliesset / sondern lauter / gleich der Laugen. Demnach / so das Wasser oder die Laugen gar aus dem Sack gedistilliret ist / wirst du die rothe Farb in dem Sack finden rings umher anhängend / solche nimm heraus mit einem höltzernen Schäufflein / mache daraus kleine Scheiblein / dörre sie an der Lufft / und behalte sie.

Allerley Bein grün zu färben.

Nimm ein groß Stück ungelöschten Kalck / lege es einen gantzen Tag lang in Wasser / am andern Tag mische oder rühre es um den Mittag und Abend / darnach seige es / und behalts. Hierauf nimm die Beine / welche du grün wilt färben / koche sie in Alaun-Wasser wohl / und nachdem sie gekocht sind / nimm sie wiederum heraus / dörre sie / und schabe sie wohl auswendig / lege sie in das obgemeldte Kalch-Wasser / mische darunter Spangrün / soviel gnug ist / und koche alles wiederum wohl miteinander / zuletzt nimm die Bein wiederum heraus / dörre sie / und mache daraus was du wilt. So du das Kalch-Wasser nicht haben magst / so nimm Harn dafür / ist eben so gut.

Allerley Bein / oder Helffenbein grün / gleich dem Smaragd / zu färben auf eine andere Weise.

Nimm Scheid-Wasser / (Aqva fort genannt) lege darein Kupffer oder Mösch so lang / biß es vom Wasser gefressen / darnach nimm die Bein / zuvor nach deinem Gefallen geformet / lege sie in das obgenannte Scheide-Wasser über Nacht / so werden sie schön grün / gleich als ein Smaragd. Und so du für das Kupffer oder Mösch / Silber nimmest / so werden sie schöner.

Bein roth / blau / oder mit andern Farben zu färben.

Zum allerersten koche die Bein in Alaun-Wasser / (wie oben gelehrt) darnach nimm Kalch-Wasser / mische darunter Petersilgen / oder Zinnober oder blau / oder sonst eine andere Farb / koche darinn wohl die Bein / so werden sie gefärbt nach deinem Gefallen.

Fell blau zu färben.

Zum allererſten ſchmiere die Felle / waſche ſie wohl / drucke oder preſſe ſie wohl aus / darnach nimm Attich oder Holder-Beer / koche ſie in Alaun-Waſſer / mit dieſem Waſſer ſtreiche die Fell an / darnach ſo ſie trocken worden / ſtreiche ſie widerum an / und nachdem ſie wiederum ertrocknet / waſche ſie mit Waſſer ab / ſtreich das Waſſer mit dem letzten Theil des Meſſers wiederum ab / welches ſo geſchehen / ſtreiche ſie widerum mit der Farb / wie vor an / darnach laſſe ſie trocken werden / ſo ſind ſie ſchön blau.

Fell roth zu Färben.

Schmiere zum erſten die Felle mit Baumöl / darnach waſche ſie / drucke ſie wohl oder preſſe und ſpanne ſie auf. Darauf nimm Weinſtein / Saltz / und koche es mit Brunnen-Waſſer / lege die Felle darein / darnach / wann ſie wohl ausgedruckt oder gepreſſet ſind / ſo nimm gebrannte Krebs-ſchalen / gerülwert / miſche es unter das obgenannte Weinſtein- und Saltz-Waſſer / reibe damit die Felle wohl / darnach waſche ſie mit Brunnen-Waſſer wieder ab / und preſſe oder drucke ſie aus. Nach dieſem allen nimm Klebkraut-Wurtz oder Röte / ſoviel als gnug iſt / vermiſch ſie mit Weinſtein-Waſſer / mit welchem reibe die Fell wohl / darnach thue wiederum geſtoſſene gebrannte Krebs-ſchalen darunter / reibe wiederum damit die Felle / darnach waſche ſie / und drucke ſie aus. So die Felle nicht gnugſam roth ſind / ſo färbe ſie mit Preſſigen. Es ſollen aber die Klebkraut-Wurtzeln oder Röte mit warmen Waſſer in welchem zuvor weiſſer Weinſtein gekocht iſt / getemperirt und über Nacht darinn geſtanden / auch ein wenig Alaun darunter vermiſcht ſeyn. Es mögen auch die Fell mit abgeſchorner Purpur-Farbener Wollen / in Laugen gekocht / gefärbet werden / dann ſie ſehr ſchön werden.

Fell grün zu färben.

Nimm Creutz-Beerlein / Alaun / jedes ſoviel gnug iſt / geuß darüber Brunnen-Waſſer biß eines Fingers hoch darüber gehet / ſiede es / darnach ſo es geſiehet / nimm die Fell / welche zuvor geſchmieret / gewaſchen und getrocknet worden / reibe ſie wohl mit dem abgekochten Waſſer. Wann ſolches geſchehen / ſo reibe die Felle mit geſtoſſenem Alaun / darnach nimm Schaaf-Dreck zu Pulver gebrannt / miſche darunter ein wenig von dem vorgemeldten Waſſer / reibe die Fell auch wohl damit / darnach wiederum mit obgenanntem Waſſer / hierauf waſche ſie ab mit lauterem Waſſer / und trockne ſie. Zuletzt ſtreiche ſie wiederum mit obgenannter Farb an / ſo ſind ſie ſchön und gerecht.

Cordowan-Felle grün zu färben.

Nimm Cordowan-Felle / glätte ſie mit einem Bimſenſtein / und ſchmiere ſie mit Baumöl an / darnach wann ſie gewaſchen / ſo nimm 2. oder 4. Loth Gallöpffel geſtoſſen leg ſie eine Stund lang in warm Waſſer / darnach ſeige es durch ein Tuch / lege die Cordowan-Felle darein ein Stund lang / und reibe ſie wohl mit den Händen / nimm ſie ſo dann wiederum heraus / drucke ſie wohl aus / oder preſſe ſie / und

Digitized by Google

ſpan-

spanne sie auf. Wann nun solches verbracht/ so nimm Creutz-Beerlein im Heumonat gesammlet/ dieweil sie noch grün sind/ dörre und stosse sie/ und misch darunter für ein jedes Fell 4. Loth gestossenen Alaun/ geuß darüber Sittig-Wasser/ und nachdem es kalt worden/ so geuß davon mit samt den Beerlein auf die Felle/ und reibe sie wohl mit der flachen Hand/ darnach misch auch darunter Gaißdreck gestossen/ oder zu Aschen gebrannt/ und reibe die Felle wiederum darmit/ darnach wasche sie/ und streiche das Wasser mit einem Messer Rücken wiederum ab/ und spanne sie auf. Nachdem diß alles geschehen/ so nimm Creutz-Beerlein/ wohl zeitig/ koche sie eine Weile also ganz in Alaun-Wasser/ und nachdem es wiederum kalt worden/ reibe die Felle wiederum wohl damit/ thue auch darunter Gaiß-Dreck gestossen/ (wie oben gesagt (darnach wasche sie und streiche das Wasser mit einem Messer widerum davon/ und endlich wann sie widerum mit dem grünen Wasser mit einem Pensel angestrichen/ so laß sie trocken werden/ so sind sie fast schön. So du sie aber dunckel haben wilt/ misch darunter gestossen Indig. Du solt auch wissen/ wann du des gebranten Geis-Drecks-Pulvers darunter mischest/ so soll das Wasser warm seyn.

Säu-Borster zu färben/ Gewand-Besen/ oder Kehr-Bürsten daraus zu machen.

Nimm Säu-Borster/ wasche sie wohl/ lege sie in Alaun-Wasser so lang/ biß sie ein wenig geel werden/ darnach nimm gestossene Röte/ (Rubrica Tinctorum genannt) soviel gnug ist/ lege es in Essig/ und henck einen Kessel mit Wasser über das Feuer/ und thue auch darein oder darunter die obgenannte Röte mit samt dem Essig/ und so es anfähet zu sieden/ so thue darein die Borster/ und laß sie ein wenig darinn sieden/ demnach nimm es hinweg vom Feuer/ und so es kalt worden/ so nimm daraus die Borster/ so sind sie schön gefärbet.

Borster gelb/ oder grün/ oder blau zu färben.

Wann die Borster zuvor wohl gewaschen/ und in Alaun-Wasser gekochet sind/ so färbe sie mit dem Scatano und Saffran/ so du sie wilt gelb haben; oder mit Holder-Beerlein-Safft/ oder Attich-Beerlein/ oder blau Gilgen-Blumen-Safft/ so du sie blau haben wilt/ oder mit Spanagrün/ so du sie wilt grün haben. Und nachdem du die Farben darein thust/ magst du sie auf mancherley Art nach deinem Gefallen färben.

Gold-Farb zu machen/ damit zu mahlen und zu schreiben.

Nimm ein Pfund Zinn/ zerlasse es beym Feuer/ darnach nimm es vom Feuer hinweg/ und misch darunter 16. oder 20. Loth Qveckfilber ein Pfund gestossen Sal Armoniac/ und mische es wohl ohn Unterlaß darnach stosse es in einem steinernen Mörsel/ und thue es darauf in einen grossen gläsern Kolben/ und streiche das Glas auswendig wol mit Leim/ oder verlutir es 2. Finger hoch über die Materi/ darnach setze den Kolben in einen Brenn-Ofen/ und koche es zum ersten mit kleiner Hitz/ darnach mit gröfferer/ und misch es eine Weile wohl durcheinander/ mit einem Stecken/

Digitized by Google

cken/ biß es gelb wird/ thue darauf das Feuer darunter hinweg/ und laß es kalt werden/ so hast du eine schöne Gold-Farb. Und so du sie wilt gebrauchen/ so reibe sie mit Laugen und Harn/ oder Laugen mit ein wenig Saffran/ und temperir es mit wenig Gummi-Wasser/ wie hernach angezeiget wird.

Rothe Farb zu machen.

Nimm 2. Loth Presilgen-Spän/ ein halb Loth Bleyweiß/ ein halb Loth Alaun gestossen/ mische es durcheinander/ giesse daran so viel Harrn/ biß die Materi bedecket wird/ lasse es also stehen 3. Tage lang/ und mische oder rühre es alle Tag drey oder viermahl. Darnach seihe es durch ein leinen Tuch/ und thue es in eine vergläste Platte/ oder sonst in ein breit Geschirr/ lasse es trocken werden an einem Ort/ da keine Sonne noch Lufft möge hinkommen/ und behalt es. Wann du es wilt gebrauchen/ so temperir es mit Gummi-Wasser.

Fell zu übergülden/ Umhäng oder Tapeten daraus zu machen.

Nimm 3. Pfund Lein-Oel/ ein Pfund Fürniß/ ein Pfund Colophonien/ ein Loth gestossen Saffran/ mische es durcheinander/ und koche es so lang/ biß ein Hüner-Feder darein getuncket/ und wieder heraus gezogen/ verbrannt ist/ darnach nimm es von Stund an vom Feuer hinweg/ und misch alle mach darunter ein Pfund gestossen Aloes/ und misch es mit einem Stecken sittiglich/ damit es nicht überlauffe/ und so es wolte überlauffen/ nimm es von Stunden an vom Feuer hinweg/ biß es sich wiederum gesetzet/ darnach thue es wiederum über das Feuer und koche es so lang/ biß alles wohl durcheinander vermischet ist. Demnach nimm es von Feuer hinweg/ und so es sich ein wenig gesetzt seihe es durch ein Tuch/ und behalt es in einem Geschirr/ So du die Fell oder Leder wilt vergulden/ so überzeug oder vergülde sie zum ersten mit silbern oder zinnnen Blätlein und mit Eyerklar/ oder Gummi-Wasser darnach streich sie an mit obgenannter Salbe/ so werden sie zur Hand Gold-Farb/ darnach laß sie an der Sonnen trocken werden/ drucke darein/ oder mahle darauf was Form du wilt/ so werden sie fast schön. Du magst auch wohl/ vor den Saffran die gelben Blümlein aus den weissen Lilien dazu nehmen.

Seiden auf Carmesin-roth zu färben.

Nimm Venedische Seiffen soviel genug ist/ dörre sie an der Sonnen/ schabe sie/ zerlasse oder temperire sie mit Brunnen-Wasser/ darnach nimm die Seiden/ wickel darum ein leinen Tuch/ koche sie in diesem Wasser ob dem Feuer einer halben Stund lang/ und wende die Seiden zu Zeiten herum/ auf daß sie nicht anbrenne. Demnach nimm die Seiden heraus/ wasch sie zum ersten aus Saltz-Wasser/ darnach aus Brunnen-Wasser. Welches/ so es vollbracht/ nimm für ein jedes Pfund Seiden ein Pfund Alaun/ in kaltem Brunnen-Wasser so viel vonnöthen/ zerlassen/ leg darein die Seiden also bloß/ und in ein leinen Tuch verwickelt acht Stunden lang/ darnach nimm sie wiederum heraus/ wasche sie zum ersten aus Brunnen-Wasser/ darnach aus Saltz-Wasser/ zuletzt wiederum mit Brunnen-Wasser.

Und

Und so dieses alles geschehen/ so thue sie in den Kessel mit den nachfolgenden Stücken: Nimm Körnlein/ damit man Scharlach färbt/ Carmesin/ und zu Latein Cocci grana genannt/ 6 oder 8. Loth/ stosse sie klein/ lasse sie durch ein Sieb gehen/ thue sie in einen Keffel/ mische darunter so viel Bruunen-Wasser/ biß die Seiden 4. oder 6. Finger hoch bedecket wird/ und für jedes Pfund Seiden 6. Loth gestossene Galläpffel/ oder so du die Galläpffel nicht haben magst/ ein Loth Arsenicum Crystallinum/ koche es alles miteinander/ und so es anhebt zu sieden/ so thue die Seide darein/ koche es alles vier Stunden lang aneinander/ darnach nimm die Seiden wiederum heraus/ lasse sie trocken werden am Schatten/ so ist sie fast schön.

Vielerley Farben von Presilien zu machen.

Nimm Presilgen-Spähn/ so viel du wilt/ koche sie in Wasser/ biß der dritte Theil eingesotten/ oder so lang/ biß die Farbe schön wird/ darnach nimm es vom Feur hinweg/ theile es in vier Theil/ einen Theil behalt/ so hast du eine schöne rothe Farbe/ unter das ander Theil mische Kalch-Wasser/ so hast du schön braun-roth/ unter das dritte Theil vermisch Laugen/ so hast du schön Viol-braun/ unter das vierdte Alumen ex vini fæce, so hast du dunckel-braun. So du aber diese Ding darunter vermischest/ soll es alles warm seyn.

Grüne Farb/ so zum Mahlen und Schreiben dienlich.

Nimm Spangrün/ Silber-Schaum/ (Lithargyrium genannt) Queckfilber/ jedes soviel gnug ist/ mische und reibe es alles wohl miteinander mit Harn von einem jungen Knaben/ so hast du/ gleich dem Smaragd/ eine schöne grüne Farbe/ nicht allein zum Schreiben/ sondern auch zum Mahlen.

Wie man Gold machen soll zum Mahlen und Schreiben.

Nimm Gold-Blätlein/ so viel du wilt/ drey oder vier Tropffen Honig/ mische und reibe es wohl miteinander/ behalt es in einem beinernen Horn. So du darmit wilt schreiben/ mische ein wenig Gummi Wasser darunter.

Eine andere Weise mit Purpur-Farb.

Nimm Purpur-Farb (Purpurina genannt) soviel du wilt/ thue es in eine Schüssel/ mische darunter ein wenig Harn oder Laugen/ wohl mit den Fingern durch einander/ darnach fülle die Schüssel voll Laugen oder Harn/ laß es stehen/ biß es sich gesetzt/ demnach geuß es allgemach ab/ und dargegen andere Laugen oder Harn daran/ laß es wiederum stehen/ biß es sich gesetzt/ darnach geuß es wiederum ab; biß thue so offt/ biß sich die letzte Laug oder Harn nicht mehr färbet/ sondern lauter und klar wird. Zuletzt geuß das Wasser allmach ab/ mische unter die Materi ein wenig Saffran/ und ein wenig Gummi-Wasser/ und schreibe oder mahle darmit.

Ein Grund/ darauf zu vergülden.

Nimm einer Nuß groß Gips/ Volum Armenum/ Aloes/ Zucker-Candiel/ jedes einer Bonen groß/ stosse ein jedes insonderheit/ setze eines auf das ander/ zuletzt thue darauf ein wenig Zibet oder Honig.

Ein gemeiner Grund zu vergulden.

Nimm Gips/Aloes/Bolus Armenus jedes gleich viel/ stosse ein jedes insonderheit/mische darunter Eyerklar/seige es durch ein Tuch/ und so es starck wäre/ so mische Wasser darunter.

Grün zu schreiben.

Nimm Safft von Rauten-Blättern/ mische darunter ein wenig Spangrün und wenig Saffran/reibe es wohl durch ein ander/und so du es wilt gebrauchen/ mische darunter ein wenig Gummi-Wasser.

Den Zinober zum Schreiben und Mahlen zum temperiren.

Reibe den Zinober wohl mit Wasser/ darnach so er wiederum trocken worden/ thue ihn in ein beinern oder gläsern Geschirr/ giesse Harrn darüber/ lasse es also eine Weile stehen/biß es sich gesetzet/darnach giesse den Harrn allgemach ab/ und andern darüber. So du solches acht oder zehen mahl gethan hast/ ist er gnugsam gereiniget. Darauf nimm Eyerklar/ klopffe sie wohl/ biß sie zu Wasser werden/ geuß es über den Zinnober/ biß es eines Fingers hoch darüber gehet/ rühre es wohl durcheinander/ und so sich der Zinnober am Boden gesetzet/ so giesse das Eyerklar allgemach herab/und andern darüber/und solches so offt/ als du mit den Harrn gethan hast. Es geschicht aber dieses allein darum/daß der böse Geruch von dem Harrn vergehe. Zuletzt geuß ander Eyerklar daran/mische es wohl durch einander/mache daraus eine Farbe zum Schreiben oder zum Mahlen. Du solt auch diese Farb in einem verdecktem Geschirr behalten/und allezeit/so du sie wilt gebrauchen/ mit einem Stecklein rühren dann sie lange Zeit kan behalten werden.

Bücher zu vergülden.

Nimm einer Baumnuß groß Boli Armeni/ und einer Bohnen groß Zucker-Candel/oder weissen Zucker/stosse es alles zu Pulver/ mische darunter Eyerklar. Darnach nimm das eingebunden Buch/ leg es unter die Preß/und schmiere oder bestreiche es mit Eyerklar/darnach als es trocken worden/schmiere es mit obgenannten Compositionlasse es trocken werden/ reibe und glette es wohl/ daß es glatt und glänzig werde/ Wann du es wilt vergulden/so mache es feucht mit Brunnen-Wasser/ lege die Gold-Blätlein von Stund an darauf/ mit Baumwolle druckend leichtlich/ hernach so es wohl trocken worden/glette es mit dem Zahn und drucke Formen darauf.

Eyerklar allezeit frisch und gut zu behalten/ den Zinnober oder andere Farben damit zu temperiren welche Kunst wenig Menschen offenbar ist.

Nimm Eyerklar also gantz von den Eyern/ so viel du wilt/ geuß darüber so viel Essig/ biß sich drey für hundert Theil Eyerklar vergleichen/ lasse es also zween Tag stehen/ darnach seig es durch ein leinen Tuch also/ daß die Eyerklar gantz bleiben/ und nicht zerbrechen/und lasse sie also acht Tag lang stehen demnach seihe sie noch einmahl/und halt sie in einem Glas wohl vermacht/ zum Gebrauch/wann es die Nothdurfft erfordert.

Schwarz

Schwartze Dinten zu machen/ so sehr gut ist.

Nimm Galläpfel / so viel du wilt / stosse sie gröblicht/ thue sie in eine eiserne Pfannen über das Feuer/ geuß darüber ein wenig Baumöl / rühre sie gar wohl durcheinander / biß sie ein wenig gröſſer werden/ darnach thue sie in einen/ verglästen Hafen geuß daran weissen Wein / biß 4. oder 6. Finger hoch darüber geht / mische darunter 16. Loth gestossenen Vitriol / stelle es etlich Tag lang an die Sonnen / und mische oder rühre es alle Tag wohl durcheinander. Demnach koche oder siede sie ob dem Feuer/ biß sie gnug ist/ darauf seige und behalte sie. Uber die überbliebene Materi oder Galläpfel magst du andern Wein giessen / darnach kochen und seigen. Dieses magst du so offt thun / biß sich der Wein nicht mehr von der Materi färbet. Diesen Wein thue zusammen/ mische darunter ander Gummi/ Galläpfel und Vitriol/ (wie vor gesagt) stelle sie an die Sonne/ zu letzt koche sie/ so wird sie fast gut / dann je öffter du solches thust/ je besser die Dinten wird. So die Dinten zu dick wird/ mische darunter ein wenig Laugen. Oder so du sie zu dünn oder zu flüssig gemachet / so mische darunter Arabisch Gummi. Es sollen aber die Gälläpfel klein / rauch und hart seyn/ der Vitriol schön blau/ der Gummi schön und lauter.

Allerley Masen und Flecken aus den Kleidern zu vertreiben.

Nimm gestossen Saltz / schwartze Seiffe / mische es wohl durcheinander/ schmiere damit die Masen oder Flecken in den Kleidern/ darnach so es trocken worden/ so wasche sie zum ersten mit Laugen/ darnach mit warmen Wasser / so gehen sie aus.

Flecken aus Gülden- oder Seidenen Gewand / oder leinen Tuch/ Schamlot / oder dergleichen ander Gewand zu vertreiben.

Nimm die fördern Fuß von einem Hammel / brenne sie zu Pulver/ und so du wilt die Flecken austreiben/ so breite das Gewand auf einen Tisch / mache es feucht mit Wasser an denen Orten/ da die Masen oder Flecken sind/ darnach besprenge darauf das Pulver/ laß es an der Sonnen trocken werden / und so du dieses etlichemahl gethan hast/ so wasche es wohl mit Wasser wiederum aus/ alsdann vergehen die Flecken oder Masen.

Eine Seiffe/ die Flecken aus den Tuch zu vertreiben.

Nimm ein Pfund Venedische Seiffen/ 6. Eyerdottern/ einen halben Löffel voll gestossen Saltz/ Mangolt-Safft so viel genug ist / mische es / und mache daraus Seiffen-Kugeln/ dörre sie am Schatten. So du wilt die Flecken austreiben / so thue ihnen wie zuvor gelehrt.

Flecken oder Masen aus weissen Seiden Gewand/ oder Carmesin Sammet zu vertreiben.

Nimm gebrannten Wein/ geuß ein wenig auf die Masen/ biß sie feucht werden/ darnach geuß darauf Eyerklar/ laß es an der Sonnen trocken werden/ darnach wasche es wohl mit kaltem Wasser aus. Dieses thue zweymal/ so vergehen die Flecken.

Dinten- oder Wein-Flecken auszutreiben.

Nim Lemonien oder Pomeantzen-Safft/ wasche damit die Flecken offt/ und lasse sie allezeit wiederum trocken werden/ zuletzt wasche sie aus mit kalten Wasser/ so vergehen sie. So es Dinten-Flecken sind/ so wasche sie mit Seiffen und Essig.

Ein gut wohlriechend Pulver/ welches ein jeder bey ihm tragen/ oder in der Küsten behalten mag.

Nimm frische dürre Rosen 1. Pfund/ Storax 1. Loth/ Negelein ein halb Loth/ Spicanarden Saamen ein Quint Zimmet ein halb Quint. Stosse ein jedes insonderheit/ mache daraus ein rein Pulver/ und mische darunter/ so du wilt/ Biesem 2. Gr. Paradeißholtz ein halb Quintlein.

Wohlriechende seidene Küßlein zu machen.

Nim Leibfarbe Rosen/ die nicht gar ausgeschossen/ so viel du wilt/ dörre sie am Schatten/ darnach begeuß sie mit Rosen-Wasser und dörre sie wiederum. Und so du ihm sechsmal also gethan hast/ so nimm Cipriisch Pulver (Pulvis Ciprius genannt) mit ein wenig Biesem/ Ambra und Paradeiß-Holtz mische dieses Pulver unter die befeuchteten Rosen sehr wohl/ lasse sie also eine gantze Nacht in einem bedeckten Geschirr stehen. Demnach thue die Rosen samt dem Pulver in die seidenen Küßlein oder Säcklein/ verwehe sie/ bestreich die Nade wol mit Biesem und Ambra/ gleicher Weise wie man das Tuch mit Wachs verwichset/ damit die Löcher so von dem nehen geschehen/ verstopfft und verkleibet werden. Darnach magst du auf die verklebten Nadten güldene/ silberne oder sammete Schnürletzen/ und ist dieses die allerbeste Kunst. So du sie aber mit minderm Kosten machen wilt/ magst du für den Biesem und Ambra ein solches Pulver unter die Rosen vermischen: Nim Negelein/ Zimmet/ Viol-Wurtz/ jedes ein Theil/ und ein wenig Muscatblüth/ mische es unter die Rosen/ wie oben gesagt.

Ein wohlriechend Licht zu machen.

Nim 2. Loth Campffer und 4. Loth Weyrauch/ stosse diese Stück zu Pulver/ mache daraus mit wenig Wachs einen Ballen oder Kugel/ thue sie in ein Geschirr mit Rosen-Wasser/ und zünde sie mit einem Liecht oder Kertzen an/ so wird sie brennen und einen guten Geruch geben.

Rauch-Kertzlein.

Nim Styrax/ Calamita/ Belzoin Paradeiß-Holtz/ jedes 2. Loth/ Kohlen von Weiden/ 8 stossen. Mische es alles durcheinander/ mit gebranntem Wein/ mache daraus ein Teiglein/ darnach Rauch-Zäpfflein/ und behalt sie. So du sie gebrauchen wilt/ so zünde sie an/ und beräuchere/ die Gemächer damit.

Handschuch zu parfumiren/ oder wohlriechend zu machen/ für grosse Herren.

Zum allerersten sollen die Handschuch nicht zu klein seyn/ und die Nad mit Unschlitt geschmieret/ darnach zwey oder dreymahl mit Rosenwasser gewaschen/ und wohl

wohl ausgedrucket werde / hiernechst nimm Rosenwasser/Citronen-Blüth-Wasser jedes zwey Theil/Myrrhen-Blüth-Wasser einen Theil / mische diese Wasser durcheinander / wasche daraus die Handschuch so offt / biß sie nicht mehr nach dem Leder schmäcken/darnach laß sie in diesem Wasser 2. oder 3. Tag liegen/ und misch ein wenig Cyprisch Pulver darunter/ darnach dörre sie ein wenig am Schatten / und schmiere sie mit nachfolgender Salb/nimm frisch Unschlitt/so viel genug ist/ mische darunter ein wenig Gelsemin-Oel bey dem Feuer schmiere damit die Handschuch warm / biß es wohl hinein bringet/ darnach reibe sie wohl mit einem Tuch / damit das Unschlitt desto besser durchdringe / und streck sie voneinander/ blase sie auf / und laß sie also einen gantzen Tag stehen. Und so du sie wol auseinander gerrennet oder gestrecket/ und offt aufgeblasen hast/ daß sie gar nahe trocken worden / so wohl läst du sie 20. Tag lang mit einem wohlriechenden und guten Geruch beräuchern / alle Tage drey mahl/und den Dampff oder Rauch wohl in die Handschuch gehen lassen. Inzwischen aber solt du sie offt mit einem wohlriechenden Wasser bestreichen / und in saubere Schnuptücher verwickeln. So nun solches alles geschehen / so nimm Biesem/ Ambra/Gelsemin oder Belzoin-Oel/jedes so viel genug ist/ Rosenwasser ein wenig/ mische alles wohl durcheinander in einem zienneren Geschirr ob dem Feuer / bestreich die Handschuch wohl mit einer Feder/ darnach salbe die Nad mit Zibet/ und lege sie etlich Tag lang zwischen dörre Rosen Blätter / und zu letzt zwischen zwey wüllene Decken oder Sutteren/ so wirst du haben köstliche und herrliche wohlriechende Handschuche.

Flöh zu vertreiben.

Nim Raden (Nigella genannt) lege es in Wasser/ biß es weich worden / besspreng darmit die Kammer hin und wieder / so werden die Flöhe vertrieben. Es vertreibet auch die Flöh die Dürr Wartz oder Dotter Wurtz / so man in Wasser kocht/ und die Kammer damit besprenget. Desgleichen thut auch der Senff-Saamen und Oleander.

Flöh auf einen Ort zusammen bringen.

Mache unter dem Bett ein Grüblein oder ein Loch / thue darein oder fülle es aus mit Geißbluth/so versammlen sich alle Flöh daselbst/ und sterben.

Flöh aus den Decken oder Kleidern zu vertreiben.

Aus den Tapeten oder Decken bringt man die Flöh/so man Geiß-Blut in einen Eymer oder Fäßlein thut.

Flöh und Wantzen zu vertreiben.

Nim Wermuth/ Rauten Stabwurtz Wildemüntz/ Fergen-Kraut/ Nußlaub/ Farn-Kraut/Lavendel/Raden (Nigella genannt) grün Coriander/ Basilien-Kraut / ein Kraut Anagyris genannt /lege diese Kräuter alle oder ein Theil derselbigen unter die Küpp-Küssen/ oder koche sie in Meer-Zwiebeln Essig/und besprenge sie damit.

Daß die Käser und Mäus das Korn nicht fressen / noch ihm Schaden zufügen.

Nimm Drüsen/ mische darunter ein wenig Stroh/ laß es stehen biß faul worden/knete es wohl untereinander wie Laim / überstreich oder überkleibe damit die Bühne wohl/ oder den Boden/darnach besprenge allenthalben Drüsen darauf/und so es wohl trocken worden/ lege darauf Korn.

Omeissen zu vertreiben.

Nimm Schnecken-Häuslein/verbrenne sie mit Styrax/mache daraus ein Pulver/und besprenge es in ihre Nester oder Omeissen-Hauffen.

Für die Läus.

Nimm weissen Weyrauch/Schweinen-Schmeer / jedes so viel genug ist / koche es miteinander in einem verglästen Geschirr / mache daraus eine Salbe/ mit welcher schmiere die Ort/ da Läus sind/so sterben sie.

Mücken alle auf einen Ort zusammen zu bringen.

So du wilt alle Mücken oder Fliegen auf einem Ort zusammen bringen/ so mach eine Gruben / thue darein gestossen Oleander/ so versammlen sich daselbst alle Mücken.

Schnacken zu vertreiben.

Nimm einen grünen Hanffstengel / stell ihn zu dir zum Bette/ so bist du sicher vor den Schnacken.

Daß die Mücken die Hund nicht beleidigen.

Nimm grüne Nuß-Hülsen oder Schelffen / stosse sie/ schmiere damit die Hund sonderlich um die Ohren/ so berühren sie nicht die Mücken.

Mücken/Spinnen/ Scorpionen und andere dergleichen Ungeziefer zu vertreiben.

Nimm Widhopffen-Federn/zünde sie an/ beräuchere damit die Gemächer oder Stuben / so fliehen sie hinweg/und kommen nicht mehr.

Daß die Mücken nicht zu dem Fleisch kommen.

So du eine Zwiebel auf das Fleisch legest / und so weit oder fern der Geruch der Zwiebel vermercket wird von den Mücken / so weit kommen sie nicht zu dem Fleisch.

Mäus zu vertreiben und zu tödten.

Nimm Eisen-Feilet/Sauerteig/ misch es durcheinander/ mache daraus einen Taig/ giebe ihnen den Mäusen zu essen/ so sterben sie darvon.

Die Schreibens-Artig
Auch Zierlich dabey
Belaidtig und frey

Deß

Haus- Geld- Artzney- Koch- Kunst-

und

Wunder-Buchs

Zwantzigster und Letzter Theil/

Von

Zierlicher Brief-Stellung.

Was massen nemlich in Glücks und Unglücks-Fällen/ auch sonst allerhand sich leichtlich ereignenden Begebenheiten / ein zierlicher Brief an hohe und niedere Stands-Personen/wie auch gute Freunde eilfertig zu schreiben und zu verfertigen seye.

Erstes Muster.

Gruß-Schreiben.

Mein Herr!

DAs grosse Verlangen/ so ich trage/ von demselben die erfreuliche Nachricht seines glückseeligen Zustandes zu erlangen verursachet/ daß ich ihn mit dieser schrifftlichen Aufwartung beschwehre; Mein Herr erweise sich so hochgeneigt und vergnüge dasselbe durch die Beschenckung mit wenig seiner geliebten Zeilen. Hieraus werde ich die Beständigkeit seines Wolwollens erkennen / und versichert bleiben in dem schuldigen Vertrauen/ daß ich mich weiter schätzen dürffe/ vor

Seinen ꝛc.

II.

Antwort.

MEin Herr beleibiget die Gesetze unserer wohlgegründeten Freundschafft/ indem er davor halten will/ ob könnte er mir durch die angenehme Übersendung sei-

seiner liebsten Schreiben einige Beschwerung erwecken. Dann ob ich wohl auch ohne diese äuserliche Zeichen/ dessen Gedächtniß nimmer aus meinem Gemüth lassen werde; so erinnere ich dennoch mich durch dieselbe/ mit desto gröſſerem Vergnügen seines unverwandten Wohlwollens/ und daher werde ich auch verursachet/ mich biß in meinen Tod zu schätzen / vor ꝛc.

III.

Compliment-Schreiben.

Mein Herr!

Was ungezweiffelte Vertrauen / so ich zu deſſelben groſſer Zuneigung schöpffe / ermuntert mich / ihn durch die Vielheit meiner Schreiben zu beunruhigen: Sintemahl ich ein groſſes Vergnügen finde / wann ich das Verlangen meines Hertzens durch deren Mittel frey und öffentlich entdecken darf/ welches darinn bestehet/ daß ich die erfreuliche Gelegenheit suche/ meinen dienst-fertigen Willen durch würcklichen Gehorsam dermahleins erweißlich zu machen. Am Vermögen zweiffele ich auch nicht / wann nur derselbe / durch einen Befehl / mir den Weg zu zeigen beliebe wird. Hierum bitte ich höchlich/ damit ich doch endlich mich mit Warheit schätzen könne/ vor ꝛc.

IV.

Antwort.

Deß Herrn Höflichkeit ist allzu übermässig / und ich verdiene die Gewogenheit / so er mir in seinem geliebten Schreiben blicken lassen/ auf keinerley Wege. Dannenhero derselbe leichtlich zu ermessen / wie angenehm mir seyn würde / wann ich selbst ein Mittel mein schuldiges und danckbares Gemüth ihme durch würckliche Aufwartung vorzustellen erlangen könnte. Ehe mir solches zu Theil wird/ kan ich mich anders nicht/ als mit Befahrung eines Vorwurffs/ unterschreiben / deſſen ꝛc.

V.

Begruß-Schreiben eines Freundes / der an einem verlangten Ort angelanget.

Mein Herr!

Unter allen deſſen Dienern ist keiner über die glückliche Anlangung seiner Person zu N. höher/ als ich erfreuet worden / als der ich mich einer absonderlichen Verpflichtung von den übrigen rühmen kan. Solche entrichet aus der hohen Zuneigung/ wormit er meine Unwürdigkeit zu rechtfertigen beliebet/ welche verhoffentlich durch die Angelegenheit des Orts von mir dennoch unentfernet bleiben wird. Deren Vergewisserung wünsche ich von ihme selbst hiernechst theilhafftig zu werden. Solche wird mich auch in meinem Verlangen nach seiner Wiederkehr trösten/ und in der Verbindlichkeit stärcken / daß ich mit desto mehrer Freudigkeit mich zu halten Ursach finde/ vor seinen ꝛc.

VI. Ant-

VI.

Antwort.

MEin Gemüth ist demselben / um seiner stattlichen Beschaffenheit und anderer mehr wichtigen Ursachen willen / jederzeit verbunden gewesen; Die freundliche Anerbietung seiner wehrten Gewogenheit aber hat mich dazu nun um ein weites mehr verpflichtet / dieweil sie mir seine ausbündige Höflichkeit so reichlich zu erkennen gegeben. Ich nehme dieselbe mit hertzlicher Danckbarkeit vor bekannt an / und werde mich ihme zu dienen jederzeit fertig halten. Meine willigste Aufwartung wird eine Gegenvergeltung seines Wohlwollens seyn / gleichwie solche eine Genugthuung meiner Schuldigkeit ist. Mein Herr wolle sich meines Gehorsams bedienen / sintemal mir jederzeit höchst-angenehm fallen wird / mich in der That finden zu lassen / als: Dessen ꝛc.

VII.

Gruß-Schreiben / mit Benachrichtigung einer Ankunfft an einen gewissen Ort.

Mein Herr!

SO lang ich deß Glückes / demselben durch die stumme Brieff-Boten anzureden genieſſe / bedüncket mich nimmermehr von ihme getrennet zu seyn. Ich bin zwar gesund und glücklich allhier zu N. vor zweyen Tagen angelanget / finde auch allda alle Vergnügung / so mein Hertz wünschen könte / ausser der einigen / und zwar der allerempfindlichsten / daß ich meines Herrn hoch-angenehmer Gesellschafft entrathen muß. Mein Herr mildere dieses Mißvergnügen durch die frölliche Benachrichtigung der Beständigkeit seiner Gewogenheit / und lebe versichert / daß dieselbe mir alles in allen seyn werde / gestalt auch ich ohnendliche Freud empfinde / wann ich meinem Herrn das Verlangen meines Gehorsams / durch würckliche Bedienung / werde vorstellen können. Hierzu treibet mich meine Pflicht / Krafft welcher ich ewig bin ꝛc.

VIII.

Antwort.

MIcht unbillich versichert sich mein Herr / daß mir seine glückliche Ankunfft zu N. ein grosses Vergnügen erwecket / gleichwie mich das hoch-geneigte Angedencken meiner wenigen Person in die äuſerste Zufriedenheit setzet / indem derselbe keinen gewissern Diener erlangen kan / der sich mehr über sein Wohlergehen und die Benachrichtigung seiner beständigen Gunst erfreuet. Hierum bin ich meinem Herrn unauflöslich verbunden / und bitte / er geruhe / bey dieser unumgänglichen Abwesenheit / mir mit seiner aufrichtigen Gewogenheit gegenwärtig zu verbleiben / gleichwie ich mit Erweisung meiner Schuldigkeit von demselben nimmer getrennet seyn werde. Darzu verpflichtet / daß ich trage / unaufhörlich zu verbleiben dessen ꝛc.

IX.

Gruß-Schreiben mit Entschuldigung / wegen unterlassenen Brieff-Wechsels.

Mein Herr!

WAnn ich mich gleich unterfangen wolte / mein bißheriges Stillschweigen mit dem unüberwindlichen Anlauff meiner verdrießlichen Verrichtungen zu beschönen; würde doch solches bey denen Freunden / so einander ihr Leben schuldig sind / bey weitem nicht hinlangen. Doch habe ich eine ziemliche Zeit der Feder geschonet/die mich so vergnügt machen kan/ daß sie mir dessen angenehme Gegenwart jederzeit lebhafftig vorstellet. Ich werde mich dieser Zufriedenheit hiernechst weiter nicht selbst berauben / und jetzo mache ich den Anfang/ um dardurch meine einsame Stunden zu begütigen/und meinem Herren zugleich zu versichern / daß weder Zeit noch Ort die Gewalt haben könne / mir den geringsten Theil meiner Schuldigkeit zu benehmen/ vielmehr werde ich überall Gelegenheit suchen / gantz dienstfertig zu erscheinen: dessen ꝛc.

X.

Antwort.

DJe Ursachen/ so mein Herr zu Entschuldigung seines bißherigen Stillschweigens anzuführen sich belieben lässet/vermehren mein gegen demselbigen tragendes Obligen um ein grosses. Dessen wichtige Geschäffte sind aller Welt dermassen bekandt/ daß sie/ auch ohne deren Meldung/ bey männlich eine Nachsicht verdienen. Bey solcher Beschwerlichkeit ist die Angreiffung der Feder allezeit ein Verdruß/ wiewohl derselbe solchen in eine sonderbahre Höflichkeit verwandelt. Derowegen sage ich vor so grosse Leutseligkeit schuldigsten Danck/ und bitte zu glauben / daß niemand auf Erden ihme mehr/ als ich/ zu dienen verlange/ dieweil dessen Verdienste niemand höher/ als ich zu schätzen gelernet. Dannenhero ich demselben zu bedencken überlasse/ wie heftig sein langes Abwesen mir zu Hertzen gehen müsse / als der ich bey dieser Entlegenheit/ so wenig Mittel finde/ mit Nachdruck zu erweisen / daß ich bin ꝛc.

XI.

Freundschafft-Erinnerungs-Schreiben.

Mein Herr!

ICh zweiffle nicht derselbe werde nunmehr eines aufrichtigen Gemüts dergestalt versichert seyn / daß ich allerdings vor unnöthig achte/ ihme diese Warheit mit weitern Vernunfft-Gründen darzuthun/und vorzustellen. Gleichwohl verbindet mich meine Schuldigkeit/ alle Gelegenheit zu ergreiffen / damit ich die sonderbare Begierde/ so ich zu seiner Bedienung trage/ ihm aufs neue kund thun möchte. Dieses Schreiben soll ein Zeuge solcher meiner Hertz-gegründeten Meinung seyn/ als durch welches ich mich ewig erkläre/ vor seinen ꝛc.

XII. Auf-

XII.

Antwort.

MEines Herrn höfliches Schreiben erfreuet mich höchlich / weil es dessen beharrliche Gunst gegen mich abbildet/und mich in dem guten Vertrauen / so ich zu seiner werthen Freundschafft habe/bestättiget. Ich werde meines wenigen Orts derselbigen mich jederzeit gleichförmig erzeigen/ und auf Gelegenheit gedencken/ mich ihme/ durch Erweisung meiner Schuldigkeit / ferner angenehm zu machen/ der ich stets bin und verbleibe ꝛc.

XIII.

Glückwunsch zum Neuen Jahr an einen Patron.

Hochwerther Patron und grosser Wolthäter!

EUrer Herzlichkeit mir dieses nunmehro zu End eilende Jahr erzeigte hohe Wohlwollen erinnert mich meiner tieff-gepflantzten Schuldigkeit / deroselben auf das bald zukünfftige alles Leibes- und Seelen-Ersprießlichkeit anzugönnen. Es ist auch ein Zeichen einer Danckbarkeit / da man zu Vergeltung unkräfftig und unvermöglich ist / dasjenige/ was in unserm Können verschlossen stecket / mit treuwilligsten Dienstfertigkeit darzulegen. Dannenhero ich mich auch getröste/es werde/im Mangel anderer Widergeltung / die offenhertzige Darstellung meines ergebensten Gemüths so lange meinen geflissensten Willen Euer Herrlichkeit angenehm seyn lassen / biß etwan der Allerhöchste GOtt einige Gelegenheit verleihen möchte / etwas thätliches an die Hand zu geben/wordurch ich bezeugen können / daß ich nicht so gar E. Herrl. allerunnützester Diener bleiben müsse. Dann obwohl der gehäuffteste Beytrage meiner Aufwartung den minsten Theil meiner Verpflichtung die Waage bey weitem zu halten nicht vermag; so wird doch das Wollen bey großmütigen Hertzen nicht allerdings verschmähet/zumahl wann es mit einem ungefärbten Wunsch begleitet wird. Diesen lege ich nun/ bey Ermahnung jetzigen Zeit-Wechsels / in gehorsamer Unterwerffung ab / und bitte GOtt / daß Seine Majestät Eure Herrl. zu dem beyorstehenden Jahr alle selbst-verlangte Glückseligkeit reichlich wiederfahren/und sie in allen ihrem Vorhaben dergestalt gesegnet und befriediget seyn lassen wolle/ damit alles ihr Unterfang zu seiner Göttlichen Ehre / deß Nächsten Wohlfahrt/ auch ihrem selbst-eignen Ruhm und Vergnügen frölich ausschlagen und gedeyen möge. Euer Herrl. empfehle auch ich meine geringe und unwürdige Person dieses erwartende Jahr zu dero hoher Gunst und Gewogenheit / und verbleibe in solcher Verbindung/ wie vor/ so nach/ Euer Herrl.

Gehorsamst-Ergebner.

XIV.

Antwort.

Mein Herr!

ERweiset mir allzugrosse Ehr/ durch seinen Christl. Wunsch / und deme beygefügte freundliche Erklärung, GOtt wolle nach seiner Gnade jenen wahr machen /

chen/und dem Herrn nicht weniger Vergnügung begegnen lassen. Daß ich aber demselben etwas behägliches erwiesen haben solte/ dessen erinnere ich mich weiter nicht/ als so weit er es/ mir zu Liebe/ auszudeuten sich gefallen lässet. Deßhalben ich ihme zwiefach zu danckẽ/schuldig bin/ mit Bitte/ er wolle meines wenigen Beystandes/ da ihme solcher zu seiner Zufriedenheit etwas beytragen möchte/ sich versichern/ und dessen nicht schonen/ der ihme alle Freundschafft/ Liebes und Gutes zu erzeigen erböttig ist.

XV.

Ein ander Glückwunsch-Schreiben zum Neuen Jahr.

Mein Herr!

Gleichwie ich nicht zweiffle/ es werde derselbe dieses bey nahe verflossene Jahr im vergnüglichen Wohlstande hinlegen und beschliessen: Also wünsche und hoffe ich/ es wolle und werde das bevorstehende Neue Jahr ihn mit allem selbst-erwünschten Ersprieſſen annehmen/und darinn nicht weniger frölich fortleiten. Der allerhöchste GOtt verleihe mit dem zukünfftigen Jahr neue Krafft und Stärcke/ er bestättige seine Gesundheit/ segne sein Vorhaben/ beschütze ihn vor Widerwärtigkeit und lasse ihn/ nach diesem/ viel andere nachfolgende liebe Neue Jahr mehr in unverändertem Segen anschauen und erfreulich hinbringen! Er gebe mir auch neue Gelegenheit/ihme meine alte Verpflichtungen/ durch Erweisung neuer Gefälligkeiten/ thätlich zu machen/damit ich mich täglich aufs neue bestättiget sehe in dem Ehren-Nahmen/ seines ꝛc.

XVI.

Antwort.

Dessen überschickter Neuer Jahrs-Wunsch giebt mir neue Ursach/ meine alte Schuldigkeit gegen ihme fortzusetzen/ wiewohl derselbe mich meiner Nachläſſigkeit überführet/indem ich so säumig gewesen/ ihme hierinnen/wie ich gesollt/ nicht vorzukommen. Dannenhero weiß ich kein ander Mittel/ solchen meinen Fehler zu entschuldigen/ als daß ich sein Christliches Wohlwollen widerhole/ und/ als ein danckbares Echo/ dasselbe in viel Stimmen zurücke gebe. Wünsche derohalben meinem Herrn alles/was er mir gegönnet/tausendfältig/und in ungezehlter Zahl zurücke. GOtt vermehre seine Lebens-Zeit auf unbeschrickliche Jahre/ und lasse ihme alles nach Hertzens-Verlangen ergehen/verleihe mir auch das Vermögen/ ihme diese und viele folgende Jahre mein ergebenes Obliegen durch wirckliche Aufwartung scheinbar zu machen/ damit ich nicht ferner/ wie bißher/ mich unnützlich zu nennen habe ꝛc.

XVII.

Glückwunsch auf einen Geburths-Tag.

Meines Herrn glückliche aufeinander Geburts-Tag erinnert mich meiner Schuldigkeit/ und heisset mich denselben mit Glückwunsch willkommen heissen. Der GOtt/ der unsere Tage zehlet, und dieselbe allzumahl in sein Buch geschrieben/

wolle

wolle deren viel machen / damit mein Herr solchen seinen Geburts-Tag auf unzehliche Jahre hinaus / in vermehrten Freuden sehen / mittler Zeit GOtt und der Welt nutzliche Dienste leisten / und ihme zu sonderbarem Ruhm / dem Vatterland und den geliebten Seinigen aber zu Trost / von aller Widerwärtigkeit entfernet / gesund und vergnügt leben möge / mit welchem treu-eifrigem Wunsch ich schliesse / und mich dessen beharrlicher Gewogenheit hertzlich anbefehle. Sein ꝛc.

XVIII.

Antwort.

DEmselben weiß ich nicht genugsam zu dancken / vor die sonderbare Gewogenheit / welche er mir / bey itzo erschienenen meinen Geburts-Tag blicken lassen. Ich wünsche nicht mehr / als daß ich denselben in seinem Dienst anfangen und fortsetzen möge / damit ich der Vergnügung / ihme meine Obliegenheit zu erweisen / dermahleinst frölich könne theilhafft werden. GOtt wolle ihn nicht weniger bey allem Wohlergehen fristen / seine Lebens-Tage mit Ehr und Ruhm crönen / und alle sein Christliches Verlangen erfüllen / dessen Gutthätiger Gnaden-Hand ich ihn hiemit demüthig anvertraue.

XIX.

Glückwunsch zu erlangtem Ehren-Amt.

Mein Herr!

ES eröffnet sich die Göttliche Vorsicht / und unsers gnädigst. Fürsten und Herrn höchst-erleuchtes Urtheil / nicht wenig über die Erhebnus desselben zu der geheimen Raths-Würde / als wordurch nicht allein die Vortrefflichkeit seiner hohen Gaben zu einem neuen Glantz steiget / sondern auch die gemeine Wohlfahrt eines gewaltigen Enthalts / worauf sie sicherlich ruhen kan / theilhafftig wird. Ich erfreue mich lebhafftig über dieser vornehmen Ehren-Stelle als einer augenscheinlichen Gelegenheit / meines Herrn ansehnliche Beschaffenheiten mit Ruhm und Glück zu bekrönen / und die darob geschöpffte Zuversicht noch um ein weiters zu übertreffen. Mein Herr lasse sich gefallen / bey Gelegenheit dieses hochwichtigen Amts / der Gewalt / so er hiebevor über meinen Gehorsam geführet / sich ferner zu gebrauchen / und mich der Bedienung / so ich ihm schuldig bin / hoch-geneigt fähig zu machen / der ich in schuldigster Ergebenheit unendlich verbleibe. ꝛc.

XX.

Antwort.

DJe unendliche Gütigkeit GOttes / samt der unverdienten Gnade meines gnädigsten Fürsten und Herrn / haben mich in einen solchen Stand erhaben / dahin weder mein Verdienst / noch meine Gedancken hätten reichen können. Darum schreibe mein Herr nicht meiner Würdigkeit zu / was ich dem Glück vielmehr zu dancken schuldig bin; doch bitt ich GOtt / daß ich dieses neu angetragene Amt zu

dessen Ehre und dem gemeinen Nutzen anwenden / auch dabey Gelegenheit / meine werthe Freunde zu vergnügen / finden könne. Alsdann würde dasselbe mir zu einer vollkommenen Freude gedeyen / gleichwie ich nicht weniger die gröste Zufriedenheit schöpffen werde aus der schuldigen Beobachtung seiner Befehle / um dardurch mich vor seine gute Zuneigung danckbar zu erweisen / und darneben zu bezeugen / daß ich / in allem Amt und Stande / ohne Aenderung verbleibe ꝛc.

XXI.

Glückwunsch in Heurahts-Sachen an einen vornehmen Patron.

Hochgeehrter Herr / vornehmer Patron und grosser Förderer!

EUer Hochedel. Vest und Herrl. haben mir Unwürdigen die Jahre her so viel hoch-beförderliche Wohlthaten zugewendet / daß in Ermanglung deß Vermögens schuldigster Erwiederung / derselben ich bißhero ein weiters nicht abstatten können / als daß vor ihre Vergnügung und bevestigtes Wohlergehen ich den höchsten Vergelter angeruffen. Wann dann Euer Hochedel Vest und Herrl. dero bißherige hoch-verdiente Handlungen mit dem vortrefflichsten Lohne einer Tugend-reichen Eheliebsten bekrönen sehen / und also mein eifriger Wunsch in diesem Hauptstück eines vergnügten Lebens-Wandels seinen Zweck erreichet; So werden Euer Hochedel Vest und Herrlichkeit sicherlich zu glauben belieben / daß / mit derselben / ich mich über dieses vornehme Eheband auf das empfindlichste erfreue / gleichwie ich mich höchst-verbunden erkenne / derselben hierzu des grund-gütigen GOttes reichgesegnete Genehmhaltung / heilwärtiges Gedeyen / unverrückte Gesundheit / samt aller selbst-begehrten Zufriedenheit / ferner unterdienstlich anzuwünschen / damit Euer Hochedel Vest. und Herrl. in diesem neuen Stande ihre völlige Ergötzlichkeit / Freude und Befriedigung finden / derselben nebst dero Hertzliebsten in unverwandter Ruhe auf viel und lange Jahr geniessen / und also in ihren mühsamen / gemeinnützigen Verrichtungen dardurch merckliche Erleichter- und Erquickung empfinden mögen. Im übrigen lebe ich der gehorsamen Zuversicht / sie werden bey diesen ihren Freuden / ihr noch ferner in hoher Gewogenheit befohlen seyn lassen / Euer Hochedel Vest und Herrl. gehorsamsten Diener.

XXII.

Ein ander Glückwunsch zur Heurath.

Mein Herr.

DJe fröliche Zeitungen seiner wohl-getroffenen Verehligung / haben ein unsägliches Vergnügen in meinem Gemüth erwecket / indem ich dardurch nicht allein einen Theil seiner lob-würdigen Verdienste vergolten / sondern ihn auch mit vornehmer Verwandschafft / Ehre und Glück erfreuet sehe. Die herrliche Tugenden / mit welchen seine Eheliebste vor andern hervor glänzet / werden seiner vielfältigen Bemühung / deren er sich täglich um gemeiner Wohlfahrt willen un-

ter-

terziehet/Labsaal und Erquickung seyn/ und ihn ermahnen/ sich der Gewogenheit deß Himmels zu gebrauchen / welcher ihme sein vollkommenstes Meisterstück überantwortet/ damit durch Zusammen-Gesellung solcher edlen Hertzen/ das geliebt Vaterland dermahleins mit ansehnlichen Ehren-Pflantzen/welche demselben zum Ruhm und frölichen Aufwachs gedeyen / erfüllet werde. Ich ruffe nebst andern seinen Freunden und Dienern/ ein Hertz-gemeintes Glück zu / und wünsche ihnen beyderseits die Ubermaß eines unveränderlichen Wohlergehens/ gleichwie ich auch ohne Wandel/ und unendlich verbleibe ꝛc.

XXIII.

Antwort.

MEin Herr hat durch seinen liebreichen Wunsch meinen neu-begonnenen Ehestand völlig versüsset. Und / gleichwie dieser treu-gemeinte Zuruff mich hertzinniglich erfreuet: also verbindet er mich auch ihme nicht minder alles glückseelige Gedeyen anzuwünschen. Meine Liebste/ als seine Ehren-Dienerin/ empfindet hierdurch die Frucht seiner guten Gewogenheit / und verlanget mit mir den besten meiner Freunde dermahleins gegenwärtig zu sprechen/ um demselben den schuldigsten Danck vor so erzeigte hohe Gunst mit besserer Folge / als durch diese unfruchtbare Feder abzulegen/ als welche noch zur Zeit in diesem Stück unglücklich ist / daß sie sich weiter nicht/als durch stumme Buchstaben/erklären kan/ daß der sie führet/ in unverfälschter Treue lebe und sterbe/ Sein ꝛc.

XXIV.

Glückwunsch-Schreiben zur Verehligung an einen Wittwer.

MEin Herr! Er gibt durch seine anderweite Verehligung zu verstehen / daß gleichwie die Ehe eine Wurtzel der Unsterblichkeit / also dieselbe auch eine Bestättigung der menschlichen Vergnügung und Glückseeligkeit seye. GOtt lasse dieses heilige Band in standhaffter Währe unaufgelöset verbleiben / und versüsse es mit der aller-vollkommensten Freude/ damit er dardurch über seinen vorigen herben Verlust kräfftiglich aufgerichtet und unaufhörlich getröstet werde. Bey solcher Glückseeligkeit erinnere er sich/ wo ich dessen würdig bin/ zu weilen seines ꝛc.

XXV.

Antwort.

DEr köstliche Wunsch / womit derselbe mein anderweit geknüpffetes Ehebund geehret / ist ein Würckung seiner sonderbahren Leutseeligkeit/ welche mich verbindet ihme nicht allein den Uberfluß aller Leibs- und Seelen-Vergnügung zuruck zu wünschen/ sondern auch Gelegenheit zu suchen / die Ergebenheit meines Hertzens durch thätliche Dienst-Gefälligkeit verstellig zu machen ; Sintemahl meine gröste Zufriedenheit gegründet stehet in dem Beweiß/ daß ich warhafftig bin/ Sein/ ꝛc.

XXVI.

Digitized by Google

XXVI.

Glückwunsch zu einer erlangten Erbschafft.

Mein Herr/

DER unverhoffte Tod seines sel. Herrn Vettern setzet zwar alle diejenige/ welchen der Verlust der Tugend und Geschicklichkeit zu Hertzen gehet in Betrübniß: Dieweil aber die vielen Exempel/ nebst der von dem Göttlichen Willen beschlossener Hinfälligkeit der menschlichen Natur/ dergleichen Nothwendigkeit durchgehend machet/ so ist demselben zu widerstreben weder Christlich/nützlich noch billig. Diesen Schmertzen-Riß versüsset ausser allen Zweiffel in etwas die reiche Verlassenschafft/ wormit der Seelig-Verstorbene meinem Herrn/ als nächsten Bluts-Freund befället/ und ihm daher ein danckbares Gedächtniß seiner Liebe und Vorsorge hinterlassen. Ich erfreue mich über solcher rechtmässiger Eroberung Hertz-empfindlich/ und wünsche/ daß er sich derselben lange Zeit in gesundem Wohlstand ebenmässig erfreuen/ dieses ansehnlichen Schatzes fruchtbarlich geniessen/ und solches zu der Ehre GOttes und seinen eignen Ruhm wohl anwenden und gebrauchen möge. Alsdenn wird sich/ durch den Göttlichen Segen/ der erlangte Vorrath häuffig vermehren/ und ihme zu einer Staffel und Eintritt zu grossem Lob und Würden frölich gedeyen. Dieses/ mein hertzinniglichs Gönnen/ wolle der Allerhöchste vor genehm halten/ und mir die Gnade/ meines Herrn fernerer Wohlgewogenheit/ durch Erweisung angenehmer Gefälligkeit/ mich zu versichern/ verleihen/ damit ich in dem Werck und der That seyn möge dessen ꝛc.

XXVII.

Antwort.

MEin Herr erinnert zwar/ durch den freundlichen Zuruff seines Glückwunsches/ wie hoch ich seine Bewogenheit zu schätzen habe; ich aber wolte diese schmertzliche Erbschafft gerne auf ewig entrathen/ja gar alles das Meinige willig verlieren/ dafern ich durch solchen Verlust ein längers Leben vor meinen allerliebsten Vetter hätte erkauffen können. Nichts desto minder/ dieweil diese Gedancken/leider! umsonst und ohne Nachdruck auffgetagen/so muß ich die Schale annehmen/und die köstliche Kerne fahren lassen. Ich muß das jenige vor einen Trost achten/ was die Weisen vor eine Unglückseligkeit gehalten haben. Ich meyne die zeitlichen Güter/ welche/ gleichwie wir selbst/ der Flucht/ und Vergänglichkeit unterworffen bleiben. Darum will ich dieselbe/ wie mein Herr erinnert/ zu der Ehre GOtes/ und meines Nächsten Bedienung anwenden. Unterdessen wünsch ich ihme nicht weniger alles ersprießliche Aufnehmen seines Vermögens/ jedoch ohne Leid und Bitterkeit/ und ergebe mich zu seinen Befehlen/ als dessen ꝛc.

XXVIII.

XXVIII.

Glückwünschung zur Geburth eines jungen Sohns.

Mein Herr!

WJe fröliche Niederkunfft seiner Tugendlichen Eheliebsten / ist mir um so viel mehr erfreulicher zu vernehmen gewesen / dieweil dieselbe mit einem jungen Söhnlein seinen werthen Namen und ansehnliches Geschlecht vermehret. Gleichwie nun kein Zweiffel / derselbe werde in die löbliche Fußstapffen seines Herrn Vaters tretten/und dem Vaterlande zu seiner Zeit Ruhe und Ehre bringen: Also wünsche ich / daß dieses werthe Liebes-Pfand in Gesundheit und ersprießlichem Gedeyen glücklich auferzogen / mit Verstand und Tugend erfüllet werden / und den lieben Eltern in ihrem hohen Alter zum gewissen Stab und Trost erwachsen und zunehmen möge. Mein Herr versichere sich / daß dieser Wunsch aus einem ergebnen treuen Hertzen entspringet / und daher um so viel gewisserer Erfüllung sich versehen kan. GOTT bekräfftige denselben/ Dessen allgewaltigen Machtschutz ich ihn/ nebst den geliebten Seinigen / hertzinniglich anvertraue/ꝛc.

XXIX.

Antwort.

INdem mein Herr an meinen Freuden Theil nimmet / und mich mit so einem auserlesnen Glückwunsch / zu dem mir aus der Hand GOttes beschehrten jungen Erben beehret / erweiset er ein doppeltes Merckmahl seiner mir zutragenden hochschätzbahren Gewogenheit/und verbinde mich zu einem zwiefachen Danck. Den einen werde ich Zeit meines Lebens in meinem Hertzen verwahren / den andern soll dieser mein Sohn zu seiner Zeit mit aufwärtigem Gehorsam abstatten/ worinn ich ihm jederzeit mit einem guten Exempel vorgehen werde. Als der ich / nebst hinwieder Anwünschung aller Ersprießlichkeit/ immerwährend verharre sein ꝛc.

XXX.

Glückwunsch über der Geburth einer jungen Tochter.

Mein Herr!

GLeichwie das weibliche Geschlecht viel zärterer Natur und Eigenschafft ist / als die Manns-Personen: Also werden die Töchter von den Eltern viel brünstiger geliebet/als die Söhne/ungeachtet diese den Stammen und Namen fortpflantzen und erhalten. Die Mutter liebet die Tochter/ als ein Ebenbild ihrer Tugend / und eine künfftige Mitsorgerin um ihre Haushaltung: daher bildet sie an ihr mit eignen Händen/die Söhne einem Lehrmeister/sobald sie nur lallen können/ überlassend. Der Vater liebet an seiner Tochter die Gestalt und Sitten der Mutter / und indem er sie küsset/verzwiefachet sie ihme die Freude/wann er/als Vater und Liebhabender/ an dem Rosen-Munde seiner angenehmen Schmeichlerin hanget. Eines Söhnleins Blicke / wie durchdringend sie sind / vermischen dennoch die Liebkosungen mit

Ernstlichkeit. Der Töchterlein Liebes-Augen hingegen werffen lauter Funcken voller Entzuck- und Verzauberungen / die allein das Hertz in süssem Uberdencken besinnet / und dem Munde mit Worten auszudrücken zu schwer fallen. Dannenhero vergönne mir mein Herr / daß ich ihme nicht doppelt / sondern tausendfach Glück wünsche / weil der Anfang so vieler Ergötzlichkeiten durch die fröliche Geburt seiner liebsten Tochter erschienen. Er wird hiernechst meiner Meinung beystimmen / dann ich rede aus Erfahrung / und diese wird über kurtz meine Wort beglaubet machen. Der mildreiche GOtt / der das weibliche Geschlecht so hoch gewürdiget / und sie aus dem gesunden Fleisch des Mannes erbauet / wolle diesen Schatz meinem Herrn unversehrt erhalten / damit er ein Gefäß der Ehre / eine Freude seiner Augen / eine Wollust des Hauses / und eine Verwunderung der Stadt und des Landes werden möge. Er lasse das liebe Kind einen Spiegel der Tugend / eine Braut der Erbarkeit / und ein Trost in seinem Alter seyn und bleiben. Dieses ist mein treuer Wunsch / welchem ich weiters nichts beyfüge / als daß ich der Vergnügung / seinen Befehlen zu gehorsamen / theilhafft werden / und mich daher mit Warheit rühmen könne zu seyn / Dessen ꝛc.

XXXI.

Antwort.

MEin Herr stellet mir in seinem anmuthigen Schreiben so viel schöne Sachen vor / daß ich daher mich / über die glückliche Niederkunfft meiner Ehelichsten mit einer jungen Tochter aufs neue erfreue. Ich habe zwar die Belustigung / von denen er meldet / in der That noch nie erfahren / erwarte aber derselben von der unergründeten Güte des Höchsten / und gebe ihm immittels vollkommenen Beyfall / als deme dergleichen Ergötzlichkeiten vor längsten zu theil worden. Und demnach seine treugemeinte Beglückwünschung in GOttes Händen stehet / so erfülle derselbe in Gnaden / was er mir gönnet / und lasse ihn und seine Liebste gleiche / und noch viel grössere Zufriedenheit an ihren lieben Kindern erleben. Immittelst nehme ich die hierdurch bezeugte Gunst mit ersinnlichem Danck an / und wünsche / die grosse Ehr dermahleinst zu erlangen / damit ich / meiner Schuldigkeit nach / seyn könne ꝛc.

XXXII.

Glückwunsch zu bevorstehender Reise.

Mein Herr!

ICh solte mich zwar über den Verlust eines so grossen Freundes / als derselbe ist / betrüben; aber der Weg zu Ruhm und Ehre kan / ohne Hinterlassung derer Dinge / so uns lieb und angenehm sind / nicht beschritten werden / darum wünsche ich ihme Glück zum neuen Ruhm / so auf ihn zu N. wartet / und seine Ankunfft mit tausend Willkommen-heissen beglückseeligen wird. Wiewohl ich nun in der Zahl deren / so ihn daselbst empfangen / persönlich nicht seyn kan / so will ich ihn dannoch mit dem Gemüth begleiten / und meinen Wunsch mit wahren Wohlneigungs-Gedancken

cken ablegen / wann derselbe / wie ich hoffe und GOtt bitte / glücklich und gesund an dem Orte / der ihn zu sich beruffen / anlangen wird. Immittels werde ich mich / auch in Abwesenheit / seiner treuen Gewogenheit trösten / und mich / auf Erhaltung seiner künfftigen Befehle / zu erweisen befleissigen / als ꝛc.

XXXIII.

Antwort.

Mein Herr!

MEine Abreise wird mir allein durch die bevorstehende Ermangelung seiner angenehmen Gegenwart verbittert / darwider aber ich jederzeit einen grossen Trost / in Empfahung seiner geliebten Schreiben / empfinden werde. Dieses jetzige soll gleichsam der erste Band auf diese unvermeidliche Wunde seyn. Mein Herr seye so gütig / und versehe mich hinkünfftig weiter mit dergleichen kräfftigen Artzney-Mitteln. Unterdessen lege ich meinen ergebnen Danck vor seinen wohlgesinnten Glücks-Wunsch mit blossen Worten ab / bis er mir / durch Aufgebung seiner Befehle / Gelegenheit zeigen wird / im Wercke zu bestättigen / daß ich unaufhörlich sey / Dessen ꝛc.

XXXIV.

Glückwunsch nach glücklicher Zurückkunfft von einer Reise.

Mein Herr!

DJe Feder ist viel zu unkräfftig / meine Vergnügung / über seiner glücklichen Zurückkunfft in sein geliebtes Vaterland / zu Papier zu bringen; sintemahl ich auch bey persöhnlicher Zusammenkunfft nur einen geringen Theil derselbigen an Tag werde geben können; das vielfältig ausgestandene Ungemach / so ihme hiebevor in der Frembde begegnet / wird nunmehr in dem süssen Uberdencken / nach bestättigter Versicherung / mehr Belustigung als Furcht und Mitleiden erwecken. Unterdessen vermehre sich mein Vergnügen / durch die Hoffnung / daß seine herrliche Gaben nach ihrem Verdienst mit Ehre und Förderung werden belohnet werden / gleichwie mich auch die Zuversicht / ihn nunmehro gegenwärtig bedienen zu können / in übermässige Freude setzet. Mein Herr gönne mir die Ehre seines Zuspruchs / dafern mein Ambt mich / ihn zu N. zu sehen / etwan verhindern würde. Mittlerweile werde ich nicht aufhören zu seyn / Dessen ꝛc.

XXXV.

Antwort.

DJe Freude / mein geliebtes Vaterland in erwünschtem Zustand zu sehen / ist daher weit gröser / dieweil ich / unter andern meinen treuen Freunden / auch meinen Herrn bey vergnüglichem Wohlergehen daselbst antreffen mag: Daher werde ich nicht unterlassen / sobald ich mich nur ein wenig werde eingerichtet haben / meine erste Schuldigkeit bey ihme abzulegen / und die alte Verpflichtung / die mich ihme zu dienen verbindet / zu erneuern. Die gute Meinung / so mein Herr von meinem geri-

gen Verstand schöpffet/ ist ein Zeichen seiner beständigen Liebe/ welche ich mit ersinnlichen Diensten zu ersetzen/ mich Lebenslang bemühen werde. Solches erheischet mein Obliegen/ Krafft dessen ich bin/ Sein ꝛc.

XXXVI.

Bittschreiben um einen guten Rath.

Werther Freund!

Dessen hochvernünfftiger Verstand ist mir dermassen bekandt/ und seine zu mir tragende Gewogenheit so versicherlich/ daß ich allerdings hoch-sträfflich seyn würde/ an seinem guten Willen mein Bestes zu befördern/ und an dem Vermögen/ solches zur Vollkommenheit zu bringen/ einigen Zweiffel zu schöpffen. Dieweil dann mir jetzo eine ansehnliche Ehren-Stelle bey N. N. ohne mein Zuthun angetragen worden/ als suche ich denselben/ mich mit seinem heilsamen Rath/ der Annehmung halber/ ohnbeschwerlich etwas zu versehen. Gleich wie ich nun hiebevor ohne seine Genehmhaltung nicht leichtlich begonnen/ mich auch bey seinem hochverständigen Ermessen allezeit wohl befunden; also wird mir desselben Gutachten zur ungezweiffelten Folge meines Verhaltens dienen/ als dem zu gehorchen ich vor einen grossen Theil meiner Ehre und Glückes schätze/ Gestalt ich in dieser Verachtung/ unausgesetzlich bin und verbleibe ꝛc.

XXXVII.

Antwort.

Ich halte mich zwar nicht vor den jenigen/ der seines gleichen wohl verständigen Freunden mit einigem Rath an Hand zu gehen/ geschickt seyn können: Dieweil aber derselbe meine unvergreifliche Gedancken über seine Lebens-Veränderung aus sonderbahrer Bescheidenheit/ zu wissen begehret: So sage ich erstlich/ daß die Freyheit aller Ehre und Nutzen/ wie groß und ansehnlich derselbe auch sey/ vorzuziehen. Demnach aber vors zweyte/ wir nicht um unsert- sondern um deß Nechsten willen/ zuförderst aber zur Ehre GOttes gebohren sind/ als können sonderlich die jenige/ welchen GOTT ein herzliches Pfund seiner Gaben vor andern verliehen/ ohne Beschwerung ihres Gewissens/ sich dem gemeinen Besten nicht wohl entziehen. Darum schliesse ich/ mein werther Freund solte so ein wichtiges Ehren-Amt/ um seine erlangte Wissenschafft und Erfahrung dardurch scheinbar zu machen/ da es ihm gleich nicht (wie doch nicht ohne Göttlichen Beruff geschiehet) angetragen würde/ von sich selbst mit Fleiß und Ernst suchen. Welches ich unmaßgeblich eröffnen sollen/ der ich demselben/ zu Bezeigung aller beliebigen Dienste/ stets beflissen verbleibe ꝛc.

XXXVIII.

Bittschrifft um Beförderung einiger Briefe oder anderer Sachen.

Mein Herr!

Desselben wohlerkandte Höfflichkeit beredet mich/ ihme mit beyliegendem Pa-

quet-

qvet beschwerlich zu seyn/ob ich wohl sonsten als einer / so sich um denselben noch zur Zeit mit nichts verdienet gemachet / ihn hiermit zu beunruhigen mich nicht unbillig enthalten solle. Die sichere Uberbringung vermag allein durch eines getreuen Freundes Hand zu Werck gerichtet werden / und dieweil ich von meinem Herrn mit diesem Titul geehret werde / so lebe ist des dienstlichen Vertrauens / er werde dessen Beförderung willig übernehmen. Der Herr vergleiche diese meine Zuversicht hinwiederum mit einigem Befehl / und versichere sich / daß ich mich jederzeit und allenthalben werde erfinden lassen/ als seinen gehorsamen Diener ꝛc.

XXXIX.

Antwort.

MEin Herr verbindet mich durch das gute Vertrauen / so er in mich gesetzet / zu einem mehrern/als der Verrichtungen / deß wenigen/ so er mir zu diesem mahl aufgetragen. Dannenhero ich das beygefügte Paqvet so bald an bewusten Ort selbst überbracht / zweiffle auch nicht / es werde beykommendes Antwort-Schreiben dessen Einlieferung bekräfftigen. Immittelst erwarte ich hiernechst seiner fernern Gewogenheit / durch Aufgebung seiner Befehle / als dem jederzeit ein grosses Vergnügen seyn wird/zu bezeugen/daß er seye Sein ꝛc.

XL.

Bitt-Schreiben um Dienst-Beförderung.

Hochgeehrter Patron.

MEines hochgeehrten Patrons hohe Gunst-Gewogenheit hat sich gegen meine Wenigkeit / jederzeit dermassen freygebig erwiesen / daß gleichwie ich dieselbe/ meines Unvermögens halber / nimmermehr genugsam verdancken kan: also ermundert sie mich noch ferner/ alle meine zeitliche Wohlfarth aus dessen gutthätiger Hand zu gewarten. Dieweil dann/bey itzo bevorstehender Veränderung des Regiments an ihrem Fürstlichen Hofe/ kein Zweiffel / es werde ein und anderer Bedienter theils in höhere Verrichtung gesetzet / theils derselben sonsten auf andere Weise accommodiret und gebraucht werden / worbey es dann ohne Eröffnung ein und des andern Platzes nicht wohl abgehen dörffte / als hab ich die Kühnheit genommen / meines hochgeehrten Patrons fernerer Hulde mich hiermit zu ergeben / unterdienstlich bittend/ derselbe wolle/ bey sothanen Veränderungen / meiner im besten zu gedencken / und wo er mich zu einiger Aufwartung würdig finden möchte / mich mit hochgeneigter Beförderung anzusehen geruhen. Ich werde / meiner obliegenden Schuldigkeit nach / mit gehorsamen Diensten / dessen gutthätige Wahl angenehm und beglaubt zu machen nicht ermanglen / absonderlich aber dahin trachten / daß meine gegen meinen hochgeehrten Patron habende Verpflichtung/ durch thätliche Erweisung meiner Gebühr/ von Tage zu Tage mehr und mehr hervor leuchten möge. Zumahl ich darzu äusserst gehalten bin / als meines hochgeehrten Patrons unter-willigster Diener ꝛc.

XLI.

Antwort.

Viel-geliebter Herr und Freund!

DErselbe hat sich zu versichern / daß bey jeder vorfallender Gelegenheit / ich auf sein bestes zu sinnen keinen Fleiß spahren werde / zumahl desselben Seel. Vatter vordessen dieses und noch ein mehrers um mich verdienet. Dannenhero ich nicht unterlassen will / bey Eröffnung einer anständigen Stelle bey meinem gnädigsten Herrn seiner Persohn Meldung zu thun / unterdessen wolle er sich nur seines Orts still und eingezogen erweisen / damit durch ein widriges Verhalten / er ihme nicht selber hinderlich seyn möge. Unterdessen aber habe er gute Hoffnung / und stelle GOtt seine Sachen anheim / dessen gnädigen Schutz ich ihn empfehle / verbleibend / Sein ꝛc.

XLII.

Bitt-Schreiben und Einladung zur Hochzeit.

Mein Herr!

MEinen bevorstehenden hochzeitlichen Ehren-Tag wünsche ich durch Desselben vornehme Gegenwart ansehnlich und herrlich zu machen / dannenhero ersuche ich ihn dienst-gehorsamlich / mit derselben meine Christliche Freude hoch-günstig zu vermehren. Und demnach der dreyzehende dieses Monats hierzu ernennet / so erwarte meinen Herrn / nebst seiner Eheliebsten / ich mit Verlangen / und verbleibe samt meiner Verlobten / ihme davor unendlich verbunden / als der ich auch sonst je und alle Wege verharre ꝛc.

XLIII.

Antwort.

WJe Ehre der freundlichen Einladung zu seinem hochzeitlichen Ehren-Tag verbindet mich zu schuldigen Danck / Freude und Glückwunsch: dieweil ich aber eines mit dem andern in Gegenwart abzulegen gesonnen bin; als hab ich allein dieses Schreiben vorher senden sollen / als einen Zeugen meines ergebenen Hertzens / Krafft welches ich unaufhörlich verbleibe ꝛc.

XLIV.

Eine andere hochzeitliche Einladung.

MEinen hochgeehrten Herrn und Patron kan ich / aus schuldiger Devotion / nicht bergen / was massen / durch sonderliche Schickung GOttes / so dann auf vorher erstlich genommenen Rath und Gutachten beederseits Freundschafft und Verwandten / zwischen mir und der N. N. eine Christliche Heurath so weit abgehandelt / und dahin beschlossen worden / daß nunmehr / vermittels gewöhnlichen Kirchgangs und Einsegnung / zu Vollbringung solcher Ehe-Versprechung den 24. jüngst-angetrettenen Monats Julii allerseits bestimmet haben. Weil nun aber meinen hochgeehrten Herrn / wegen der gegen mich jederzeit biß hieher verspührten wohlmeinenden Affection / samt seiner Eheliebsten / bey solchem Ehren-Tage in Persohn

sonders gern sehen möchte / als ersuche ich denselben hiemit dienst-fleissigst / er beliebe Montags / als den 23. obberührten Monats zuvor / allhier zu erscheinen / folgenden Tags dem Kirchgang und Priesterlicher Copulation mit einem eifferigen Gebeth beyzuwohnen / und dieses mein hochzeitliches Ehren-Fest mit seiner annehmlichen Gegenwart zieren zu helffen / auch nachgehends mit denen von dem Allerhöchsten gegebenen / wiewohl geringfügigen Tractamenten bestens vorlieb zu nehmen. Ein solches wird mir und meiner lieben Anvertrauten nicht allein zu höchsten Ehren gereichen / sondern wir sind es auch auf alle vorfallende Gelegenheiten um dieselbe / nach bestem Vermögen / zu verdienen / so willig als schuldig / und verbleiben / nechst treulichster Empfehlung zu dem Allerhöchsten / meines Hochgeehrten Herrn und Patrons Dienst-ergebenster ꝛc.

XLV.

Antwort.

DEsselben großg. Einladung vom 9. dieses / ist mir erfreulich behändiget / und so vielmehr / weil ich daraus die gegen meine Wenigkeit beharrte Gewogenheit mit höchster Vergnügung abgelesen. Ob mir nun wohl nichts liebers wäre / als bey solchem hochzeitlichen Freuden-Tag aufwärtig zu erscheinen / so muß ich mich doch eines Theils von meinen obliegenden Geschäfften / wie auch mehrmahls gekränckten Leibs-Beschaffenheiten abhalten lassen / und von allen Frölichkeiten behutsam entziehen. Der Allerhöchste wolle meinen Herrn in solchem ehelichen Stande bey beständiger Liebe erhalten / mit verlangter Gesundheit begnadigen / und mit zeitlich und ewigem Seegen von oben herab reichlich und mildiglich überschütten / verbleibe ꝛc.

XLVI.

Bittschreiben und Einladung zur Gevatterschafft.

Mein Hochgeehrter Herr Gevatter!

DAs grosse Vertrauen zu seiner hohen Gewogenheit erwecket in mir eine unzweifsfeliche Versicherung / daß er meiner Kühnheit vergeben werde / indem ich denselben zu deß von dem Höchsten mir und meiner Liebsten beschehrten jungen Söhnleins hoch-werthen Tauff-Zeugen ersuche. Dafern mein Hochgeehrter Herr Gevatter nun morgen Nachmittags gegen 3. Uhren sich / allermassen ich hierum zum höchsten bitte / bey hiesiger Haupt-Kirche zu Verrichtung solches heilsamen Gnaden-Werckes einzufinden belieben möchte / würde ich ihme darob zum äussersten verbunden leben / zumahl ich ohne diß jederzeit gehalten / mich zu erklären / vor seinen ꝛc.

XLVII.

Antwort.

GLeichwie die grosse Ehre / so er mir in Würdigung zu seines lieben Söhnleins Tauffbäthen erweiset / mich zu einer ungemeinen Danckſagung ermahnet / also verpflichtet sie mich zu einer ewigen Schuldigkeit. Dahero ich nicht unterlassen werde / mich zu gewöhnlicher Stunde einzufinden / meine Christen-Gebühr zu beobachten /

achten/und dardurch/wie auch künfftig/bey jeder Begebenheit / zu erweisen/ mit was ergebenem Hertzen ich seye/ Dessen ꝛc.

XLVIII.

Eine andere Einladung zur Gevatterschafft.

MEinem hochgeehrten Herrn kan hierbey erfreulich nicht verhalten / welcher Gestalt der Allmächtige GOTT meine liebe Hausfrau ihrer schweren Leibes-Bürden gnädiglich entbunden / und mit einem jungen Sohn (diß Falls GOTT sey Lob und Danck gesagt) mein Haus gesegnet. Alldieweilen wir nun gäntzlich entschlossen / diesen noch zur Zeit unbenannten Sohn / durch die heilige Tauff / Christo und seiner Gemeine einzuverleiben / und dann uns der jederzeit verspürter wohlmeinender Affection erinnert: Haben wir aus dienstlichem Anvertrauen bey uns beschlossen / meinen hochgeehrten Herrn zu einem Tauff-Zeugen und Gevattern anzulangen/und dienstlich zu bitten/er wolle sich nicht zu wider seyn lassen / solchem Christlichen Ehren-Werck sich großgünstig zu ergeben / sich ohnausbleiblich bey uns einzustellen / und das Amt eines Christlichen Gevattern zu übernehmen. Gleichwie nun mein hochgeehrter Herr Gevatter zuförderst GOtt dem Allmächtigen ein wohlgefälliges Werck erzeiget / mir und meiner lieben Hausfrauen aber hierdurch grosse Freundschafft geschicht/also werde nicht ermangeln / ein solches gegen denselben / und die Seinige / in allen Begebenheiten zu verschulden / in dessen Versicherung befehle ich ihn GOttes gnädigem Schutz / und verbleibe meines hochgeehrten Herrn Gevattern/Dienst-schuldigster

N. N.

XLIX.

Antwort.

MEines hochgeehrten Herrn beliebiges Schreiben habe ich heute Dato wohl verschlossen empfangen / und daraus mit mehrerm Inhalt erfreulich vernommen / was massen der Allmächtige seine geliebte Hausfrau / ihrer biß dato getragner schweren Leibs-Bürden gnädiglich entbunden/und eines jungen Söhnleins genesen lassen/ der höchste GOtt / (deme davor hertzlich zu dancken) wolle das liebe Kindlein bey lang-jähriger Gesundheit und allem ersprießlichen Wohlergehen erhalten. Auch ist mir erfreulich zu vernehmen gewesen / daß sie mich zu Betrettung der Gevatters-Stelle unter andern allen erwählen wollen/ werde nicht unterlassen / zu Vollziehung dieses Christlichen Werckes mich gegen bestimmte Zeit alldorten zu stellen / welches meinen Hochg. Herren Gevattern zu schuldigster Nachrichtung ich nicht verhalten / und denselben sambt der Frau Gevatter in GOttes gnädigster Obhut treulichst befehlen sollen. Meines Hochgeehrten Herrn Gevattern Dienstfertigster

N. N.

L. Bitt-

L.

Bitt-Schreiben und Einladung zur Begräbniß.

Mein Herr!

DEmselben ist ausser Zweiffel nunmehr wissend/ welch ein Hartes mir der Allmächtige GOtt/ durch Hinwegnehmung meines so hertzgeliebten Ehe-Weibes erzeiget. Dieweil dann meine Ehliche Schuldigkeit/ sambt dem Christenthum erfordert/ den verblichnen Leichnam der allgemeinen Mutter des menschlichen Geschlechts einzuverleiben/ worzu der morgende Trauer-Tag von mir bestimmet; als zweiffele ich nicht/ ersuche auch denselben hierdurch dienstfreundlich/ er werde und wolle sich gefallen lassen/ meinem seel. Weibe die letzte Ehre zu erweisen/ und die Trauer-Begleitung durch seine vornehme Gegenwart ansehnlicher zu machen. Solches wird mir in meinem schweren Betrübniß zu sonderbaren Trost gereichen / und ich werde die Christliche Willfährigkeit hiernechst/ bey anderer Gelegenheit / danckbarlich zu erwiedern mir allezeit angelegen seyn lassen / GOTT bewahre denselben/ samt seinem gantzen Hause/ vor dergleichen Schmertzen-Fällen / dessen gnädiger Obhaltung ich ihn hiermit hertzlich ergebe ꝛc.

LI.

Antwort.

DEr schmertzliche Seelen-Riß / welchen der Allmächtige GOTT über dessen Haus / durch Hinwegnehmung seiner Ehe-Liebsten/ verhänget/ erwecket in mir ein hertzliches Mitleiden. Derselbe verbinde / durch seinen Göttlichen Trost / was er verwundet hat / und erfreue die abgeschiedene wehrte Seele in der himmlischen Herrlichkeit. Die beschehene Einladung/ zu Begleitung des verblichenen Leichnams in sein Ruhe-Kämmerlein/ nehme ich mit ersinnlichem Danck an / und werde/ gleichwie in andern/ also in diesem Trauer-Fall / es an meinem Gehorsam nicht erwinden lassen / als der ich zu allen Zeiten bin und verbleibe / ꝛc.

LII.

Bitt-Schreiben um Geld.

Mein Herr!

DJeweil ich seiner aufrichtigen Freundschafft durch so viel Proben die Zeit hero versichert worden / als hab ich um so viel weniger an der Gewährung meiner Bitte zu zweifflen Ursach. Doch würde ich demselben damit beschwerlich zu seyn mich enthalten haben/ wofern die Noth / so kein Gesetz beobachtet / mich darzu nicht unumgänglich veranlassete. Es ist ein weniges / warum ich ihn anlange / nemlich ein Anleihen auf 20. Reichsthaler/ so ich binnen 4. Wochen mit Danck zu erstatten verspreche/ unterdessen aber die Gedächtniß solcher hohen Wohlthat Lebens-Zeit immer grünend erhalten werde/ der ich ohne dieß aus Schuldigkeit verbleibe sein ergebener Diener ꝛc.

LIII.

Geneigte Antwort.

DJeweil mein Herr über mich zu befehlen hat/so verbindet er mich vielmehr durch die Höflichkeit seiner Bitte. Die begehrte 20. Reichsthaler kommen hierbey/ und stehet die Wiedererstattung zu des Herrn Belieben. Ich bin demselben viel zu mehrers schuldig/ als dessen Verdienste mich vorlängst unzahlbar gemacht haben. Ich erwarte mis künfftige seiner weitern Verordnungen/ indem mir allezeit zu sonderbarer Vergnügung dienen wird/ in dem Werck zu seyn Dessen ꝛc.

LIV.

Antwort-Entschuldigungs-Weis / jedoch mit etwas Hoffnung.

ICh bin sehr unglücklich / daß ich des Herrn Begehren zu diesem mahl nicht willfahren kan / indem ich vor wenig Tagen eine grosse Post / worzu ich mich doch meiner Freunde Beystandes bedienen müssen / auszuzahlen gehabt: Doch will ich mich aufs äusserste bemühen/ ob ich/ demselben zu Liebe / von einem Bekannten das begehrte Geld erhalten möge. Sobald solches geschiehet / sollen sie unfehlbar überschicket werden. Der Herr lasse ihme meinen schuldigen Willen / der ihme zu willfahren jederzeit geneigt ist / nicht unangenehm seyn / obschon die Wirckung einigen Theils ermangeln möchte. Ich verpflichte mich hiermit nochmals zu aller Möglichkeit / als Sein ꝛc.

LV.

Bitt-Schreiben um Antwort.

Mein Herr!

OB ich wohl der Ehre seiner geneigten Antwort von seiner Höflichkeit erwarten / und in denselben dieß falls mit Ungestümm nicht dringen solte / zumahl dessen beschwerliche Geschäffte mir allzuviel kundig sind: dieweil aber die Nothwendigkeit solche meine Frepheit etlicher massen entschuldiget / und des Herrn Wohlgewogenheit mir hierinn eine geneigte Nachsicht versprechen will: so ersuche ich denselben hiermit dienstlich/ er beliebe diese meine anderweite Erinnerung im besten zu mercken/ und mir in der bewusten Angelegenheit einige Benachrichtigung unbeschwehret zu ertheilen. Hierdurch wird er mich zu allen Gehorsam verpflichten / und mich alles Zweiffels benehmen / welcher mir bißher so viel Schlaff-lose Stunden verursachet. Ich erwarte seiner Freudgewierigen Erklärung mit Verlangen/ und verbleibe ꝛc.

LVI.

Antwort.

WEder meine Geschäffte/ noch einiger anderer Vorsatz / haben die schuldige Antwort auf meines Herrn beyde Schreiben zurück gehalten / sondern allein die Hoffnung / etwas fruchtbarliches in seinem Begehren auszurichten. Ich werde es an fleissigem Erinnern / und was mehr zu Beschleunigung der Sache dienet / nicht ermangeln lassen/ und hoffe/ das gute Vertrauen / so er auf mich setzet/ werde im Ende nicht vergeblich und umsonst seyn. In welcher Versicherung ich ꝛc.

LVII.

Bericht-Schreiben wegen glücklich-vollbrachter Reise.

Mein Herr!

UNserer genommenen Abrede zu Folge / berichte ich denselben / daß ich nunmehr den 6ten dieses zu Leipzig ohne einigen Anstoß / gesund und glücklich (wofür dem Höchsten zu dancken) angelanget. Dafern ich nun hiesiges Orts einige Freundschafft / meiner obliegenden Schuldigkeit nach / erweisen möchte / würde mir dardurch das Mißfallen / so ich ob seiner Abwesenheit schöpffe / mercklich gelindert werden. Erwarte demnach dessen geneigten Befehls mit Verlangen / und verbleibe / unter Ergebung in Göttlichen Schutz / desselben ꝛc.

LVIII.

Antwort.

Liebster Freund!

DJe glückliche Vollendung dessen vorgehabter Reise erfreuet mich zum höchsten / wiewohl mich die Entfernung eines so vertrauten Freundes nicht weniger in Betrübniß setzet. Die Hoffnung der bald wieder erscheinenden Zusammenkunfft muß / neben dem öfftern Brief-Wechsel / uns indessen beyderseits trösten. Am allermeisten aber wird mich die Benachrichtigung seines erwünschten Zustandes hertzinniglich befriedigen. Inzwischen verlange ich gleicher Gestalt einiger Gelegenheit / gegen denselben meine Schuldigkeit fortzusetzen / und durch aufrichtige Dienste darzuthun / daß weder die Entlegenheit des Orts / noch die Folge der Zeiten mich berauben könne des gefälligen Nahmens seines ꝛc.

LIX.

Bericht-Schreiben wegen Kranckheit.

DJe Unpäßlichkeit / so mich nun in die dritte Woche zu allen Geschäfften unnützlich gemachet / ist mir daher gantz unerträglich worden / weil ich seit der Zeit weder durch Schreiben noch Verrichten meine schuldige Gebühr gegen den Herrn beobachten können. Ich lebe itzo / wie einer / so auf den Wellen / ohne Mast und Segel / auf Gottes Berath dahin schwebet; und ob ich wohl nach dem Vorbeygang der Fieberlichen Hitze / etliche Zeilen mit zitterender Hand zu schreiben beginne / so ist doch der Verstand gleichsam wie im Traum begriffen / und die Gedancken hangen so weit aneinander / daß ich mich offt nicht besinne / an wen und worvon ich zu schreiben mir vorgenommen. Mein Herr wolle mir daher vergeben / daß ich es kurtz mache / und zu diesem mahl ein mehrers nicht beysetze / als daß ich sterbe sein Diener ꝛc.

LX.

Antwort.

MEines wehrten Freundes zugestossene Leibes-Beschwehrung erschrecket mich um so viel mehr / dieweil ich gleichsam aus dessen Munde vernehme / daß dieselbe

be noch nicht ausser Gefahr sich befindet. Diese leidige Zeitung ist mir bis jetzo verborgen gewesen/ anders würde ich vor unverantwortlich halten/ daß ich seinem traurigen Bericht mit schuldigem Trost nicht zuvor kommen. Nachdem aber die Hitz des Fiebers/ dem Ansehen nach/ sich in etwas abgekühlet/ indem sie ihre Abwechselungen verspüren lässet/ so wollen wir der Besserung zu der Güte GOttes hoffen. Die Kranckheiten schwächen zwar allezeit die Kräffte des Leibes/ sie führen aber/ durch Hülffe der Artzney-Mittel/ wordurch sich die Natur im Kämpffen stärcket/ die überflüssige Feuchtigkeiten aus/ daher uns eine viel reinere Gesundheit in der Lebens-Folge versprochen wird. Dieselbe wünsche ich hertzinniglich/ und bitte schließlich: Er wolle den zarten Anfang mit Ubernehmung vieler Sorgen nicht hindern/ sondern/ so wohl dem Leibe/ als dem Gemüthe seine Ruhe lassen/ dergestalt werde ich mich weiter seiner angenehmen Freundschafft erfreuen/ und mich mit dem gewöhnlichen Namen nennen können/ nemlich Seines ꝛc.

LXI.

Bericht-Schreiben nach wieder erlangter Gesundheit.

Mein Herr!

DAs Verlangen seiner geehrten Befehle nun wieder theilhafftig zu werden/ ermahnet mich/ demselben zu hinterbringen/ daß der getreue GOTT/ dessen vor meine Gesundheit mir unlängst überschriebenen Wunsch in Gnaden erhöret/ und die durch die nunmehr überstandene Leibes-Schwachheit verfehrte Kräffte ziemlicher Massen ersetzet/ daß ich nicht allein meines Beruffs wieder hinlänglich abzuwarten beginne/ sondern auch auf Mittel und Wege gedencke/ durch danckbare Bedingung/ meiner guten Freunde um mich bezeigtes Mitleiden zu vergelten. Unter demselben bin ich ihm um so viel höher verpflichtet/ um wie viel reiner er mir seine zu mir tragende Liebe/ durch öffters Benachfragung meines Zustandes halber/ zu verstehen gegeben. Jetzo sehe ich zwar keine andere Wiederersetzung/ als den ergebnen Willen/ welcher jedoch mit hertzlichem Wunsch begleitet wird/ daß ihn der getreue GOtt vor dergleichen und andern beschwerlichen Zufällen auf unbencklicher Jahre hinaus gnädiglich bewahren wolle/ dessen Göttlicher Güte ich ihn hertzinniglich anvertraue/ ꝛc.

LXII.

Antwort.

ICh erfreue mich nicht unbillig eben so hoch über seiner glücklichen Genesung/ als Ich mich hiebevor über dessen Unpäßlichkeit bekümmert habe/ sintemahl desselben Wohl- und Ubelstand meine einige Vergnügung und Sorge zu seyn pfleget. Vor die Ehr- so er mir in der hochgeneigten Antragung seiner Gewogenheit aufs neue verspricht/ weiß ich anders nichts/ als mit dem Gehorsam zu dancken/ wann er mich hiernechst in seinen Diensten anzuwenden sich wird gefallen lassen. GOtt vermehre seine Lebens-Zeit/ zu Ruhm der Seinigen und zum Aufwachs des gemeinen Besten/ und lasse ihm nunmehr seiner wieder-erlangten Gesundheit/ weit über das gewöhn-

gewöhnliche Alter der Menschen / beständig g niessen. Ich aber werde allezeit aus Schuldigkeit verharren. Sein ꝛc.

LXIII.

Recommendation-Schreiben eines Verwandten zu Huld und Schutz.

MEin Hochgeehrter HErr hat mich so viel Versicherungen aller Gewogenheit sehen lassen / daß ich allerdings vor unverantwortlich halte/ Uberbringern dieses mit gekünstelten Worten an denselben zu verschreiben / indem er mein naher Bluts-Freund / und / gleichwie ich / meines Hochgeehrten Herrn Diener ist. Er begehret einen Zutritt zu desselben hoher Gunst/ und lebt der Zuversicht/ unter dessen mächtigen Schutz eine Zeitlang zu N. zu leben. Mein hochgeehrter Herr wird an ihm erweisen/ wie höch er mich Unwürdigen liebe/ und er ist befehlicht / an meiner Statt/ demselben gehorsamlich aufzuwarten/ bis ich selbst mit dessen Befehlen geehret werde / als einer seiner ergebensten Diener / ꝛc.

LXIV.

Antwort.

ICh werde nicht unterlassen / meinen Herrn in der Person seines Vettern zu bedienen/ als der ich mich zu nichts mehrers / als seinem Befehl zu gehorsamen / verbunden erkenne. Da auch etwan hiernechst einiges Mittel sich eröffnen möchte/ diesen meinen ergebenen Willen durch das Werck glaubhafft zu machen / lebe ich der Hoffnung / es werde ermeldter sein Vetter mich dessen zeitlich erinnern / und mir dardurch die erwünschte Gelegenheit geben zu der Vergnügung / die ich / in Verrichtung meines Herrns Begehrens/ jederzeit empfinde. In solcher Zuversicht verbleibe ich ꝛc.

LXV.

Uberreichungs-Geschenck-Schreiben eines Angebindes.

Mein Herr!

WJewohl das Band des Hertzens Fenster knüpffet/ als wormit die Hand bindet/ so werden doch die äusserliche Merckmahle vor einen angenehmen Beweiß des wohlwollenden Gemüthes nicht weniger gehalten. Die fröliche Erlebung seines geliebten Namens-Tages erfreuet mich hertzlich/ und erinnert mich / ihme zu dessen Erblickung den reichen Seegen GOttes / nebst allem vergnüglichen Wohlergehen/ anzuwünschen. Dieses beygelegte schlechte Band soll ein Zeichen meines verbundenen Gemüthes seyn/ welches jedoch unauflöslich bleiben / und hierinnen diese vergängliche und schwache Seide weit übertreffen wird. Mein Herr wolle dessen einen Versuch zu thun / sich gefallen lassen / sintemal ich mich gar glückselig schätzen werde/ ihme mit stärckerm Nachdruck/ als bißher geschehen/ zu erweisen / daß ich bin und verbleibe dessen ꝛc.

LXVI.

Danck-Schreiben vor das Angebinde.

Mein Herr!

DErselbe verbindet mich zwiefach/ ich aber weiß mich anders nicht/ als mit einer einzigen geringen Dancksagung zu lösen. Wofern er nicht Mitleiden mit der Unvermögenheit seines Schuldners zu tragen beliebet/ werde ich/ auch im Dancken selbst/ vor undanckbar zu halten seyn. Jedennoch werde ich nicht unterlassen/ meine Verpflichtungen zu erkennen/ ob ich denenselben einen Genügen zu thun gleich unfähig bin/ in Hoffnung/ mit der Erklärung meines Gehorsams zu ersetzen/ was mir durch das Zeugniß der Wercke unmöglich fallen will. Das schöne Angebinde wird mich jederzeit erinnern/ daß mein Hertz und Gemüth unauflöslich verknüpffet worden. In solcher Bekänntniß wünsche ich ihme viel tausend Vergnügen zurück/ und verschreibe mich zu seinem ꝛc.

LXVII.

Uberreichungs-Schreiben eines Hochzeit-Geschencks.

Mein Herr!

DJe Ehre/ so er mir und den Meinigen in freundlicher Einladung zu seinem hochzeitlichen Freuden-Fest/ angethan/ hat mich dessen beständiger Wohlgewogenheit augenscheinlich versichert. Wiewohl nun die Ferne des Weges mir meine persönliche Aufwartung zu thun nicht vergönnen will: so werde ich dennoch mit dem Wunsch des Hertzens bey seiner ehelichen Trauung gegenwärtig zu seyn nicht ermangeln. Unterdessen wolle der Herr beygeschlossenes Hochzeit-Geschenck vor ein Zeichen meiner schuldigen Danckbarkeit halten/ und nicht so wohl dessen schlechte Würdigkeit/ als des Uberreichenden erkänntliche Verbindlichkeit ansehen. GOtt lasse dasselbe zu einem kleinen Saamen-Körnlein einer hiernechst erfolgenden Frucht-reichen Erndte gedeyen/ und beglückselige im übrigen seinen wohl-getroffen Ehestand/ mit himmlischen Seegen/ dessen vätterlicher Güte ich ihn hertzlich empfehle/ und ꝛc.

LXVIII.

Danck-Schreiben vor ein Hochzeit-Geschenck.

MEin Herr hat mich durch Uberlieferung seines ansehnlichen Geschenckes dermassen schamroth gemachet/ daß ich mit Noth Worte finde/ meine Danckesagung dargegen abzustatten. Mein Absehen war ie auf so grosse Ungelegenheit nicht gerichtet/ und ich hätte ein gröſſer Vergnügen ob seiner Gegenwart ohne Geschenck geschöpffet/ als ich itzo in seinem Abwesen mit seinem Christ-treulichen Wunsche und würcklicher Freygebigkeit Trost empfinde: Doch werde ich so wohl ein als das andere jederzeit in unabfälligem Gedächtniß erhalten/ und auf Gelegenheit/ mich meiner Schuldigkeit zu entbinden/ gedencken. GOtt gönne ihme/ seinem eignen Verlangen nach/ alle Zufriedenheit/ dessen starcken Macht-Arm ich ihn hiermit hertzlich ergebe. Stil ꝛc.

LXIX.

LXIX.

Uberreichungs-Schreiben eines Geburts-Tags-Geschencks.

Mein Herr!

DEssen abermahl glücklich-erlebter Geburths-Tag erfreuet mich um so viel mehr/ weil ich ihm/ als meinem vornehmen Freunde/ jederzeit ein gesundes verlängtes Leben/ und hoch-ersprießliches Wohlergehen gönne/ gestalt ich dann jetzo/ ans unverfälschtem treuen Hertzen/ ihme eine unzehliche Wiederkehr dieses schönen Tages wünsche/ damit er dem gemeinen Nutzen zum besten/ den geliebten Seinigen zu Trost/ ihme zu Ruhm und mir zur Freude/ solchen mit stets-vermehrter Glückseligkeit weiter antretten möge. Als ein Pfand und Versieglung dieses meines auffrichtigen Gemüthes überschicke ich hierbey/ zu Fortpflantzung der uralten löblichen Gewonheit/ ein zwar unansehnliches/ doch wohl-gemeintes Geschenck/ welches ich mit solchem Hertzen anzunehmen bitte/ als dasjenige ist/ so es überliefert. Jedoch wird hierdurch der allergeringste Theil meiner Schuldigkeit abgelegt/ als welche mich Zeit meines Lebens zu führen verpflichtet/ den Namen Seines ꝛc.

LXX.

Danck-Schreiben vor ein Geburths-Tag-Geschenck.

MEin Herr unterläffet nicht/ seine vornehme Gunst gegen seinen Diener zu häuffen/ um mich dardurch so beschämt als unauflöslich zu machen/ indem er mich ohne Hoffnung zur Wiedervergeltung/ verpflichtet/ und ohne einigen Verdienst seine Wohlthat gegen mich vermehret. Solche Freundes-Erweisungen übersteigen allen Danck/ gleichwie sie/ durch ein gemeines Erkänntniß/ nicht gnugsam gerühmet werden können. Dieweil dann vor eine Sattung der Undanckbarkeit gehalten wird/ grosse Mildte mit unanständiger Danckſagung ersetzen wollen; So bekenne ich allein/ daß/ wie ich durch seine Freygebigkeit hoch geehret/ also durch seinen treuen Wunsch übermässig beglückseliget worden. GOtt lasse dieses zwiefach an ihme wahr werden/ und verleihe mir die Gnade/ daß ich durch Beobachtung seiner Befehle/ erweisen könne/ wie hoch ich seine Höflichkeit und Verdienste schätze/ dieweil ich mich anders vergeblich nenne Seinen ꝛc.

LXXI.

Uberreichungs-Schreiben eines Gevatter- oder Bathen-Geschenckes.

WErther Herr Gevatter! demnach in meinem neulich übersendeten Danckſagungs-Schreiben/ ich aus obliegender Schuldigkeit/ mich/ meinen geliebten Tauff-Bathen mit einigem Angedencken zu beehren/ verbindlich gemachet; Als habe ich solches hierbey nicht unbillig zu Werck richten sollen/ nebst dienstlicher Ersuchung/ den etwa darbey vorgegangenen Verzug im besten zu vermercken/ und durch die hochgeneigte Aufnahm mir eine neue Verpflichtung zu erwecken. Wiewol ich ohne dis/ in Wiederholung vorigen Glückwunsches und Danckbegieriger Erkänntniß seines zu mir tragenden Wohlwollens/ schuldigster massen verbleibe/ ꝛc.

LXXII.

LXXII.

Danck-Schreiben vor ein Gevatter-Geschenck.

MEin Herr Gevatter beunruhiget sich all zu hoch/ indem er sich seines Tauffbathen halben in Unkosten setzet. Dieses herrliche Geschenck wird ihm dermahleins zu einer Verpflichtung dienen/ seinen Gehorsam gegen denselben zu verdoppeln/ als der über das Zeugniß seiner seligen Bürgerschafft/ noch mit leiblichen Wohlthaten/ ehe er dieselbe einmahl erkennen können/ mild- freygebig angesehen worden. Ich antworte zu diesem mahl in seinem Namen/ und bin versichert/ daß er mich in dieser Zusage dermahleins nicht stecken lassen wird. Unterdessen werde ich nicht unterlassen/ so lange seine Stelle im Danck sagen und Verdienen zu vertretten/ der ich ohne diß/ auch absonderlich/ äusserst verbunden bin/ mich in schuldigster Obliegenheit zu nennen: Seinen ꝛc.

LXXIII.

Uberreichungs-Schreiben eines Geschencks an Geld.

Mein Herr!

DJe unverdiente Freundschafft/ wormit er mich jederzeit geehret/ lässet zwar eine geringe Vergeltung nicht zu/ jedennoch verbindet sie mich zu einer thätlichen Danck sagung. Dannenhero bitte ich/ beyliegendes wenige großgünstig anzunehmen/ nicht zwar/ ob solte dasselbe vor eine vollkommene Zahlung gelten/ sondern allein als ein kleines Zeichen einer grössern Verbindlichkeit. Gestalt ich dann hierüber auf Mittel zu sinnen versspreche/ durch welche ich mein verpflichtetes Gemüth mit mehrerm Nachdruck an Tag legen möge/ als dessen ꝛc.

LXXIV.

Danck-Schreiben vor verehrtes Geld.

MEin Herr hat nicht Ursach/ mich zu seinem Dienst und Gehorsam zu erkauffen/ sintemal ich ihme ohne diß zum äusserſten verpflichtet bin. Dieweil ich aber allzu unhöflich seyn würde/ dafern ich mich seiner Großmüthigkeit widersetzen solte; Als nehme ich dieses stattliche Geschenck mit hohem Danck an/ und bitte allein/ mir einen Weg/ wie ich solches würdig verschulden möge/ hiernechst zu zeigen/ da ich mich dann jederzeit werde erfinden lassen/ als dessen ꝛc.

LXXV.

Trost-Schreiben in Unglück.

Mein Herr!

DJe mißliche Zufälle des widerwärtigen Glückes sind eine Probe unseret Standhafftigkeit/ und eine Ubung der Gedult/ welche zu seiner Zeit mit Freude und Ehre gecrönet wird. Das Creutz ist ein offenbahres Kennzeichen eines wahren Christen/ welches ihm eben so wohl/ als der Himmel versprochen worden. In grossen Aembtern pfleget es ohne Mühe und Beschwerungen nicht abzugehen: Also wer ein Diener des grösten Monarchen ist/ darff sich nicht befremden lassen/ wann jezuweil

zuweilen die Besoldung des zeitlichen und ewigen Lebens (wann ich anders so schreiben darf) mit Arbeit und Gefahr erlanget werden muß. Viel werden durch allzu glücklichen Fortgang ihres Vorhabens gestraffet / daß sie in Sicherheit dahin eilen / biß sie endlich dem Untergang in den Rachen lauffen. Darum küsse mein Freund die Ruthe / womit er gesteupet wird / und vertraue dem / der uns mehr nicht aufleget / als wirs ertragen können. Ich weiß gewiß / daß nach diesem kurtzen Trauer-Blick / sich viel Freuden-Stunden angeben werden. Dann je gröſſer ein Unglück ist / je geschwinder es vorüber gehet / wie die Wetter durch gewaltigen Wind getrieben / von geringer Währe und Wirckung zu finden. Ich übergebe ihn dem GOTT alles Trostes / dessen gnädigen Willen er sich untergeben wolle. Inmittelst verbleibe ich sein ꝛc.

LXXVI.

Antwort-Schreiben.

MEines Herrn Anführung sind dergestalt in der Vernunfft gegründet / daß kein Verständiger denenselben zu widersprechen sich entblöden darf. Weil aber die Züchtigung / wann sie da ist / uns nicht Freude / sondern Traurigkeit zu seyn dünckt: So wird hierzu eine gröſſere Krafft / als die aus dem Menschen kommen kan / erfordert. Hierum bitte ich GOtt / und ersuche meinen Herrn / mich mit seinen wohlmeinenden Trost-Worten / noch ferner zu erquicken / dem ich / aus schuldigem Danck / im übrigen alle selbst-erwünschte Glückseeligkeit von Hertzen gönne / und wiewohl bey dieser Beschaffenheit unnützlich / doch aufrichtig verharre sein ꝛc.

LXXVII.

Trost-Schreiben wegen eines Todes-Falls.

Mein Herr!

DEr klägliche Verlust / welchen derselbe durch den unverhofften Todes-Fall seines treuen Freundes erlitten / gehet mir lebhafft zu Hertzen / und erwecket in mir solches Mitleiden / daß ich mich viel geschickter mit ihme zu weinen / als denselben zu trösten befinde. Dieweil aber niemand zur Unsterblichkeit gelangen kan / er entziehe sich dann dieser schnöden Sterblichkeit; als sind die verstorbene vielmehr mit Glückwunsch als Threnen zu beehren. Mein Herr tröste sich / daß der / welchem er in diesem Leben die höchste Glückseeligkeit gegönnet / dieselbe nunmehr mit vollem Maaß erlanget hat. Wir nahen uns täglich zu derselben / je näher wir dem Ziel kommen / das GOTT uns vorgestecket; und das Ende unsers Lebens ist das Ende des Todes / welchen niemand fürchtet als ein Unglaubiger / und der allbereit vor dem Tode tod zu achten. Diese Gedancken werden seine Schmertzen lindern / und das Verlangen zu dem Ewigen vermehren. Er nehme hieraus die Begierde ab / so ich habe / in allen Glücksfällen beständig zu bleiben / dessen ꝛc.

LXXVIII.

Antwort.

DEr Trost/ welchen mir der Herr in seinem Schreiben gegeben/ hat zwar die Schmertzen meines Gemüths in etwas gestillet/er theilet aber die Ursach der Kranckheit nicht/ als welche in einem solchen Verlust bestehet/der durch keine Wohlredenheit ersetzet werden mag. Es müssen ja die überirdische Gedancken über die fleischliche empor schweben/ wir aber sind allzuvest der Erden verbunden/daß wir das/ was ausser der Welt ist/uns rechtschaffen zu nutz machen solten. Ich gönne meinem seligen Freunde ja wohl den Ort der Freuden von Hertzen; seine Abwesenheit aber schmertzet mich/und ich möchte wünschen/ daß er diese Reise ohne mich nicht vorgenommen hätte. Es ist ein grosses Elend/daß die/untereinander gern den Tod leiden würden/ durch denselben getrennet werden/und daß/indem ein in zweyen Leibern vereintes Gemüt sich theilet/dasselbe der andern Helffte ein so bitteres als vergebliches Verlangen zu seinem halben Theil hinterlässet. Doch muß ich dem Herrn der Todten und Lebendigen die Ehre geben/ und seine Verordnungen wolgethan heissen. Mein Herr erquicke mich mit seinen Befehlen/ wie er mich mit seinem Trost erquicket hat/ damit ich mich erfreulich nennen könne ꝛc.

LXXIX.

Trost-Schreiben über den Verlust zeitlicher Güter.

Mein Herr!

DJe weise Heyden haben die Glücks Güter so wenig geachtet/ daß sie auf deren Verlust auch nicht einmal das Gesicht verändert/ ja ihrer viel haben sich derselben/als einer Verhinderniß der Weisheit/ freywillig begeben. Bias wolte aus dem Brand seines Vaterlandes/ ob es ihme schon verflattet ware/ nichts hinweg tragen/ weil die Hoheit seines Gemüths ihme an Statt des grösten Reichthums diente. Die köstliche Edelgesteine werden in wenig Gold ein gefasset/ damit sie um so vielmehr in die Augen leuchten/und die grösten Perlen stehen nackend und blos in ihrer ansehnlichen Pracht. Geld und Gut wird mit Mühe erworben/ mit Neid und Sorgen besessen/ und mit Undanck angewendet. Der alles ernehret/ was da lebet mit Wolgefallen/ hat ihme schon ein Stück Brod ausersehen/womit er sich und die Seinigen versorgen kan. Wer nun sein Vertrauen zu GOTT erweisen will der erweise es im Mangel/dann im Uberfluß ist kein Glaube nöthig. Ich vor meine wenige Person werde ihme mit hülflicher Hand/ nach Vermögen/ beyzustehen nicht ermangeln/ darum erwarte ich seines Befehls/ worinn er mich ihme zu dienen vor nützlich rachtet. Indessen ergebe ich ihn der reichen Vorsorge deß Höchsten/ und verharre jederzeit ꝛc.

LXXX.

Antwort.

MEin Herr tröstet mich mit den Exempeln der Alten/ und dem Mißbrauch der zeitlichen Güter/ich aber verderbe allhier in meinem Elend/ welches um so viel unter-

unerträglicher ist/ weil sich kein Mittel/ demselben abzuhelffen/ erweiset. Der Lohn meiner langwierigen Arbeit ist nun dahin / und ich sehe in meinem eingetretenen Alter/ wie alle Kräfften/ die Meinige ehrlich hinzubringen/ fast gäntzlich geschwächet worden. Es ist nicht mehr um die Zeit / da man sich mit Eicheln und Wurtzeln ersättigen/ noch ausfreywilliger/ auch zuweilen gezwungener Arbeit ihm einen Namen erwerben konte. Zumahl jetzo der Geld-Mangel vor ein Laster / gleichwie Reichthum vor eine Tugend gehalten wird. Doch kan ich mich GOttes Verhängnus nicht widersetzen/ derselbe nehme sich der armen Meinigen/ als ein Vater an/ und behüte meinen Herrn vor dergleichen schmertzlichen Verlust in Gnaden. Vor seinen tröstlichen Zuspruch und freundlicher Anerbitung/ bin ich ihm allen Gehorsam schuldig/ Krafft dessen ich auch verbleibe Sein ꝛc.

LXXXI.

Trost-Schreiben wider die Verleumdung.

Mein Herr!

Es ist schwer Guts zu thun/ und den Undanck der Welt darvor zum Lohn haben? es ist aber nichts elenders als die Verleumdung. Anfänglich gewinnet sie eine Krafft in den Ohren der Einfältigen und Leichtgläubigen; bald aber verschwindet sie/ wie der Nebel durch die aufsteigende Sonnen-Strahlen zertrieben wird. Diese Strahlen sind der Glantz der Unschuld und unsträfflichen Lebens/ welche sich in dem unbetrüglichen Schau-Glase der Warheit spiegeln/ und die heßliche Gestalt der Lügen/ zu jedes aufrichtigen Gemüthes Abscheu/ frey entdecken. Seine lob-würdige Handlungen verjagen alle diese Höllen-Gespenster/ und mache sie mit ihren unformlichen Larven zu schanden. Je gröſſer die Tugend/ je mehr Verfolger fühlet sie/ und man vernimmet selten / daß schlechte Leute mit Verleumdung angefochten werden. Dann sie ist ein Feuer/ so allein Gold und Silber bewehret: Erde und Koth bleiben von ihm unangetastet. Mein Herr sey getrost/ sintemal diese Feind so ohnmächtig ist/ daß er auch im Schlaff überwunden werden kan. Ich verbleibe ꝛc.

LXXXII.

Antwort.

So lange ich von Tugend-liebenden Gemüthern / wie mein Herr ist / getröstet werde/ habe ich nicht Ursach/ mich über die Verfolgung der Mißgünstigen zu betrüben. Vielmehr freue ich mich / daß sie mir die Gunst und den Schutz vornehmer Gönner zu Wege bringet. Als Themistocles von Athen vertrieben / mit grossen Geschencken von dem Perser König Artaxerxe bereichert wurde / sagte er zu seinen Kindern: Liebe Söhne / wir wären zu Grund gangen / wann wir nicht zu Grunde gangen wären: Also kan ich von diesen Verleumdern sagen / ich würde des Lobes und der Liebe ermangelt haben / wann mir Lob und Liebe nicht versaget wor-

den. Dannenhero dancke ich höchlich vor meines Herrn grosse Gewogenheit/ bitte mich/ darinnen zu erhalten/und verbinde mich zu seinem Gehorsam / als ꝛc.

LXXXIII.

Trost-Schreiben in Verfolgung.

Mein Herr!

DJe Welt verfolget niemand / als dessen sie unwürdig ist. Die Tugend wird durch den Neid erkannt/ und je unfehlbahrer sich ein ehrlicher Mann erweiset/ je mehr beisset die Mißgunst die Zähne über ihn zusammen. Hierwieder ist kein Schutz gewaltiger als die Verachtung / und ein unschuldiger Lebens-Wandel. Durch Schweigen wird offt mehr verantwortet/ als durch Reden/ und durch Leyden überwindet man vielfältig Preiß-würdiger / als durch Wiederfechten. Ein Palmbaum wird gedrucket/aber nicht unterdrucket. Es wird endlich der Feind zerbersten / wann er siehet/wie geringschätzig man ihn halte. Zwar thut das erwiesen Unrecht dem Hertzen wehe/aber ein tapfferer Sinn hat seinen Hohn darüber. Er versichere sich/daß die so ihn verfolgen/unverscheus in ihr eigen Schwerdt fallen werden. In diesem Vertrauen vermahne ich ihn zur Hertzhafftigkeit/ und bitte/ er wolle GOtt/dessen Schutz ich ihn ergebe/Rache und Sache befehlen. Sein ꝛc.

LXXXIV.

Antwort.

ICh befinde in der Angst/womit meine Wiederwärtige mich ohne Ursach belegen/ daß sie ein mehrers damit nicht ausrichten/ als ein zaghaffter Feind / der mit blinden Lermen die Wachsamkeit der Belägerten in Ubung erhält. Dannenhero ich mich auch darüber so hoch nicht entsetze; sohne daß ich mich jezuweilen der Seufftzer in meiner Unschuld nicht entbrechen mag. Unterdessen giebt mir meines Herrn Trost-schreiben Stärcke und Krafft/daß ich unter aller dieser Last frölich zu werden beginne. Doch wünsche ich ihm solche harte Probben seiner Standhafftigkeit nicht vielmehr aber/daß er/seinen Verdiensten nach / die würdige Belohnung / ohne Neid und Mißgunst erlangen möge. Mit diesem hertzlichen Wunsch endige ich mein Schreiben/nicht aber die Schuldigkeit/ so mich verbindet zu seyn / dessen ꝛc.

LXXXV.

Vermahnungs-Schreiben zum Heurathen.

Mein Herr!

WJe lange beluſtiget sich doch nur derselbe an der vergeblichen Hoffnung seiner Landsmännimnen deren jede die Seine zu werden wünschet / ob sie wohl sich keines Vortheils vor den andern zu rühmen hat/ohne daß sie mit gleicher Kaltsinnigkeit von ihm unterhalten wird? Es ist fürwahr eine kurtze Zeit um den Frühling unserer Jahre / und ehe man sichs versiehet / so schleichet der rauhe Herbst unsers Alters daher / welcher aber ohne die Früchte / deren Knospen und Blüte vor-

her

her gegangen seyn müssen / keine Annehmlichkeit besitzet. Die Liebe allein wird vor sträfflich erkannt / deren Zweck auf die bloße Wollust gerichtet ist. Die ehrliche Liebe hingegen hat die herrliche Ehren-Namen / daß sie eine Freude des Hertzens / eine Belohnung der Tugend / und ein Zucker des Lebens heisset. Mein Herr seye doch nicht länger grausam wieder sich selbst / und undanckbar wieder seinen Schöpfer / noch ungehorsam wider seiner alten Eltern und Verwandten Einrathen und Gutachten. Er verlasse das einsame Leben / worinnen keine andere Belustigung zu finden / als die eingebildete Freyheit / sich niemanden zu verpflichten. Glückseelig ist das Band / welches Glück und Unglück theilbar machet. Wann ein Einzeler fället / wer will ihn aufheben? Er bedencke sein Bestes / und erfreue mich mit einer vernünfftigen Erklärung der ich im übrigen ohne Unterlaß verharre ꝛc.

LXXXVI.

Antwort.

MEin Herr erhebt die Süssigkeit des Ehestandes / daß er auch mit seiner Beredsamkeit eine Nonne aus dem Closter ziehen solte. Ich widerspreche denen Gründen / so er anführet / gar nicht / jedoch halte ich darvor / daß in allen Ständen gut leben seye / dafern man sich anders mit seinem Wesen vergnuget. Alleine / mein Herr hat die vielerhand Beschwerung / so dem ehelichen Leben folgen / mit Fleis verschweigen / damit mir nicht auf den ersten Anblick eine Klette / so ich nimmer abzuwerffen vermag / unerträglich vorkommen möchte. Die viele Ausgaben / ich will nicht sagen bey der Hochzeit und Kinder-Geburt / sondern bey Heranschaffung / des Heurathsan Betten / Tellern / Schüsseln / Kannen / Bier / Brod / Holtz / Licht / ꝛc. solten die einen Menschen / der vor sich ein weniges / oder gar nichts bedarff / nicht abschrecken? Wie aber / wann das Weib wollüstig / waschhafft / ungehorsam / hochmühtig / unzüchtig ist / die Kinder übelgerathen / krancken und sterben. Wer verspricht mir ein frommes und fleißiges Gesind / einen friedlichen Nachbar und geruhige Zeiten. Ein lediger Mensch / als wie ich / ist stetig gerüstet / ist um nits besorget / als wie er seinen Leib erhalten und hinbringen möge; und ob er schon mindern Beystand findet / so ermangelt es ihme doch auch an tausend Ungelegenheiten. Meines Herrn Rath lasse ich Jedoch in seinen Würden / dieweil ich weiß / daß er aus unverfälschter Gewogenheit entsproffen / doch wird mir derselbe vergönnen / dessen Gutachten auf andere Wege zu folgen / als sein ꝛc.

LXXXVII.

Vermahnungs-Schreiben zu Versöhnung mit einem Beleidiger.

Mein Herr!

DJe weit ausgesehende Irrungen / in welchen derselbe mit seinem Vettern / ohne alle Verschuldung / gerathen / hat mit sonderbahrer Betrübnüs vernommen. Nun ist nicht ohne die Verachtung ist einer allerlustigsten Beschimpfung / welche aus dem gütigsten Gemüthe eine Hertzens-Wunde verursachet und sich durch alle äusser- und innerliche Sinnen austheilen / also dasselbe offt den Tugendhaffte-

Digitized by Google

sten an Bescheidenheit / dieselbe zu verbeissen / fehlen will. Dieses ist aber gleichwohl einem so nahen Anverwandten/sonderlich da er am Alter/ Ansehen und Gewalt uns bevor gehet/ein weit mehrers/ als sonsten einem Frembden / und da sich dergleichen Betrachtung nicht finden/zu übersehen / derselbe auch etwa durch böß-gesinnte Anreitzung und anderer vorgebildete Veranlassung zu diesem Ubertritt getrieben worden: So wäre mein getreuer Rath/ er vergnügte sich allein / mit einer bescheidlichen Vorhaltung der Unbilligkeit / so ihme widerfahren / welche er seinem Vetter durch ein paar verständige und ansehnliche Personen thun lassen könnte / mit Bezeugung/ daß er dieses ihm erwiesene Unrecht zu vergessen bereit seye / dafern nur er sein Vetter/ sich mit einer härlänglichten Christlichen Erklärung gegen ihn heraus lassen / künfftiger Zeit aber sich geneigter erweisen würde. Ich zweiffle nicht / er werde mit sothaner Gelindigkeit dessen Gemüth gewinnen / und ihn zu Bereuung der geschehenen Ubereilung bewegen. Mein Herr dencke diesem unmaßgeblichen Vorschlag Friedliebend weiter nach/und berede sich/daß ich seiner Ehre eben so sorgfältig / als der Meinigen wahrnehme/gleichwie ich ihme angenehme Dienste zu leisten nimmermehr ermüden werde.

LXXXVIII.

Antwort.

MEines Herrn zu mir tragende Liebe ist so verbindlich / und dessen angeführte Gründe halte ich in so hohem Wehrt/daß ich denselben mich zu widersetzen vor a so unverantwortlich schätze / als ich jemahls meines Vettern Annöthigung vor sträfflich erachtet. Dafern nun derselbe sich auf gewisser friedlichen Unterhändler Teidigung eines bessern erklären wird bin ich bereit / nicht allein die mir zugefügte Schmach zu vergessen/ sondern ihm auch Böses mit Gutem zu vergelten / und mich gegen ihm / als ein wahrer Christ und aufrichtiger Freund zubezeigen. Dieweil aber mein Herr mich mit so getreuen Rath zu beehren beliebet / so stelle ich ihm auch dessen Vollstreckung nicht unbillig anheim/ und bitte er selbst wolle sich dieser gütlichen Entscheidung unbeschwehrt unterziehen / und mich dadurch ihme um so viel mehr verbinden / gestalt ich ihme diese gantze Sache blosser Dinge übergebe / der gewissen Zuversicht / er werde wider meine Ehre und unbescholtenen Namen/das geringste nicht verstatten / hingegen werde ich aus schuldiger Danckbarkeit unendlich verbleiben ꝛc.

LXXXIX.

Vermahnungs-Schreiben zum fleissigen Studiren.

Mein Herr!

DEr Sohn hat allbereit durch Herausgebung seines schönen Wercks erwiesen / was mit der Jahr-Folge vor reiche Früchte seines guten Verstandes von ihme zu gewarten. Ob nun wohl bey nahe straffbar zu seyn scheinet/den Lauffenden zum Lauff zu ermahnen/ und einen ohne diß muntern Sinn zum Fleiß und Wachsamkeit

keit / aufzumuntern ; so hat jedoch die Tugend die Lob-würdige Eigenschafft / daß sie sich auf den Zuruff der Ehre und Lobes stärcket / und viel gewaltiger durchbricht / wann sie / daß ihre Handlungen denen Liebhabern beobachtet werden / vermercket. Nun sind nicht allein seiner vornehmen Verwandten und Freunde / sondern / auch seiner Patronen und Förderer Augen auf ihn mit steiffen Blicken gerichtet / deren jene auf Freude und Glückwunsch / diese auf Belohnung seiner Bemühung bedacht sind / wann sie die Fortsetzung seines edlen Fleisses wahrnehmen. Daher wird er aller deren Hoffnung noch weit übertreffen / dafern er / wie er thut / sich von dem vorgesteckten Ziel / durch keine eitele Nebenreitzung abwenden lässet. Alle übrige Lust / ohne daß sie kurtz-während ist / führet die Reue mit sich. Das unverwandte Anhalten beym Studiren belustiget nicht allein in wahrer Wollust / sondern verewiget auch dieselbe. Nichts vergnüget vollkommener / als die Zunahme der Wissenschafft / und endlich wird sie mit dem Lorbeer der Unsterblichkeit gecrönet. Diese meine Vorsorge / ob sie schon in Betrachtung seines rühmlichen Vorsatzes / vergeblich seyn möchte / so rühret sie dannoch aus einem aufrichtigen Freundes Gemüth her / welches seine Glückseeligkeit inniglich verlanget / und ihme daher des Höchsten gnädiger Beystand hertzlich anwünschet / dessen allgewaltigen Schutz ich denselben treulich ergebe ꝛc.

XC.

Antwort.

DEssen hochgeehrtes Schreiben habe ich mit gebührender Ehrerbietung erbrochen / und daraus seine zu meiner Wenigkeit tragende Wohlneigung mit sonderbarer Vergnügung abgemercket. Gleich wie ich nun des mir darinnen ertheilten Lobspruchs mich gantz unwürdig halte : also werde ich nicht ablassen / vermittelst göttlicher Hülff-Verleyhung / den guten Vertrauen meiner werthen Förderer und Freunde / so viel an mir ist / behörige Gnüge zu leisten. Zumahl ich den Müssigang jederzeit mehr als meine Sünde gehasset / auch eher ohne Leben / als ohne Arbeit zu seyn wünsche. Das dabey hochgeneige Versprechen und Glückwunschen / wovor ich dienst-gehorsamlich dancke / wird mich um so viel mehr zu Beobachtung meiner Schuldigen Gebühr antreiben / gleichwie ich hingegen allen möglichen Fleiß anwenden werde / mich von Tage zu Tage würdiger zu machen seines ꝛc.

XCI.

Abmahnungs-Schreiben von böser Gesellschafft.

PYthagoras hat seinen Schulen auf etliche Jahr lang das Reden verbotten / damit sie sich zur Einsamkeit / als der Verwahrerin und Hegerin nachsinnlicher Gedancken angewöhnen : Und die Alten haben eben darum die Eule der Kunst-Göttin Minerva zugeeignet / damit sie andeuten möchten / wie die Geschicklichkeit in der Stille wachse und zunehme. Die Gelehrte hassen eine Studier-Stube / gegen welcher ein Handwercker / so von Frühe biß in die Nacht ein Getöß treibet / überwohnet / ja die Gesetze gebieten solchen raßlenden Meistern aus / wann man deren

Hülf-

Hülffe zu thun. Ist nun der Schwarm der Leute ins gemein dem Studiren verhinderlich; Ey was wird dann nicht ein böse/ gottlose und ärgerliche Gesellschafft zu Wercke richten? Ach mein werther Freund! wie ungern vernehmen wir/ daß er sich nun eine Zeit lang unter Leuten aufgehalten/ deren Umgang ihn nicht allein verdächtig/ sondern bey jederman verächtlich und unwerth machet/ die seine beste Zeit als heimliche Diebe wegrauben/ und ihn noch in Gefahr sein r Ehre/ Gesundheit/ Leibes und Lebens bringen werden. Ich sage jetzo nichts von der güldenen Zeit/ nichts von den sauren Mitteln seiner Eltern/ so er bey diesen verfluchten Personen so liederlich verschwender; Ich wil ihm allein die Thränen seiner Angehörigen/ die vergebliche Hoffnung/ so sich bißhero seinethalben geschöpffet/ und den kläglichen Ausgang/ der auf ihn wartet/ zu Gemüthe führen. Er weiß/ daß ich es jederzeit aufrichtig mit ihme gemeinet/ daher wird er mir meine Freyheit zu gut halten/ und daraus vielmehr mein unverfälschtes Hertz erkennen/ als mich mit unbilligen Verdacht einigen Fürwitzes beladen. Sintemalen ich meines Lebens offenhertzig verbleibe ꝛc.

XCII.

Antwort.

Ich kan nicht läugnen/ daß ich die Zeither in Besuchung der Freunde einigen Ubertritt gethan/ befinde aber nunmehr leider! daß ich darüber nicht allein Zeit und Geld/ sondern (welches das beschwerlichste) meiner lieben Eltern und Patronen Liebe und Gewogenheit gleichsam verlohren. Dannenhero ich meinen hochgeehrten Herrn dienstlich ersuche/ er wolle sich belieben lassen/ mich nicht allein bey denen/ so ich hierdurch beleidiget/ zu verbitten/ sondern auch die gewisse Hoffnung von mir schöpffen/ daß ich mich hiernechst dermassen eingezogen/ still und fleissig erweisen werde/ damit ich durch meine Reu und Besserung/ der gäntzlichen Vergebung würdig seyn möge. Es ist auf hohen Schulen gar leichtlich geschehen/ daß junge Leute von denen/ so nur den Studenten/ Namen und Freyheit zum Deckel und Forttrieb ihrer Bosheit gebrauchen/ verführet werden/ und denn schleichet freylich der Müssiggang unversehens ein/ die Lust zum Studieren verschwindet/ und ein Tag gehet nach dem andern in Wollust dahin/ daß man eher nicht/ als durch eignen Schaden klug werden kan. Doch soll hinkünfftig der Sache/ wie ich noch mahls verspreche/ gerathen werden. Unterdessen hab ich mit äusserstem Danck diejenige wohlmeinende Sorgfalt/ so mein Hochgeehrter Herr vor mein Bestes trägt/ zu erkennen/ werde mich auch befleißigen/ mich hiernechst würdiger zu machen/ umgenennet zu werden/ sein ꝛc.

XCIII.

Warnung-Schreiben vor einen ungetreuen Freund.

Mein Herr!

Die Person/ worauf er so ein übergrosses Vertrauen gesetzet/ ist nicht von solcher Treue/ als er ihme vorgebildet. Es ist wohl ein Zeichen eines auffrichtigen Gemüths/ sich zu jederman alles Gutes versehen/ aber der Schein betrüget viel

Lem-

Leute/ und die glatte Worte verführen nicht nur allein die Einfältigen. So lange ich diesen Menschen könne (ich kenne aber denselben von Jugend auf) bin ich gewahr worden/ daß er sich in jedermännigliches Freundschafft eingedrungen/ und so bald er des Leichtglaubenden Gemüth erforschet/ hat er sich vor dessen offentlichen Feind erkläret. Darum hab ich/ um der zwischen uns waltenden Verträulichkeit willen/ nicht unterlassen sollen/ ihn vor dieser listigen Schlangen gefährlichen Bissen treuhertzig zu warnen/ mit Bitte/ er wolle sich diesem Menschen dergestalt ergeben/ damit er jederzeit ohne Reue von ihm abtretten könne. Welches aber nicht geschehen mag/ wann er ihme die Heimlichkeit seines Hertzens offenbaret/ oder ihn zum Mitwisser seine Thuns und Lebens machte. Dann wie unschuldig derselbe ist/ wird er dennoch darinnen einen Mackel finden/ und wenn es ihm gut düncket/ brechen. Mein Herr wird erfahren/ daß ich dißfalls kein falscher Prophet/ im übrigen aber billig um seine Ehre und Wohlfahrt sorgfältig gewesen. Gestalt ich dann ohne Heucheley verbleibe ꝛc.

XCIV.

Antwort.

DJejenige Person/ wovon der Herr schreibet/ ist mir stracks Anfangs verdächtig vorgekommen/ als der ich Zeit meines Lebens auf die allzugrosse und übermässige Erbietungen einen Argwohn der Schein-Freundschafft geworffen/ zumahl wann dieselbe sich gleichsam im ersten Anblick hervor zu thun pfleget. Dannenhero ich mich vor diesem Menschen mehr/ als einem offenbaren Feind hüte/ und nie mit gröfserer Vorsicht und Sorgfalt rede und handele/ als wenn ich mich dessen Zeugnisses zu befahren habe. Zwar vergelte ich seine gestellte Freundlichkeit mit Gegenverbindungs-Worten/ und unterlasse nichts an Höflichkeit/ damit ich ihme nicht Ursach/ sich über mich zu beschwehren gebe. Immittelst nehme ich mit Hertz-empfindlichem Danck meines Herrn wohlmeinende Warnung auf/ und bin dessen hierdurch mir bezeigtes aufrichtiges Gemüth mit allen ersinnlichen Diensten zu ersetzen verbunden/ zumahl ich ohne dieß verharre/ sein ꝛc.

XCV.

Beschwerungs-Schreiben wegen unterlassner Antwort.

WEnn er mir meine Unwürdigkeit durch sein Stillschweigen vorzurücken gedencket/ so handelt er nach allzuscharffen Recht mit meiner Schwachheit. Er beleidiget aber dardurch das gute Vertrauen/ so ich zu seiner Höflichkeit trage/ als welche mich jederzeit versichert gehalten/ er werde dieselbe einem seiner Diener/ der ihn darum buttet/ nicht versagen/ wiewohl ich auch dessen wichtigen Verrichtungen dieses mein Unglück vielmehr zuschreiben will/ dannenhero ich mit Gedult dejenigen guten Stündleins erwarte/ welches mich der Ehre seiner geneigten Antwort theilhafft machen kan. Unterdessen werde ich nicht unterlassen/ denselben so lange meiner Dienstfertigkeit zu versichern/ biß ich aus seiner geneigten Erklärung erfahre/ daß ihme mein ergebnes Gemüth nicht unangenehm sey/ und alsdann will ich mich desto freudiger nennen/ Sein ꝛc.

XCVI.

Verweis-Schreiben wegen unterlassener Arbeit.

Mein Herr!

IST dieses nun die Wirckung seines heiligen Versprechens / so er mir bey seinem Abschied gethan/daß er vor mich eben so redeloos worden / als einer / den man auf den Tag seines Abzugs begraben? Er schreibet so wenig als ein Todter / dieweil zum minsten das Andencken meiner Person bey ihm verstorben/ und seine Liebe gegen mich Eyß- und Todkalt worden. Oder bin ich etwa ein Ubelthäter / der keiner Antwort würdig ist? So rücke er mir dann vor/ was ich verbrochen/ damit ich mich entweder entschuldigen/oder beklagen möge. Solches Wanckel-Sinnes hätte ich mich in Warheit nicht versehen / noch / daß etwa 20. Meilen das Gedächtnis eines alten Freundes dermassen zernichten könnten / vermuhtet. Das Glück und gute Tage machen uns so offt der Freunde vergessen / die das Unglück vorher zu uns gezogen. Er schreibe mir dann/wo ich ihme dieses zu wünschen nicht Ursach nehmen solle. Meine Klagen sind mehr als billig / und wo er länger schweiget / wil ich ihm alle Vertreulichkeit/ alle die guten Stunden/ die wir allhier zusammen genossen / ja seine Untreue und Mißerkänntnis vorwerffen / und dabey so gar den gewöhnlichen Schluß unterlassen/daß ich ferner seyn wolle/sein auffrichtiger Diener ꝛc.

XCVII.

Straff-Schreiben eines Vaters an seinen verschwenderischen Sohns.

Unartiges Kind!

WEnn du so wohl erwerben / könntest / als durchbringen und verderben / so würdest du das Deine besser zu rath halten/ dann unmüglich ist es zu wissen / wie sauer ein Pfennig in jetzigen schweren Zeiten zu verdienen sey / man lege dann selbst Hand an/und die solches nicht erfahren/gehen mit dem Geld um/als regne es vom Himmel/ und würde von den Bäumen abgeschüttelt. Man spühret aber an deiner Verschwendung wohl/daß du/ woher das Geld komme / und worzu es nütze / wenig bedenckest. Wisse aber/daß es der heisse Schweiß deines Vaters/und deiner Mutter bittere Thränen sind/welches du doch so liederlich achtest / und wie ich vernehme/bey losen Dirnen und verruchter Gesellschafft verschleuderst/da du vielmehr damit genau und sparsamlich umgehen/ und es zu deinem Studiren aufwenden solltest. Doch darffst du dir nicht einbilden / daß es mit dem Uberschicken ewig werden solle; dann jetzo hab ich deinem Vetter geschrieben/ daß er deine nothwendige und erweisliche Schulden abzahlen solle; Dann dich dorten länger in Uppigkeit zu lassen/ ist weder nützlich noch nöthig. Deiner Brüder sind mehr/ welche bessere Hoffnung zu was Gutes geben als du/denen muß ich auch etwas vorbehalten. Wornach du dich zu richten haben wirst. GOtt mit uns allen ꝛc.

XCVIII.

XCVIII.

Abbitt- und Entschuldigungs-Schreiben eines verschwenderischen Sohns.

Lieber Herr Vatter!

EInem Kinde gebühret nicht seiner Eltern Straff-Worten zu widersprechen/ wann es auch schon unschuldig seyn würde. Ohne Kosten hab ich auf der hohen Schulen freylich nicht erhalten werden können / daß ich aber dieselbe vergeblicher Weise durchbracht haben solte / wird gleichwohl von meinen Mißgönstigen nicht erwiesen werden können. Wie in dem gemeinen Leben bey jedem Stande/ nebst dem Noth- auch ein Ehren-Pfenning erfordert wird: Also können sich Studenten dieses letztern eben so wenig entbrechen. Ist nun hierinnen eine Ubermaaß vorgegangen/ so bitte ich/ mein Herr Vatter wolle deßhalben seiner väterliche Hulde von mir nicht abwenden / in Betrachtung / die Jugend nicht allemahl die Gebühr zu beobachten gelernet. GOtt wird alle Wohlthat/ so mir der Herr Vatter erwiesen / reichlich vergelten / und ich will es an meinem Gebet und Gehorsam / indem ich ein mehrers darvor nicht leisten kan/ nimmer ermangeln lassen. Zu welchem Ende ich mich des Herrn Vaters Befehl unterwerffe / und auf nechstkünfftige Woche meine Abreise von hier williger als willig nehmen werde. GOTT verleihe/ daß ich den Herrn Vater/ nebst den Unsrigen/ bey allem Wohlstand antreffe/ gnädiger / dessen Beschirmung ꝛc.

XCIX.

Entschuldigungs-Schreiben an einem Patron.

Hochgeehrter Patron.

ICh bin zum höchsten betrübet / daß dessen Herr Bruder / mein auch grosser Patron / einiges Mißfallen ob meinem bißherigen Verhalten geschöpffet / dessen sich auch gegen meinen Hochgeehrten Patron in Schrifften mercken lassen. Nun könnte ich zwar wohl das jenige / so mich etwa in Verdacht / absonderlich aber der schlechten Beobachtung meiner Ambts-Geschäffte halber bringen will/ zur Genüge ablehnen/ oder zum wenigsten entschuldigen/ wofern mir hochgedachten meinem Herrn Patron zu widersprechen gezienen wollte: Damit aber derselbe weiter über mich zu beklagen nicht Ursach nehmen möge: bin ich erbötig/ meinen Lebens-Sand durch eine ehrliche Heurath/ so mir verstehet / zuverändern / vorher aber dessen hochvernünfftigen Beyfall darüber zu erbitten. Auf diese Weise wird verhoffentlich allem Argwohn gesteuret und ich mit fernerer Mißdeutung meines zwar seltnen jedoch nöthigen Ausgehens verschonet werden. GOTT wolle mich im übrigen darvor in Gnaden bewahren / daß ich / durch dessen unanständige Sitten / mit Vergessung meiner Pflicht / meinem Hochg. Patron zu einiger Beruhung/ deren mir erzeigten Wohlthaten Ursach geben sollte. Vielmehr will ich/ durch Treue/ Fleiß und Gehorsam / meinen schuldigen Danck und Erkäntnüs überall nach äuserster Möglichkeit erweisen/ damit ich mich ohne Beschämung weiter rühmen dörffe zu seyn ꝛc.

C.

Antwort.

EEine Entschuldigungen erfreuen und trösten mich. Zu der bevorstehenden Ehe wünsche ich Glück/ und daß dieselbe ein Anfang seines guten Verhaltens werden möge. Auf welchen Fall ich noch allzeit seyn werde / desselben ꝛc.

Blatweiser

Aller vornehmsiem und merckwürdigsten Sachen/ die in diesem

Haus- Feld- Artzney- Koch- Kunst- und Wunder-Buch

abgehandelt worden.

A.

Mal auf mancherley Art und Manier zuzurichten 832. zu fangen 1358. was sie vor Nahrung geben 1361. welcher Gestalt sie ihrem Nutzen in der Artzney haben. 1363

Abendröth/ihre Zeichen deß Gewitters. 512

Abmahnungs-Schreiben von böser Gesellschafft. 1583

Absäugen / ist eine Pfropff-Art der Bäume. 324

Ab- und Einlegen / wie es verrichtet wird. 325

Acker muß auf mancherley Weise gewartet werden 109. die darzu gehörige Geschirre 110. wie man die Aecker warten und dungen soll 111.124. dreyerley Feld Arbeit/ehe man die Aecker besäen lässet. 116

Ackerbau / dessen Alterthum oder Aufkommen/ Ehre/Würde und Nutz. 89 wie man ihn um die Helffte austhun und arbeiten soll. 102

Ackerman. Suche Acker. Was er in- und bey der Erndte zu beobachten. 130

Aderlassen/ was dabey in Acht zu nehmen 668. Täfelein 669. die Adern des Haupts/wie sie vor Alters geschlagen worden/auch die Art und Weise/ dieselbe zu schlagen 1434. die Adern der Arme und Hände/ welche/ und wie sie gelassen werden 1436. die Adern deß Schienbein und Fusses/ welche und wie sie sollen geschlagen werden 1437. Lassung der Puls- und Lufft-Adern/wie und an welchem Ort solche zu gebrauchen 1439. wie man die Adern schlagen soll. 1439. um welche Zeit / um welchen Tag/ und welche Stunde insgemein die Aderlaß geschehen solle 1440. um welche Zeit in Kranckheiten die Adern zu lassen seyen 1442. was vor der Aderlaß in Acht zu nehmen/ und in welchen Fällen solche vorzunehmen oder zu verhüten ist 1442 was in der Lassungs-Zeit soll in Acht genommen werden 1444. was nach der Aderlaß zu thun/ und wie man mit dem Krancken umgehen soll 1446 was von dem außgelassenen Blut zu halten. 1447

Affodilwurtz innerlich und äusserlich zu gebrauchen 1477
Aglastern/ wie zu fangen 1330
Agley/ inner und äusserlich zu gebrauchen 1477
Agtstein/ zu machen / artlich und klar. 1528. einen zerbrochnen gantz zu machen. ib.
Alabaster/ blau oder braun zu färben 1538
Alant inner- und äusserlich zu gebrauchen 1477
Alantwurtzel-Bier/ wie es zu bereiten 702. Alant-Wein zu machen 470. 471. Wurtz zu candiren 940
Allerheiligen-Tag. Anmerckung hiervon. 633
Allium. 283
Aloe inner- und äusserlich zu gebrauchen. 1478
Alraun inner- und äusserlich zu gebrauchen. ib.
Ameisen von den Gewächsen abzuhalten und auszuretten 359. item/ von den Bäumen 360. wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen. 517
Amscheln/ wie zu fangen. 1337. was ihr Fleisch vor Nahrung gebe 1346
Amtmann/ seine Gebühr in der Haußhaltung 56
Andorn-Wein zu bereiten 471. inner- und äusserlich zu gebrauchen 1478
St. Andreä-Tag. Anmerckung hiervon 633
Anemonen/ inner- und äusserlich zu gebrauchen 1479
Angelica-Wurtz zu candiren 941. inner- und äusserl. zu gebrauchen 475
Angesicht / dasselbe schön zu machen. 1536
Anisum hortense. 291
Anis-Wein zu bereiten 471. den Anis-Wein zu conficiren 947. Conserven von Oel. 952. Räutlein 978. Blätzlein. ib.
Antivien trocken einzumachen. 938
Apfelbaum/ wie man davon schöne rote Früchte zeugen soll 340. Kästen farbe 345. späte / die man 2. Jahr lang gut erhalten kan ib. süsse und saure auf einen Baum zu zeugen ib. Birn und Aepffel auf einen Zweig zu zeugen 346. Aepffel-Pfersing zu zeugen. 347. schön roth und süsse Aepffel zu zeugen ib. daß ein Apffelbaum viel Früchte bringe 359. Anmerckung von diesem Baum 366. Borsdörffer Aepffel einzumachen 925. Aepffelschnitt einzumachen 932. allerhand Aepffel trocken einzumachen 935. Pasta zu machen. 935
Apostemkraut / inner- und äusserlich zu gebrauchen. 1479
Apricosen einzumachen 930
Aprill. Namens-Betrachtung 556. Himmels-Lauff. 557. Haus-Anstalten 558. Gesundheit-Regeln 559. Bestellung des Blumen-Gartens. 560. Küchen- und Kräuter-Gartens. 561. Baum- und Obst-Gartens 562. Wein-Gartens ibid. Anmerckung von etlichen besondern Tägen 563. Witterung. 564.
Aqavit/ herrlichen zu bereiten 1468
Armbrust/ eine gewisse Kunst aus demselben zu schiessen 1530
Aron/ inner- und äusserlich zu gebrauchen 1479
Artischocken / was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten 227. 292 wie sie zu trinchiren. 916

Artzneyen / bewährte vor Manns- und Weibs-Personen / wie auch alle Glieder des menschlichen Leibes betreffend. 1365
Aschen Fische/ delicat zuzurichten. 847 was sie vor Nahrung geben. 1361 welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1364
Aschermittwoch. Anmerckung hiervon 554
Asparagus. 391
Aspecten/ ihre Zeichen. 492. Qualitäten und Kräfften. 502. ob sie mit ihrer Strahlen-Brechung die Wirckung in denen Inferioribus verursachen 504
Athem/ Mittel vor einen übelriechenden 1378
Attich-Wein zu bereiten. 472. inner- und äusserlich zu gebrauchen. 1579
Augen-Cur/ wann sie vorzunehmen 671 bewährte Artzney-Mittel vor böse Augen. 1374. vor die Felle derselben. 1375 grosse Flüsse ib. Blattern. 1376. duncket ib. Augen-Geschwär. ib. rothe ib.
Augentrost-Wein zu bereiten 472. inner- und äusserlich zu gebrauchen. 1479
Augen-Wein zu bereiten. 472
Augustmonat. Namens-Betrachung. 603. Himmels-Lauff 604. Haus-Anstalten ib. Gesundheit-Regeln. 605. Bestellung des Blumen-Kuchen-Obst- und Wein-Gartens. 606. 607. 609. Anmerckung etlicher besondern Täg. 609. Witterung. 610.
Aeuglen der Bäume/ wie es geschehe. 312 320
Aurhan delicat zu zurichten. 774. wie er zu trinchiren. 907. wie zu fangen. 1333. was sein Fleisch vor Nahrung gebe. 1346
Ausjäung der Saamen / was dabey zu beobachten. 234
Austern/ wie sie auf unterschiedliche Art zuzurichten. 863. wie sie zu trinchiren. 915. was sie zur Nahrung geben. 1362. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1364

B.

Bär. Wie man ihn jagen soll. 1130 wie man ihn fangen soll. 1131. wie von ihm und dessen Jagt weydmännisch zu reden. ib.
Bad fischlein delicat zuzurichten. 843
Bachmüntz/ inner- und eusserlich zu gebrauchen. 1480
Bachpungen/ inner- und äusserlich zu gebrauchen. ib.
Bachstelzen / welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1350
Baden/ wann es gut. 670
Bärenklau/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1480
Bärenlapp/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. ib.
Bärwurtz/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. ib.
Baldrian/ inn- und äusserlich zugebrauchen. ib.
Balsamkraut/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. ib.
Banquet. Ein grosses anzustellen. 883
Barben/ auf mancherley Art und Manier zuzurichten. 830. was sie vor Nahrung geben. 1361
St. Bartholmäi-Teg / Anmerckung hiervon. 610
Basilien, inn- und äusserlich zugebrauchen. 1480
Bathengel ist ein gutes Wiesen-Gewächs. 154

Bathenig/inn- und äusserlich zu gebrauchen. 481. Suche Gamanderlein.
Bauersmann/dessen glückseeliger Stand 89. seq.
Bauren-Practica. 634
Bauchfluß/Mittel darfür. 710
Baumgarten/ dessen Gelegenheit/Form/ Gestalt/Grösse/ Ordnung/ Erdreichs-Beschaffenheit. 301. Suche Obst-Garten.
Baumgewächs / frembde wie sie zu warten. 223. nach der Lunation und Aspecten Beobachtung zu setzen. 327. wie die gepfrofften gepfleget / gewartet und unterhalten werden sollen. 328 wie das Baum-Peltz- oder Pfropff-Wachs / ingleichen die Baum-Salbe bereitet und zugerichtet werden solle. 330. Baum-Pflaster. 331. vom Pflantzen und Verpflantzen oder Versetzen der Bäum. 332. Baumkünste. 339. Kranckheiten und Zufälle. 347. 349. Unfruchtbarkeit derselben / wie solche zu curiren. 355. wann sie zu starck wollen stossen/oder zuviel tragen. 356. frühzeitig fruchtbar zu machen. ib. so sie ihre Früchte fallen lassen. ib. so sie Blüt und Blätter fallen lassen. ib. unfruchtbar- und ungeschlachte / fruchtbar und geschlacht zu machen. ib. zu verhüten daß junge Bäume nicht krumm und unförmlich wachsen. 357. von Sturmwinden zerrissen / oder zerschieferten Bäumen zu helffen. ibid. dünnen und schwachen zu Hülff zu kommen/ daß sie schön und wol wachsen ib. Unkraut den jungen Bäumen höchst-schädlich ib. dürres schädliches Holtz ihnen zu benehmen. ibid. alte Bäume zu stimmlen und zu behauen. 358. einem alten fast verdorbenen Baum wieder zu Hülffe zu kommen. ib. ihre Winter-Pflege. ib. mit überflüssigem Obst beschwerten Bäumen zu Hülffe zu kommen. 359. Ungeziefer zu vertreiben ib. von Erhauen und Säubern der Bäume 371. 641. vom Aufträchen. 371. vom Misten und Obst-Abnehmen. 372
Baumscheer / muß ein Gärtner haben. 188
Behemlein/ wie sie zu fangen. 1339
Bein weich zu machen. 1511. zu färben. 1539. grünt 1541. roth/ blau. ib.
Beinhülsen/inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1481
Beiß-Rüben. 280
Beltz/weisse mit schwartzen Masen zu machen/ gleich den Leoparden oder Panterthieren. 1539
Benedicten-Wurtzel-Bier zu bereiten 705. inner- und äusserlich zu gebrauchen. 1481
Bengelkraut inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1481
Berbisbeer einzumachen/926. 930. Conserven vom Safft. 952
Bericht-Schreiben/unterschiedliche 1564 seq.
Bergfenchel/inn- und äuserlich zu gebrauchen. 1481
Bersing auf unterschiedliche Weise delicat zuzurichten. 844 was sie vor Nahrung geben. 1361. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1364
Bertram/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1481
Besäung der Felder / wann sie geschehen soll. 663
Beschaller. Von was vor Farb ein Pferd-Beschaller seyn solle. 1196. wie groß

groß und alt 1197. wie man seiner warten soll 1198. wie man ihme zur Ader lassen solle 119. ob man ihn leidig unter die Stutten lauffen/ oder aus der Hand solle springen lassen. 1207

Beschwerungs Schreiben wegen unterlassener Antwort. 1585.

Bethonien-Wein zu bereiten. 472. Bier 703. die Wurtzel in- und äusserlich zu gebrauchen. 1482

Bethen / Zurüstung derselben in den Gärten 217. 296. an welchen Ort ein jedes Gartenbett soll gesetzet werden. 256

Bethstroh / ist ein gut Wiesen / Gewächs. 153

Beta Rubra. 280

Beyfuß-Bier / wie es zu bereiten 704 die Wurtz in- und äuserlich zu gebrauchen. 1482

Bibenell-Wurtz zu candiren. 940. inn- und äuserlich zu gebrauchen. 1482

Biberschweiff / was er vor Nahrung gibt. 1362. 951.

Bienen-Nüsse einzumachen 927. zu conserviren. 950

Bienen wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen 517. Erzeugung derselben 997. mancherley Art 999. deß Königs oder Weysers Regiment ib. ihre Arbeit 1000. ihre Eigenschafften 1002. was sie vor Blumen saugen 1003. wie ihre Körbe müssen gemachet werden 1004. ihr Ort und Lager 1005. Zeug deß Bienenhalters. 1006. welcherley Körb oder Stöcke mit Bienen man kauffen und erwählen soll/ daraus man Nutz und Vortheil zu erholen 1007. wie man die Schwärme versammlen/ und damit verfahren solle 1008. wie man mit den ausgeschwärmten Bienenkörben und Brutbienen umgehen solle 1009. von den Trieblingen und schwachen Stöcken/ wie man sie wieder ersetzen/ und verhindern soll/ daß die Schwärme dasselbe Jahr nit mehr schwärmen. ib. wie man sie von einem Ort zum andern verführen soll. 1010. wie man seidlen und schneiden / und den Honig versammlen / ingleichen wie man die überflüssige Bienen tödten solle. ib. wie man die böse Könige tödten/ und die Bienen untereinander bringen/auch die böse Bienen zahm machen solle 1011. wie den Raub-Bienen das Rauben zu verhindern / auch wie man sie nach dem Winter speisen soll ib. wie man sie gegen den Winter versorgen / und das gantze Jahr durch vor andern Feinden erhalten solle 1012. von ihren Kranckheiten und deren Hülff Mitteln. 1013. wie man sie das gantze Jahr durch regieren solle. 1014. wie man ihr Honig soll scheiden und säubern 1015. ihr Vorstoß. 1020. bewährte Mittel vor die Seuche der Bienen 1021. Bienen-Salbe zu machen/ daß die Bienen selber in den Stock fliegen.

Bier / dessen Namen/ Natur/ Krafft/ Wirckung/ Lob und Nutz / dafern es anders recht geschaffen / gut und gerecht ist 675. woher es seinen Ursprung/ und was vor Stücke zu Bereitung desselben vonnöthen 679. wie man hierzu das Maltz bereiten soll. 681. wie damit im Brauhaus zu verfahren/ 683. was im Fassen zu beobachten/ ib. vorzukommen/ daß es nicht aufstieße und

und verderbe. 684. ihme zu rechter Zeit Hefen zu geben. 685. so ein Bier im Bottiche nicht gären will / item in den Fassen im Keller nicht aufstossen will / wie man es damit machen solle. 685. ein gut Lager-Bier zu machen / und wie sein Geschmack seyn soll. 687. wann ein Bier muchenzend / oder pichenzig / oder vom führen trüb worden wäre / item daß es nicht Sommerenzig werde / und sich verkehre / wie dasselbe alles abzuwenden sey. 689. wie man ein Bier gut / frisch / clar / lieblich / gutes Geruchs / schmackhafftig / item daß es auch schmäcket wie ein Wein / machen solle / und wer nicht viel Gehülffen hätte / doch gleichwol viel Wochen von einem Faß / daß es nicht verderben möchte / trincken könnte. 690. so ein Bier sauer werden wolte / oder allbereit sauer worden wäre / vom Blitz oder Donner beschädiget wäre worden / wie ihme zu helffen / daß es gleichwol nicht verderben möchte. 692. von den vornehmsten / besten und berühmtesten Bieren. 649. Kräuter-Bier. 701. Medicamenten von Bier zu bereiten. 705

Bintzen / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1482

Bionien zu candiren. 940

Birckhanen / wie sie zu fangen. 1334. zu trinchiren. 906

Birnbaum / wie man davon schöne rothe Früchte zeugen solle. 340. Kästen-farbe. 345. spate / die man zwey Jahr gut erhalten kan. ib. Birn und Aepffel auf einen Zweig zu zeugen. 346. zu verhüten / daß ein Birnbaum nicht steinigte Früchte bringe. ib. Anmerckung von diesem Baum. 368. die Birnen in Zucker trocken einzumachen. Pasta. 955

Binet sch / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1482

Biscoten-Brod zu backen. 977. Biscoten oder Bisquiten zu machen. 976. Strützel zu machen. ib. Bisectum zu bachen. 977

Biesemkugeln 949. 979. Zimmet. ibid. Zucker zu conficiren. 950. Viol-Muscaten-Biesemküchelein. 979

Blackfische / welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1363

Bläßen / wie sie zu fangen. 1329

Blätzlein zu backen von Zucker. 975

Blattern der Augen / Mittel davor. 1376

Blumen-Felder / wie sie abzutheilen und anzurichten. 217

Blumen-Garten / dessen Lager / Form und Austheilung. 207. 211. Zierathen. 214. Erdbodens Beschaffenheit. 221. wie er soll bestellet werden im Jenner. 524. im Hornung. 535. im Mertz. 550. April. 560. May. 571. Brachmonat. 584. Heumonat. 598. Augustm. 606. Sept. 614. Octob. 621. Nov. 630. Decemb. 640

Blumen-Werck / derselben Art und Natur-Erkänntniß betreffend / wie sie zu warten. 226. wie mancherley derselben seyen. 228. was vor eine Ordnung in Pflantzung derselben zu beobachten. 244. wie man sie in Töpffo der Scherben pflantzen soll. 245. wie man ihre Pflantzen und Wurtzeln versetzen solle. 247. die rechte Zeit / auch Art und Weise / sowohl Wurtzel- als Zwiebel-Blumen-Werck auszugraben und zu erhalten. 248. wann die Blumen-Gewächse sollen begossen werden. 249. ihnen ihre Farben zu verändern. 252. an ihnen den Geruch

zu verändern/zu verbessern und zu vermehren. 255. dünne oder einfache Blumen in dicke oder gefüllte zu verwandeln. 256. gedoppelte zu zielen und zu weg zu bringen. ib. ihnen die Zeit zu verändern/daß sie früh-zeitiger oder später blühen. 257. die Blumen eingemacht oder feucht lange Zeit zu erhalten und zu verwahren. 258. sie trocken lange Zeit zu erhalten. 259. wie man sie candiren solle. 927. 937. 939

Blutausspeyen. Mittel darvor. 709

Blutwürst zuzurichten. 753

Bock/ was vor Nutzen man von den Böcken habe. 1293

Bocksbart. 155. was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten. 275. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1483

Bohrer hart zu machen/daß er durch Eisen bohre. 1529

Bogengänge der Gärten/ wie sie beschaffen seyn sollen. 216

Bonen/inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1483. in einer Stund wachsen machen. 1511

Borgel. Suche Burtzelkraut.

Borckwurm der Bäme. 352

Borragen-Wein zu bereiten. 477

Borster zu färben. 1543

Borstörffer-Aepffel einzumachen. 925

Pasta zu machen. 957

Brachmonat. Namens-Betrachtung. 579. Himmels-Lauff. 580. Haus-Anstalten. 581. Gesundheits-Regeln. 583. Bestellung des Blumen-Kuchen- Obst- und Wein Gartens. 584. seq. Anmerckung von etlichen besondern Tägen. 590. Witterung. 591

Brächsen/ was sie vor Nahrung geben. 1361

Brand der Bäume/ wie er zu curiren und zu heilen. 730. Brandsalbe vor Krancke. 1424

Brandwein von Hefen zu machen. 1475 von Weitzen oder Korn/ item von Maltz. 1467

Brassica rapicaulis. 287

Bratwürst. 754

Braunellen/ sind ein gutes Wiesen-Gewächs. 154. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1483

Braunwurtz inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1483

Brauhaus/ was vor Anmerckungen in demselben zu haben/ wie auch daselbst mit dem Brauen und Bierfassen soll umgegangen werden. 683

Bräune. Mittel davor. 1383

Brechen. Artzney vor Junge und Alte. 1390

Brennöfen/ künstlich mit zugehörender Bereitschafft zu machen. 1461

Bricken/ was sie vor Nahrung geben. 1361

Brief in der Noth ohne Petschafft also zuzuschliessen/ daß er nicht von einem jeden ohnverletzt könne eröffnet werden 1509. einen schwartzen mit weissen Buchstaben. 1532. Brief in einen Stein zu bringen. ib. zierliche Briefstellung. 1551

Brionien/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1482

Brombeer einzumachen. 930

Bruch. Mittel darvor. 1450

Bruder Heinrich inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1483

Brunellen einzumachen. 927

Brust vom Kalb zuzurichten. 733. Lamm. 745.

745. Hirsch. 762. Reh. 766. Brustgeschwär zu heilen. 1386. Latwerge. ib. Salb. 1388. Tranck. 1389.
Brustbeerlein / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1484
Buch / ein artliches zu machen / das im Umblättern allerley Figuren bringet / jedoch auf ein Umschlagen allezeit nur einerley 1510. zu vergülden. 1546
Bryßlauch / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1484
Buchampffer / inn- und äusserlich zu gebrauchen. ibid.
Buchsbaum / Beschaffenheit dieses Gewächses. 219
Bücklinge zuzurichten. 853
Buglossen-Wein zu bereiten. 473
Bulbo-Castanum. 279
Bülsen / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1484
Bürgel / inn- u. äusserl. zu gebrauchen. ib.
Burretsch-Wein zu bereiten. 473. inn- u ib äusserlich zu gebrauchen. 1484
Burtzelkraut / was bey Erzielung desselben zu beobachten. 289
Butter gut und wohlgeschmack zu machen. 883. guten bequemen Butter-Teig zu machen. 883
Bynetsch / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1484

C.

CAlender / Schlüssel darzu. 491. warum die in den Calendern gesetzte Witterung nicht allzeit zutreffe. 510
Calmus einzumachen. 922. 924. zu candiren. 940. gebachenen zu machen. 953
Calecutische Hüner. suche Indianische Hüner.
Candier-Kunst. 917. 937. wie der Zucker darzu soll bereitet werden. ib. wie man die Blumen / Gewürtz und Früchte candiren soll. 941. wie man das Candirte soll ausnehmen. 939. Candir-Zucker zu candiren. ib. Kräntzlein 943. daß die candilata nicht mosicht werde. ib. wann sie also worden / wie ihr zu helffen. ibid.
Caninichen zu trinchiren. 910. zur Speise zuzurichten. 773. wie sie zu heegen und zu fangen. 1098
Canneel-Röhren. 979
Capaunen delicat zuzurichten. 792. zu trinchiren. 904. wie man sie soll castriren und cappen. 1299. speisen und mästen. ib. ihn abzurichten / daß er junge Hüner ausbrüte. 1299. was ein Capaun in der Artzney nütze. ib. ohne Feuer zu braten. 1521
Cappern einzumachen. 927. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1485
Cappes inn- und äusserl. zu gebrauchen ib.
Cardoban-Felle grün zu färben. 1542
Cardobenedicten-Kraut inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1485
Cardomömlein zu candiren. 942. zu confitiren. 948
Carduus hortensis. 292
Castanien / Anmerckung von diesem Baum. 369. Certellen zuzurichten. 853
Caulorapum. 287
Cepa vulgaris. 283
Chamillen inn- und äusserlich zu gebrauchen 1485
Charfreytag. Anmerckung hievon. 554
Cherefolium. 290
Christmon. Namens Betrachtung 635 Himmels-Lauff. ib. Haus-Anstalten 636. Gesundheit-Regeln. 638. Bestellung des Blumen- Kuchen- Obst- und Wein-Gartens. 640. seq. Anmerckung von etlichen besondern Tägen. 643. Witterung. 645

H. Christtag. Anmerckung hievon. 643
Christwurtz / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1485
Cichorien/ was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten. 277. zu candiren. 940
Cicutaria odorata. 290
Cibeben-Küchlein zu backen. 980
Citronat schön grün einzumachen. 928 trocken. 936. cand. 940. Latwerg. 983
Citronen/rote zu zeugen. 347. einzumachen. 924. die Blüt einzumachen. 927 Die Schalen. 940. trocken. 934. Schalen candiren. 929. conficiren 946. Pasta zu machen. 955. Zucker-Brod. 971. Safft. 988
Citrullen oder Citroullen/ was bey Erzielung derselben zu beobachten. 295
Claret zu bereiten. 474
Closterbeer einzumachen. 931
Clystier/vor Alte und Junge. 1433
Cochlearia. 299
Cörper/ daß ein Todter nicht verwese/ weil die Welt stehet. 1532
Colica. Mittel davor. 1392
Coloquinten inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1486
Compliment-Schreiben. 1452. Antwort. ibid.
Confect/glattes zu machen. 946
Confect-Kunst/ was dabey zu beobachten. 944. wie der Kessel dazu beschaffen seyn solle. 945
Confitir-Kunst. 919
Conserven. 950. seq.
Coriander zu conficiren. 947. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1485
Corinthen einzumachen. 927
Cornel-Wein zu bereiten. 478
Cornelen einzumachen. 929
Crametz-Vögel/wie sie zu fangen. 1335
Cressen/inn- und äusserlich zu gebrauchen 1486
Creutzblumen/ sind ein gutes Wiesen-Gewächs. 153. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1486
Creutzbeer einzumachen. 931
Creutz-Wurtz inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1486
Crispitur/was dabey zu beobachten. 945
Cubeben zu candiren. 942. conficiren. 948
Cucumern/ was bey Erzielung derselben zu beobachten. 293
Cucumis. ibid.
Cucurbita. 294
Cypressen-Saamen/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1486

D.

DAchs/ Art und Eigenschafft der Dächse/ und wie vielerley derselben seyen. 1102. was vor Instrument bey der Dachs-Jagt zu gebrauchen/ und wie die Dächs ausgegraben/ und die Hunde nach Gelegenheit abgelassen werden sollen. 1104. wie man von diesem Thier weydmännisch reden soll. 1106
Dahlen/suche Dohlen.
Danckschreiben/vor ein Angebind. 1574 Hochzeit-Geschenck. ibid. Geburtstags-Geschenck. 1575. Gevatter-Geschenck. ibid. verehrtes Geld. 1576
December. suche Christmonat.
Delphinen/ wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen. 519
Dächer/wie sie zu fangen. 1329
Dickmäuler/wie sie zu fangen. 1339
Dictam/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1487

Dienstboten/ ihre Amtsgebühr. 35
Dille/ was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten. 291
Dinten/grüne zu machen. 1545. 1546/ Zinnober. ibid. schwartze. 1547
Distel/inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1487
Distilliren/ künstliche Distillirösen mit zugehöriger Bereitschafft zu machen. 1461. etliche gemeine und leichte Arten vor die Arme. 1466
Dohlen/ wie sie in ihrer Natur die Veränderung deß Gewitters empfinden uñ anzeigen. 516. wie sie zu fangē. 1330
Donner/Vorbedeutung desselben. 654
Dosten/inn- und äuserlich zu gebrauchen. 1487
Dotter-Blumen/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. ibid.
Drachenwurtz/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. ibid.
Dragun/ was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten. 291
Dreschen/was dabey zu beobachten. 131
Dreyfaltigkeit-Blumen ist ein gut Wiesen-Gewächs. 145
Drüsen/ am Halse und andern Orten/ Mittel davor 1383
Durchbruch/ Artzney-Mittel davor 1392
Durchwachs/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1487
Durst Artzney davor. 709. 1390
Dyllsamen/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1487

E.

Ebenholtz gleich dem natürlichen zu machen. 1521
Eberwurtz/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1488
Eyergestein zu machen/ daß sie den rechten gleichen. 1528
Egelkraut/inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1488
S. Egidi Tag/ Anmerckung hiervon 616
Eggen solle man die Felder. 128
Ehestand/ wie alt die jenigen seyn sollen/ welche sich darein begeben wollen. 3
was junge Leute zu beobachten/ ehe sie sich demselben unterwerffen. 4
Einlädungsschreiben/ zur Gevatterschafft. 1567. 1568. Antwort. ibid. zur Begräbniß. 1469
Ehrenpreis/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1488
Eichhorn/zur Speise zuzurichten. 774
Eigenschafft der vier Jahrs-Zeiten. 198
Einblat/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1488
Einsammlung/ und Verwahrung der Saamen in acht zu nehmen 240
Eisen weich zu machen. 1528. daß man darein graben/ stechen oder schneiden kan. 1529. daß mans stossen und kneten kan. ibid. zu schmeltzen. ibid. aufs härteste zu machen. ibid. daß eines das andere schneidet. ibid. daß es scheinet/als wann es Kupffer wäre. 1530. Gold-Farb zu machen. 1539. daß das Eisen brenne gleich einer Fackel. 1513
Eisenhütleinkraut/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1488
Eisenkraut/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1488
Elementen/ihre Eigenschafften. 195
Eltern/ wie sie sich gegen ihre Kinder erzeigen sollen. 7. seqq. 9. 18. seqq. sollen den Kindern mit gutem Exempel vorgehen. 13

Endivien / was bey Erziehung deſſelben zu beobachten. 288. Endivia vulgaris. ibid. inn- und äuſſerlich zu gebrauchen. 1488

Endten / wie ſie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen. 515. wilde und zahme delicat zuzurichten. 783. ſeq. zu trinchiren. 904. wie man ſie fangen ſolle. 1137. ihr Nutz. 1304. vom Brüten derſelben und Auferziehung der Jungen ib. wie die wilden zu fangen. 1326

Engerlinge aus den Gärten zu vertreiben. 363

Engbrüſtigkeit. Mittel darvor. 710. 1387

Engelſüß / inn- und äuſſerlich zu gebrauchen. 1488

Enis-Saamen inn- und äuſſerlich zu gebrauchen. 1488

Entian / inn- und äuſſerlich zu gebrauchen. 1489

Epff / inn- und äuſſerlich zu gebrauchen. 1489

Epheu / inn- und äuſſerlich zu gebrauchen. 1489

Erbrechen zu machen. 1433

Erbſen / was bey Erzielung derſelben zu beobachten. 293. in der Artzney zu gebrauchen. 1489. in einer Stund wachſen machen. 1511

Erdäpffel / was bey Erzielung dieſes Gewächſes zu beobachten. 277. inn- und äuſſerlich zu gebrauchen. 1489

Erd Artiſchocken / was bey Erzielung dieſes Gewächſes zu beobachten. 277

Erdbeer einzumachen. 926. Safft. 989. inn- und äuſſerlich zu gebrauchen. 1489

Erdflöh aus den Gärten zu vertreiben. 363

Erdgall / iſt ein gut Wieſengewächs. 154

Erdrauch / inn- und äuſſerlich zu gebrauchen. 1489

Erdreich eines Gartens / wie es beſchaffen ſeyn ſolle. 199. ſeq. wie eines und anders zu verbeſſern. 202. Beſchaffenheit des Erdbodens zum Blumen-Garten gehörig. 221, 263. zum Weinbau. 390

Erdroſen-Kraut inn- und äuſſerlich zu gebrauchen. 1489

Erlenholtz künſtlich zum Stein zu machen. 1520

Erlitzen delicat zuzurichten. 843

Erndte / was ein Ackermann oder Hauswirth darbey zu beobachten. 130

Eſchlauch / was bey Erzielung derſelben zu beobachten. 282

Eſel gerathen vom Schirling-Kraut in einen tieffen Schlaff / daß man ihnen die Haut abziehen kan. 155. wie ſie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen. 518

Eſſig. Wie man den Wein-Eſſig bereiten ſoll. 486. gut und ſcharff zu machen. 487. verdorbenen wieder zu recht zu bringen. 488. Haus-Eſſig in kleinen Beſchirren anzuſtellen. ibid. Eſſig-Pulver. ibid. einen ſchlechten Eſſig ſcharff zu machen. 489. rothen Eſſig ibid. Roſen-Eſſig. ibid. von Nägelein. 490. Majenblumen. ibid. Magen-Eſſig. ibid. Bier-Eſſig / wie er anzuſtellen. 706. wann man behend und in Eil einen guten ſcharffen Bier-Eſſig machen will. 707. ſchwachen Eſſig ſtarck zu machen. 708. von des Wein- und Bier-Eſſigs Tugend / Krafft / Wirckung / ſonderlichen Artzney-Nutzen und Eigenſchafften. ibid. innerlicher Gebrauch deſſelben zur Zeit der Peſtilentz.

lentz. ib. Ringelblumen-Essig. 709. vor andere Gebresten. 709. 710. 711. 712
Eulen/wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen. 516. wie sie zum Vogelstellen zu gebrauchen. 1335. Suche Nacht-Eulen.
Euter/ von der Kuh zuzurichten. 730. vom Schaaf. 743
Eyer. Allerhand Speisen davon zu bereiten. 879. 880. 881. wie sie zu trinchiren. 915. gestürtzte von Marcipan. 966. Eyerklar allezeit frisch und gut zu behalten/ den Zinnober oder andere Farben damit zu temperiren. 1546. daß ein Ey von der Sonnen in die Höhe gezogen werde. 1512. im kalten Wasser zu sieden. ib. in der Hand zu braten. ibid. Haar darein zu bringen. 1513

F.

Fäseln/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1490
Falcken/ wie man sie zur Falckerey abrichten solle. 1308. wie der Falckner solle beschaffen seyn. 1310. der Falcken Häubung/ Geschuh/ Geleit/ und Rückstangen/ sambt den zugehörigen Feder-Weydmanns-Handschuhen/ Luder/ Vorlaß oder Federspiel. 1311. Form und Weise vom Falcken zu reden. 1312
Fälgen/ wie es auf dem Acker anzustellen. 118
Farb. Gelbe zu machen. 1537. Himmelblau. 1538. grüne. ibid. blaue Scharlach. 1541. Goldfarb. 1539. 1543. rothe. 1541. grüne. ibid. Purpur. 1545. einen so schwartz als einen Mohren zu machen. 1516. daß die schwartze Farbe wieder abgehe. ib. einem jeden Holtz eine Farbe zu machen wie Ebenholtz. 1520
Farnkraut/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1490
Fasan delicat zuzurichten. 778. wie er zu trinchiren. 907. was ihr Fleisch vor Nahrung gebe. 1346
Februarius. Suche Hornung.
Feder zu schneiden/ daß sie nicht klecke. 1515
Feigblattern/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1490
Feigbonen/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. ibid.
Feigen/ geschriebene zu zeugen. 344. Anmerckung vom Feigenbaum. 369. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1490
Feigwartzen. Artzney-Mittel davor. 1394
Feldbau. Suche Ackerbau.
Felder/ die Gewöhn- und Zutungung der dürren und magern. 111. wie die Frucht-Felder sollen gedünget und bemistet werden. 113
Feldmäuse. Suche Mäuse.
Feld-Röslein/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1490
Feld-Zwiebel/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. ibid.
Fell/ blau/ roth/ grün zu färben. 1542. zu übergulden/ Umhäng oder Tapeten daraus zu machen. 1544
Fenchel/ was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten. 290. Fenchelwein zu bereiten. 474. Wurtzel einzumachen. 926. den Saamen zu conficiren. 947. Conserven von Oel zu machen. 952. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1490

Feuer

Feuer zu machen / welches so lang währet / als man immer will / wie das immerwährende Feuer der Vestalium. 1514. Feuer ausspeyen ohne Schaden. ib. daß ein Mensch gantz feurig scheine von der Scheitel bis auf die Sohlen / und ihme nicht schade. ib. Feuer in die Lufft zu werffen. 1523. so unter dem Wasser brennet / und je mehr du Wasser darzu geussest / je mehr es breñet. ib.
Fieber-Kraut / ist ein gut Wiesen-Gewächs. 154
Figuren / von Zucker schön und zierlich zu conterfeyen und zu machen. 981
Fieber / Wein für daſſelbe. 484. Artzney-Mittel. 1414. vor das viertägige. ib. vor das kalte. ib.
Filipendel-Wurtz / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1490
Filtzkraut / inn- und äusserlich zu gebrauchen. ibid.
Fincken / wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen. 516. sie delicat zuzurichten. 807. wie sie zu fangen. 1339
Finnen aus dem Angesicht zu bringen / 1374
Fische / wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen. 518. allerhand Arten gut und delicat zuzurichten. 818. gedörrte. 848. was monatlich vor Fische zu verspeisen. 871. ihre Leiche und Geburt. 1354. was vor Fische dem Menschen zur Speise nützlich oder schädlich seyen. 1360. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1362. Fische mit den Händen zu fahen. 1515. daß einem die Fische nachfolgen. ib. alle Fische in einen Teich zusamm zu bringen. ibid.
Fischerey / was dabey zu beobachten. 1351. seq. welches die besten Fischteiche / wie sie zu machen / und mit was vor Fischen / der Land-Art nach / sie zu besetzen. ib. was man vor Wasser in die Fischteiche führen / und wie man dieselbe wieder ablassen / und die Teiche fischen solle. 1352
Fischer. Sein Ampt / und wie er eines jeden Fisches Speise erkennen und erfahren solle / was ein jeder Zeit des Jahrs pfleget zu essen. 1354. wie er die Fische mit Netzen / Fisch-Reisen / Angeln / Nachschäuren / Hamen und mit den Händen fahen soll / und was vor Köter und Aas man an die Angeln / Nachthacken / Hamen und Reisen thut / die Fische dahin zu locken. 1357
Fisteln. Artzney-Mittel davor. 485. 1427
Flachs-Saamen / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1490. daß der Flachs wird wie eine Seide. 1513
Flachsdotterkraut / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1490
Flecken aus den Kleidern zu bringen. 1547
Flechten. Mittel davor. 1428
Fledermäus aus den Gärten zu vertreiben. 365
Fleisch. Rindernes auf unterschiedliche Art zuzurichten. 716. seq. Kälbernes. 335. Lämmernes und Schäfenes. 744. 745. 747. schweinen. 757. 763. Reh. 766. Hirsch. 760. 762. 763. Wildschwein. 769. seq. Hasen. 771. daß das Fleisch im Topf zusammen wachse. 1513. gesotten Fleisch / daß es rohe scheint. ib. daß das Fleisch nicht gar werde. ibid. daß dargegen das Fleisch bald gar werde. ibid.

Fliegen/ wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen. 517

Flöhe. Wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen/ 517. Flöhkraut / 155. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1491 die Flöhe zu vertreiben / 1549. auf einen Ort zusammen zu bringen/ ib. aus den Decken oder Kleidern zu vertreiben. 1549

Fœnum Græcum-Saamen / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1591

Fontanell. Wie es zu setzen. 1434

Forellen auf mancherley Art und Manier zuzurichten / 828. wie sie zu trinchiren/ 915. was sie vor Nahrung geben / 1301. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1364

Forch machen/wie es anzustellen. 118

Fœniculum. 290

Forster. Verrichtung und Befehl der reitenden und zu Fuß gehenden. 1028

Forwerck / was in Anlegung desselben zu beobachten. 103

Frantzosen. Artzney-Mittel davor. 1427. seq.

Frauen-Kraut/inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1491

Freysam-Kraut ist ein gutes Wiesen-Gewächs / 154. Wasser / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1491

Frösche aus den Gärten zu vertreiben / 265. wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen / 519. sie delicat zuzurichten / 860. wie sie zur Nahrung dienen / 1362. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1364

Freundschafft-Erinnerungs-Schreiben samt Antwort. 1554

Früchte wohlgeschmack zu zeugen / 339. die laxiren und purgiren / 340. allerhand nach Specerey schmeckende zu zeugen / 343. ihnen ihre natürliche Form und Gestalt in ein andere Kunst-Form zu verwandeln / 344. ohne Blüth zu zeugen / 345. wie man sie candiren soll/ 937. den gantzen Winter über frisch zu erhalten. 992

Frühling/ dessen Beschaffenheit. 198

Füchse / wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen / 518. Füchs-Jagt / 1103. wie man den Fuchs mit Luder fangen solle / 1104. wie man von diesem Thier weydmännisch reden soll 1106. sie an einen gewissen Ort zu bringen / 1134. und umzubringen. ibid.

Fünffingerkraut / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1491

Füsse vom Ochsen zuzurichten/ 722. Kalb. 739. Geiß. 746

Füß so vertretten/ Mittel darvor. 1401

G.

Gärtner / ihre Profession und Handwerck / Alter / Ehr und Ruhm / auch wie ein emsiger Gärtner beschaffen seyn solle / 184. seine Instrument/ Werckzeug und Geräthschafft / 187. seq. soll der Sonnen- und Monds-Influentz/ der Lunation und Aspecten/ wie auch der vier Elementen gute Wissenschafft haben. 193

Galgan / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1491

Galläpffel/inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1491
S. Galli Tag/Anmerckung davon. 625
Gamanderlein ist ein gutes Wiesen-Gewächs. 154. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1491
Gangfische/ was sie vor Nahrung geben. 1362
Gans. Wie die Gänse in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen. 515. wilde und einheimische Delicat zuzurichten/ 779. Leber davon/ 781. wie sie zu trinchiren/ 903. die wilden leichtlich zu fangen/ 1137. der zahmen Nutz/ 1302. Merckzeichen der guten/ ib. woran ein Ganser von einer Gans zu erkennen/ ib. ihr Ort und Stall/ ibid. Ausbrütung der Gänse/ ib. wie man die Jungen warten und aufziehen solle/ 1303. Kranckheiten und Cur/ 1404. wie die wilden zu fangen. 1326
Garb/ oder Gerbel/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1491
Garn zum Jagen also zu halten/ daß sie lang währen. 1137
Garten. Glückseeligkeit unserer ersten Eltern im Paradies-Garten/ 179. des Gartenbaues Alterthum/ Lob und Ehren-Ruhm/ 181. Lob und Nutz des Gartenbaues/ 183. Regeln des Gartenbaues/ 193. wie ein Garten liegen solle/ 196. was er vor Lufft gebrauche/ 197. wie sein Erdreich/ Grund und Boden beschaffen seyn solle/ 199. 262. was bey Anlegung desselben zu beobachten/ 207. Abtheilung desselben/ ib. Umzäunung/ 209. des Blumen-Gartens Lager/ Form und Austheilen/ 211. Zierrathen/ Portäle/ Pyramiden ꝛc. 214. 216. Unkraut in denselben auszujätten/ 251. Austheilung der Gelänger oder Garten-Bette/ 256. Kraut Garten-Gelegenheit/ 259. seq. Obst-Garten/ 301. seq.
Garten-Cichorien. 277
Garten-Haue muß ein Gärtner haben. 189
Garten-Rapuntzel/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1491
Garten-Mangolt/ suche Mangolt. ib.
Gatzereyen/ wie sie durchs gantze Jahr anzustellen. 890. seq.
Gauchheyl/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1492
Gebackens von Eyern gut und zierlich zu bereiten. 872
Geblüth im Menschen zu reinigen. 1462
Geburths-Tag-Schreiben und Antwort. 1557
Gedächtnis/ Wein/ so dasselbige kräfftig stärcket/ 474. bewährte Mittel/ dasselbe zu stärcken. 1372
Gedärm von Rindern zuzurichten. 721
Geflügel zur Speise zuzurichten. 774
Geißklee/ äusserlich zu gebrauchen. 1492
Geiß. Den Kopff davon zuzurichten. 740. item Leber und Lungen. ib. Milz/ 741. Fleisch/ 744. Scheer und Füßlein. 746
Gehör/ Artzney-Mittel vor das verlorne 1376
Gegen-Zätte fahren auf den Acker. 119
Gekrös vom Kalb zuzurichten. 728. Lamm und Schaaf. 741
Gelbsucht der Bäume/ was massen sie zu curiren. 353. der Menschen-Artzney davor. 1396
Gemälde zu erleuchten. 1538
Gemächte/ Geschwulst deroselben/ Mittel davor. 1399

Gemsen / wie man von ihnen weyd'n änisch reden soll. 1132
Gensdistel/inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1492
Genserich/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1491
Gerstenwalch/ ist ein gutes Wiesen-Gewächs. 153
Gerstenmehl inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1492
Geschwer in der Seiten. 1383. 1385. Brust. 1386. auszutreiben. 1430
Gertwurtz/inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1492
Gestirn/ob eine sonderbare Krafft darinnen sey/und dieselbe dem Erdboden eingesencket werde. 504. ihre Krafft und Wirckung/ihrer Natur und Aspecten nach / in der Lufft und über der Erden. 505. auf der Erden. 509
Geschirr schöne zu machen. 1518
Gesundheit-Regeln durch alle Monaten. im Jenner. 523. im Hornung. 534. im Mertz. 548. im Aprill. 559. im May. 570. im Jun. 585. im Jul. 596. August. 603. Sept. 613. Octob. 620. Nov. 629. Dec. 638
Getraid-Kasten / wie sie sollen beschaffen seyn. 132
Getraid-Maaß-Vergleichung des Scheffels im Churfürstenthum Sachsen. 141
Gewächse der Blumen unterschiedlicher Arten. 228
Gewitter-Regeln durchs gantze Jahr. 659. seq.
Gewürm aus den Gärten zu vertreiben. 356. wie es die Veränderung des Gewitters bey sich empfinde / und davon Nachricht gebe. 513
Gewürtz/wie man es candiren soll. 937. 941. Gewürtz-Wein. 448
Geyer. Welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1348
Geisbart/inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1492
Geywitz / was ihr Fleisch vor Nahrung gebe. 1346
Gicht/ bewährte Artzney-Mittel darvor. 1370
Gilgen. Suche Lilien.
Glas zu vergulden 1539. daß es von einem geglästen Ofen abspringe. 1516. in einem Trinckglas allerley Gebäu / als Thürn/Häuser/ Zelt/ &c. zu repræsentiren. ib. vielerley Getränck in ein Glas zu giessen / daß eines über dem andern augenscheinlich stehe / 1517. durch ein Glas mit Wasser und ein Liecht eine Schrifft in der Ferne zu lesen/ ib. ein Glas weich zu machen/ ib. als einen Teig. ib. zu härten als Eisen/ daß es nimmermehr zerbreche. 1518. zerbrochnes wieder zusam̃ zu leimen. ib.
Glieder / bewährte Mittel vor entzündete/erfrorne und verrenckte. 1400
Glockenblumen inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1492
Glückwunsch zum Neuen Jahr / 1556. Geburtstag/sambt Antwort/ib. zu erlangten Ehren-Ambt/sambt Antwort/ 1557. in Heurathe-Sachen / 1558. zu einer erlangten Erbschafft und Antwort/ 1560. zur Geburt eines jungen Sohns/ sambt Antwort/ 1561. über der Geburt einer jungen Tochter/ibid. sambt Antwort/1562. zu bevorstehender Reise/ibid. und Antwort. 1563
Goldammern/ wie sie zu fangen. 1340
Goldwurtz / äusserlich zu gebrauchen. 1492
Grabschauffel / Grabeisen oder Grabscheid

scheid muß ein Gärtner haben / 189
Granat-Aepffel. Schöne rote zu zeugen / 347. item saure Granaten in süsse zu verwandeln / ib. Granaten-Bäume fruchtbar zu machen / ib. Säffte / 989. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1492
Granaten-Wein zu bereiten. 474
Graßblumen / Suche Nägelein / Essig davon. 490
Graß-Wein zu bereiten. 475
Grieben köstlich und kräfftig zu bereiten / 982. Krafft und Magen-Grieben / ib. Grieben vor den bösen Lufft / zur Contagion oder Pest-Zeiten / ibid. Wein-Nägelein- Lavendel-Grieben. 983
Grimmen. Artzney darvor. 1390. 1391
Grind. Mittel darvor. 1426
Groppen / was sie vor Nahrung geben. 1362
Grosselbeer / innerl. zu gebrauchen. 1492
Großfarnkraut / innerlich zu gebrauchen. ibid.
Grundeln / delicat zuzurichten. 841. was diese Fische vor Nahrung geben. 1362
Grund und Boden für die Matten und Wiesen / wie man ihn bereiten soll / 149 Beschaffenheit und Zurichtung / 262. Anweisung wie der schadhaffte Grund zu verbessern seye. 263
Grußschreiben / 1551. 1553. Antwort darauf. ibid.
Guguck / welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1349
Gülden-Ader / Mittel darvor. 1395
Gurgelwasser. 1382. 1431. seqq.
Gundel-Reb inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1492
Gurcken / was bey Erzielung derselben zu beobachten. 293
Guter-Heinrich / ist ein gutes Wiesen-Gewächs. 154

H.

HAag um den Garten wie er beschaffen seyn solle / 209. aus dem Saamen zu erzeugen. 210
Haan / wie er in seiner Natur die Veränderung des Gewitters empfinde und solche anzeige. 514. Beschaffenheit und Complexion / 1269. woran ein guter Haushaan zu erkennen / 1297. sein Nutz in der Artzney. ibid.
Haar / wann sie gut abzuschneiden / 670. Mittel vor die Haar-Würme / 1374. schöne Haare zu machen / ib. Nüsse aus den Haaren zu bringen / ib. vor den Haar-Wurm / 1429. Lauge / ib. graue schwartz zu färben / 1539. goldfarb zu färben / 1518. graue mit einer Salbe schwartz zu machen / 1519. Haar auf allerley Farben zu färben / ib. kraus zu machen / ib. wachsen zu machen / ibid. ausfallen zu machen. 1520
Haberwurtzel / was bey Erzielung derselben zu beobachten / 275. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1492
Habicht / wann er bezaubert / wie ihme zu helffen / 1136. wie man ihn zur Falckerey abrichten soll / 1308. wie der Habichter soll beschaffen seyn / 1310. Form und Weise vom Habicht zu reden / 1312. ihr nützlichstes Aas / 1314. wie man den Wildfang bereiten soll / ibid. vom Vorlaß / und wie man am ersten hetzen / und den Habicht werffen solle / ibid. womit er mager zu machen / und wie er gegen die Beisse zu halten seye / 1315. Windspielen / Stauber oder Wachtelhunde / so man bey dem Habicht will anbringen / ib. welcher Gestalt die Habichte ihren Nutzen in der Artzney haben. 1249

Hackmesser / muß ein Gärtner haben / 188
Hänffling/wie sie zu fangen. 1343
Hagdorn / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1493
Hagelwetter / Vorbedeutung desselben. 653
Hagenbutten einzumachen. 926. 959. Pasta / 958. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1493
Halbfische wohl zuzurichten. 850
Hals/ vor einen bösen/ 1381. Geschwer/ 1383. Halskraut inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1493
Hammel / suche Schaaf.
Hammer / oder höltzener Schlägel muß ein Gärtner haben/ 189
Handschuh zu parfumiren / oder wohlriechend zu machen/ 1548
Handspädlein muß ein Gärtner haben / 189
Hanffkräuter / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1493
Hanenfuß/ ist ein gut Wiesen-Gewächs 181. äusserlich zu gebrauchen. 1493
Harn/ 1449. Artzney-Mittel vor Gebresten/ den Harn betreffend/ 1398. Bedeutung desselben. 1449. seqq.
Harnkraut/inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1493
Haselhüner delicat zuzurichten. 796. wie sie zu fangen 1333. was ihr Fleisch vor Nahrung gebe. 1346
Harstrang/äusserl. zu gebrauchen/ 1493
Harthau/inn- und äusserl. zu gebrauchen. ib.
Haselnüsse einzumachen. 917
Haselwurtz Wein zu bereiten. 475. Bier. 705. die Wurtz inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1493
Haasen zuzurichten. 771. zu trinchiren. 909. Haasenöhrlein von Zucker zu backen / 975. von Tugend und Eigenschafft des Haasens / auch wie er vor der Häsin zu erkennen seye/ 1086. auf was und wie vielerley List die Jäger/ wann sie den Haasen mit Gewalt fangen wollen/ Achtung geben müssen / 1088. wie die Hunde zu ihm gearbeitet werden sollen / und zu welcher Zeit und an was Ort sie den Haasen nicht verfahen können/ 1090. zu welcher Zeit im Jahr der Haase gesuchet/ aufgejaget/ und par force der Hetzhund gefangen werden soll. 1093. wie man weydmännisch von ihme reden solle / 1097. daß sich die Haasen an einen Ort versammlen. 1135
Haasenfuß inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1493
Haasenpappeln sind ein gutes Wiesen-Gewächs. 153
Haupt/Artzney-Mittel vor Hauptwehe/ 1365. Flüsse des Haupts/ ib. seq. vor ein schuppichtes. 1373
Haushaltung / was sie seye 1. ihre Abtheilung/ 2. wie man sich recht darein schicken solle. 36
Haussenblasen zu bereiten. 981
Haushalter / wie er solle beschaffen seyn/ 2. 36. seq.
Hausmutter/ ihre Amts-Gebühr gegen ihren Mann / 6. und Gesind. 48. seq.
Hausvater / seine Amts Gebühr gegen sein Eheweib. 2. 5. 6. gegen seine Kinder/ 6. 9. 18. seqq. Gesind / 33. seqq. 43. seqq. wie er sein Land solle pflügen und ackern lassen/ 120. was er bey dem Säen zu beobachten/ 119. seq. in und bey der Erndte in Acht zu nehmen/ 130.
Hauswirth / wie er sein Land pflügen und ackern soll / 120. was er bey der Erndte zu beobachten. 130

Hauswurtz / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1493
Haydenkorn äusserl. zu gebrauchen. ib.
Häydnisch Wundkraut inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1494
Hecht / auf mancherley Art zuzurichten / 822. wie sie zu trinchiren / 915. was sie vor Nahrung geben / 1361. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1339
Heckscheer muß ein Gärtner haben / 188
Heher / wie sie zu fangen / 1337. was ihr Fleisch vor Nahrung gebe. 1347
Heidelbeer einzumachen / 926. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1494
Heilig-Geist-Wurtz zu candiren. 941
Heilig Heu / ist ein gut Wiesen-Gewächs 152
Heischerkeit / Mittel darvor. 1382
Helffenbein weich zu machen. 1511
Henne suche Hüner. 1521
Henffling wie sie zu fangen. 1343
Herbst / dessen Art und Beschaffenheit / 198. Herbstmonat Namens-Betrachtung / 611. Himmels-Lauff / ibid. Haus Anstalten / 612. Gesundheit-Regeln / 613. Bestellung des Blumen-Küchen- Obst- und Wein-Gartens / 614. 615. 616. Anmerckung etlich besonderer Täge / 116. Witterung / 617
Hering / wohl zuzurichten. 851. was sie vor Nahrung geben / 1362. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben / 1363. daß sich ein Hering selbst umkehre auf den Rost. 1515
Herrschafft / ihre Lection / 33. Gebühr / 76
Hertz Feuer / Mittel darvor. 1411
Hertzfreud innerlich zu gebrauchen. 1494
Hertzwein zu bereiten. 475
Hespelein einzumachen. 930
Heumonat / Namens-Betrachtung / 592. Himmels-Lauff / 595. Haus-Anstalten / 595. Gesundheit Regeln. 596. 597. Bestellung des Blumen-Kuchen- Kräuter- Obst- und Wein-Gartens. 598. 600. 601. Anmerckung von etlichen besondern Tägen. 601. Witterung. 602
Heu / wie man das gemachte einführen soll. 159
Heuschrecken aus den Gärten zu vertreiben. 364
Himbeer-Wein zu bereiten. 476. Himbeer-Essig zu machen. 926. Conserven vom Safft / 952. Latwerg. 983. äusserlich das Laub zu gebrauchen. 1494
Himmlische Zeichen / derselben Characteres. 491. ihre Qvalitäten und Kräfften / 492. was ihnen vor Glieder und Kranckheiten des menschlichen Leibes unterworffen. 671
Hindin / zu erkennen / ob sie einen Hirschen oder Hindin trage. 1044
Hindeläufft / was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten. 277. die Wurtzel einzumachen. 926. trocken 935
Hippelein mit Zucker zu backen. 976
Hirnwürst zuzurichten / 755
Hirschen / wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen / 518. Wildprät / Hirschkopff / Ohren / 760. Gewend / Zungen / Lebern / 761. Lungen / Wildprät / Brust / 762. Ruckbraten / Schlegel / Sultzen / 763. gekocht Wildprät / ib. Hirschkeule / wie sie zu trinchiren / 914. wie man ihn soll suchen in der Feiste / auch wie er in der Spuhr vor der Hindin zu erkennen / 1042. woraus man ihn erkennen soll / wann er in das Holtz gehet / 1034. was das Näschlein an

an dessen Fuß sey/1044. wie der Hirsch sich schuhe/ und den Schuh hinwerffe/ item was deren Geäß seyn/ 1044. unterschiedliche und gewisse Spur desselben/ 1046. wie er zu erkennen / und in der Feiste zu suchen/ehe er gejaget wird/ 1047. wie er zu bestätten / 1049. seine List und Geschwindigkeit / und wie derselben zu begegnen und vorzukommen sey / 1052. wie ihm ein Jäger auf den Frucht-Feldern vorsuchen soll/ 1053. Hirsch / so voriges Tages gejaget worden/ vorzusuchen / 1054. wie man ihm in haubaren Gehöltze solle vorsuchen / 1055. wie ihn der Jäger aus dem Stand aufjagen / und die Hunde daran hetzen solle/ 1061. Abrichtung der Rosse bey seiner Fahung/ 1064. wie er im wasser zu hetzen / 1072. wann er gefangen / wie er von den Jägern solle zerwürcket werden / 1073. wie man bey der Hirsch-Jagt vom Hirsch weydmännisch reden soll / 1076. wie man von der Hirsch-Jagt weydmännisch reden soll/ib. daß einem die Hirschen biß in das Netz nachfolgen/ 1136. wann sie die Hörner abwerffen. 1137

Hirschzungen-Bier / wie es zu bereiten/ 702

Hirs/ äusserlich zu gebrauchen. 1494

Hirtzklee/äusserlich zu gebrauchen. ibid.

Hirtzzung/innerlich zu gebrauchen. ibid.

Hitze / Mittel vor die innerliche. 1385. 1395

Hobelspän von Zucker zu bachen. 977

Hofmeisterin Amt/ Gebühr/Verhalten/ und Verrichtung in der Haushaltung oder Meyerey. 65

Holbeer-Wein zu bereiten/ 476

Holder- oder Holunder-Wein zu bereiten/476. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1494

Hollhippen oder Hippelein zu machen/ 976

Holtz zu färben/ 1520. 1539

Holwurtz inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1494

Honig / wie man es zum Einmachen lautern und bereiten soll / 920. wie man es soll scheiden und säubern / 1015. seine Natur/ Art und Eigenschafft/ 1017

Hopffen-Spargen und Sproffen / 292. Syrup und Blumen/ 1394

Horn weich zu machen / 1512. in Form zu giessen wie Bley/ ibid.

Hornung. Namens-Betrachtung dieses Monats / 530. Himmels-Lauff / 532. Haus-Anstalten / ib. Gesundheit-Regeln / 534. Bestellung des Blumen- und Küchen-Gartens / 535. Baum- oder Obst-Gartens / 537. Wein-Gartens / 538. Anmerckung von etlichen namhafften Tägen / 540. Witterung. 542

Hüner / wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen/ 515. junge und alte delicat zuzurichten / 786. wie gebratene zu trinchiren/ 899. wie gesottene/ 900. junges Hun in vier Stücken / 902. was die Hüner vor Nutzen bringen / 1299. ihre Wartung / 1300. daß sie viel Eyer legen / ib. ihre Kranckheit und Cur / 1301. Hüner-Aar zu fangen. 1308

Hüner-Augen. Mittel darvor. 1429

Hunde/ wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen/ 518. Hunds-Tage/ woher sie ihren Namen haben/ 594. wie sie sollen zur Jägerey abgerichtet werden.

den / 1031. wie sie sollen zum Hirsch gearbeitet und gepfneischet werden / 1033. Suche Jaghunde. Artzney-Mittel vor allerhand Kranckheiten und Gepresten der Hunde / 1034. seq. wie die Leithunde bey der Jägerey sollen gepast / was derselben ihr Wildrecht / und wie sie sollen gepfneischet werden / 1074. wie sie vom Haasen gepfneischt werden sollen / 1096. wie die Dachshündlein zu gewöhnen seyn / 1100. Hunde / so man bey dem Habicht will anbringen / 1315. zu erkennen / ob der Hund recht angebracht sey / oder nicht. 1316

Hunds-Knoblauch inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1494

Hunds-Zung inn- und äusserlich zu gebrauchen. ibid.

Hüner-Darm auswendig zu gebrauchen. 1495

Husten / Mittel davor. 1386

Hyacinthen / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1395

Hynsch-Kraut inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1495

Hypocras-Wein zu bereiten. 477

Hysop-Wein / 477. Bier / 704. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1495

J.

S. Jacobs-Blum inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1495

S. Jacobs-Tag. Anmerckung hiervon. 601

Jäck / was das Fleisch dieser Vögel vor Nahrung gebe. 1347

Jägerey. Was vor Beholtzung darzu gehörig / 1026. Garn oder Zeug. ibid. wie der Jäger solle gerüstet seyn. ibid. Copia einer gemeinen Bestallung und Befehls eines Jägers / 1027. was von einem Jäger-Knecht und Hunde-Buben erfordert werde / wie sie sich gegen die Hunde verhalten / dieselbe erhalten / abrichten / und arbeiten sollen lassen / 1031. wie das Jägerhaus solle beschaffen seyn / 1030. Zeit zu jagen / und Krafft der Spur / 1041. Hirsch-Jagt. 1042. wie der Jäger einen Hirsch bestätten soll / 1049. ihm auf den Frucht-Feldern vorsuchen solle / 1053. wie ein Jäger dem Herrn der Jagt solle von Suchung der Hirschen Red und Antwort geben / 1055. wie die Fürlagen zu gelegener Zeit müssen angestellet werden / 1058. Suche Hirsch. Wilde Schweins-Jagt / 1077. Haasen-Jagt und Caninichen-Jagt / 1086. Fuchs- und Dachs-Jagt / 1100. Wolffs-Jagt. 1117. wie der Jäger die Vorsuch auf den Wolff anstellen und ihn bestätten solle / 1118. Bären-Jagt / 1130. Luchs-Steinbocks-Gemsen- und Rehe-Jagt / 1132. seq. Jäger-Kunststücke / 1133. daß ein Jäger gut Glück zum jagen habe / 1137. Churfürstl. Sächsische Jagt-Mandaten / des Büchsentragens / Jagens und Hetzens halber / sonderlich auch in den Gehägen und Wildbahnen. 1138. seq.

Jaghund zum Weydwerck gehörig / samt eines jeden gebührender Eigenschafft und Weydmännischer Benennung / 1025. Suche Hunde. Wie sie sollen zum Hirsch gearbeitet und gepfneischet werden / 1033. woran und wie man ihn erkennen / darzu gelangen / auferziehen und speisen soll / 1028. wie sie zum Haasen gearbeitet werden sollen / und zu welcher Zeit und an was Ort sie den Haa-

Haasen nicht verfahren können/ 1090. wie sie vom Haasen sollen gepfneischet werden/ 1096. wie die Leithunde zur Wolffs-Jagt gearbeitet werden sollen/ 1115. wie man die Jagt-Hunde zur Wolffs-Jagt pfneischen solle/ 1116. Kunst-Stücke von den Hunden. 1133

Jahrs-Zeiten/ derselben zugehörige Eigenschafften. 198. wie sie zu erkennen. 655. wie ein Früh- und Spat-Jahr abzunehmen. 656. woraus ein gutes oder böses zu urtheilen. 657. ein gut und fruchtbares abzumercken. ib. unfruchtbares zu erkennen. ib.

Ibisch-Wurtz innerlich zu gebrauchen. 1495

Je länger je lieber/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. ib.

Jenner/ dessen Namens-Betrachtung/ 520. Ordnung der Natur und Himmels-Lauffs in diesem Monat/ 521. nothwendige Haus-Anstalten/ 522. Gesundheits-Regeln/ 523. Bestellung des Blumen-Gartens/ 524. des Küchen- und Kraut-Gartens/ 525. des Baum- oder Obst-Gartens/ 526. des Wein-Gartens/ 527. Anmerckung von etlichen nahmhafften Tägen/ ib. Witterung. 530

Jetten soll man die Felder. 128

Impffen/ such Pelzen oder Pfropffen. und Zweigen. 367

Indianische Gewächse/ wie sie in Acht zu nehmen. 225

Indianische Hüner delicat zuzurichten/ 775. zu trinchiren. 906

Indig/ guten und schönen zu machen. 1537

Ingber/ Virginischen einzumachen/ 921. item dürren und grünen/ ib. zu candiren/ 941. zu conficiren/ 948. gebachene zu machen. 953

Ingrün/ in- und äusserlich zu gebrauchen. 1495

Intybum sativum, sive Endivia vulgaris 288

Johannes-Beer einzumachen/ 931. Safft zu bereiten/ ib. Conserven vom Safft/ 952. 989. Latwerge. 983

S. Johannis-Blumen inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1495

S. Johannis-Tag. Anmerckung hiervon. 590

S. Johannes-Kraut-Wein zu bereiten. 477

S. Johannis-Träublein/ innerlich zu gebrauchen. 1495

Isop oder Ispen-Wein. 477

Judenkirschen einzumachen. 930

Julius. suche Heumonat.

Junius. suche Brachmonat.

K.

Käfer/ wie sie zu vertreiben/ daß sie dem Getraid keinen Schaden thun/ 140. aus den Gärten zu mustern/ 362. daß sie das Korn nicht fressen/ noch ihme Schaden zufügen. 1550

Käs-Pappeln innerlich zu gebrauchen. 1495.

Käse vor den Würmern zu bewahren. 1522

Käsemutter/ Ampt/ Gebühr/ Verhalten und Verrichtung in der Meyerey. 65

Kalb. Den Kopff zuzurichten/ 723. Zungen und Leber/ 724. Lungen/ 725. seqq. Miltz/ 727. Krös/ Wänst und Mägelein/ 727. 728. Prießlein/ ibid. Nieren/ 729. das Fleisch auf unterschiedliche Manier ge-

setten/ gebraten und zugerichtet. 731. Brust zuzurichten. 733. Nierenbraten. 735. Schlegel. ib. Knödlein. 738. Füsse. 739. wie ein Kalbskopf zu trinchiren. 913

Kalbaunen vom Rind zuzurichten. 720

Kalter-Brand. Mittel davor. 1426

Kaninichen oder Künigle in zur Speise zuzurichten. 773. zu trinchiren. 910. zu hegen und zu fangen. 1098

Kappus / wie und zu welcher Zeit man ihn säen solle. 124

Karauschen / wie sie zur Speise zu bereiten. 846

Karpfen delicat zuzurichten. 818. wie und zu welcher Zeit man sie in die Leiche versetzen solle. 1355. wie lang sie in den Teichen zum Gewächs stehen sollen. 1356. wie man die Helder oder Kürchen-Teichlein vor sie zurichten solle / daß sie fein fett werden/ und ihre Nahrung darinn haben mögen. 1356. was sie vor Nahrung geben. 1361. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1363.

Katzen / wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen. 518

Katzenschartz. Mittel davor. 1429

Kautzen / wie sie zum Vogelstellen zu gebrauchen. 1335

Kellerhals / äusserlich zu gebrauchen. 1495

Kestenbaum / Anmerckung hiervon. 369

Kindbetterin. Artzney-Mittel vor ihre Hitz. 1359. Artzney-Mittel vor unterschiedliche Gebresten. 1402. seq.

Kinder soll man nicht ärgern. 15. seq. sollen ihre Eltern gebührend fürchten/ lieben und ehren. 16. 51. seq. wann sie zu entwehnen. 670. Artzney-Mittel vor sie/ wann sie die schwehre Noth haben. 1369. seq. daß sie leichtlich zahnen. 1380. vor die böse Hälse derselben. 1382. wann ihnen die Mandeln geschwellen. 1384. Husten. 1387. Leibweh. 1390. Würme. 1394. unterschiedliche Gebresten. 1402. seq.

Kinderzucht / wie sie solle beschaffen seyn. 7. seq. 18. seq. 51. seq.

Kirschen ohne Kern oder Stein zu zeugen. 341. daß die Kirschbäume frühe Kirschen zeugen. 342. grosse. ib. schöne, wohlriechende. 345. Anmerckung vom Kirschenbaum. 369. Kirschen-Wein zu bereiten. 478. Bier. 704. die Kirschen einzumachen. 925. item saure und welsche. 929. trocken. 935. die Kirschen innerlich zu gebrauchen. 1495

Kirschsincken wie sie zu fangen. 1389

Klapper-Rosen äusserlich zu gebrauchen. 1496

Kleb kraut inn- und äusserlich zu gebrauchen. ib.

Kleider / Flecken daraus zu bringen. 1547. 1548

Klee ist ein gut Wiesen-Gewächs. 154. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1496

Kletten-Kraut innerlich zu gebrauchen. 1496

Kletten-Wurtz inn- und äusserlich zu gebrauchen. ib.

Klosterbeer einzumachen. 991

Knabenkraut innerlich zu gebrauchen. 1496

Knackwürst zuzurichten. 755. seq.

Knawel innerlich zu gebrauchen. 1496

Knecht. Ihre Ambts Gebühr. 35. 78. seq. 79. seq.

Knoblauch / wie und zu welcher Zeit man ihn säen soll. 126. 279. wie derselbe

Digitized by Google

be erzogen / verpflantzet und gewartet werden soll / 283. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1496

Knollichte Gewächse / wie man sie pflegen soll / 229. verpflantzen / und wieder ausnehmen / pflegen und warten solle / 231

Koch-Kunst. 713

Köhl / wie und zu welcher Zeit / und in was für Erdreich man ihn säen solle / 127. 284. Kraus-gefalten Römischen Köhl / 127. rothe Köhl / 128. der weisse Köhl / ib. der Köhl inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1496

Königs-Pasta zu machen. 956

Körbel oder Körffel. 157

Körbelkraut / was bey Erzielung desselben zu beobachten / 290. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1496

Kopff. Vom Kalb zuzurichten / 723. Geiß- Schaaf- und Lamm / 740. Schwein / 757. Hirsch / 760. Reh / 767. Wild-Schwein / 764. Suche Haupt.

Korn-Blumen inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1496

Kornböden / wie sie sollen beschaffen seyn. 162

Kornbreschen und Zubereitung der Tenne. 131

Kornkästen / wie dieselben beschaffen / 132

Kornschütten / wie sie seyn sollen / ib.

Kornwürmer / woher sie entstehen / 134. wie sie zu verhüten / oder da sie bereits überhand genommen / wie solcher Plag abzuhelffen. 136

Krafft-Wasser / unterschiedliche zu bereiten. 1472

Krahen / wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden / 516. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1350

Krätze / Mittel davor. 1426

Krähe / mercken die Veränderung des Gewitters / 516. wie sie zu fangen / 1330

Krähenfuß oder Schlangenzwang ist den Wiesen wenig Nutz. 159

Krammetsvögel delicat zuzurichten / 804 Was ihr Fleisch vor Nahrung gebe. 134

Krampff / Mittel darvor. 1400

Kranich / wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen / 516. zur Speise zuzurichten / 779. wie sie zu fangen / 1325. was ihr Fleisch vor Nahrung gebe / 1346. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1348

Krähn / suche Meerrettich.

Kraut / wie und zu welcher Zeit man es säen solle / 127. Gelegenheit eines Kraut- oder Küchen-Gartens / 259. dessen Grösse / Gestalt und Austheilung. 261. Beschaffenheit und Zurichtung des Grund und Bodens / 262. suche Kuchen-Garten.

Krautpflantzen / wann man sie fortsetzen soll. 128

Kräuterwein / 1432. wie die Kräuter dem Menschen zu Nutz / theils innertheils äusserlich zu appliciren. 1477

Krebs der Bäume / wie er zu curiren. 349. wie die Krebse im Wasser in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen / 518. wol zuzurichten / 853. sie in wenig Stunden zu mästen / 858. wie sie zu trinchiren / 915. was sie zur Nahrung geben / 1362 Artzney-Mittel vor die Krebs-Krankheit. 1427

Kressen / was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten / 272. 273. die Fische dieses Namens delicat zuzu-

richten / 841. was sie vor Nahrung geben. 1362
Kröpffe / Mittel darvor. 1384
Krötten aus den Gärten zu vertreiben. 363
Kuchengarten / dessen Gelegenheit / 207. Grösse / Gestalt und Austheilung / 208. Beschaffenheit und Zurichtung deß Grund und Bodens / 262. Säe-Ordnung / 268. was sonst bey den Kuchen-Kräutern zu beobachten / 271. Bestellung desselben im Jenner. 525. im Hornung / 533. Mertz / 551. April / 561. May / 572. Jun. 586. Jul. 599. Aug. 607. Septemb. 615. Octob. 622. Nov. 631. Decemb. 640
Kuchenschell / 155. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1497
Kuh. Euter davon zuzurichten / 730. ihre Kranckheiten und Artzney-Mittel / solche zu curiren / 1274. Nutz / 1278. wie und wo die Kühe zu Winters-Zeit / wie auch des Sommers / sollen gehütet und gefüttert werden / 1279. 1281. Einkauffung und Alter / 1278. Wartung / 1280. wann und zu welcher Zeit man sie zulassen solle / 1284. so eine Kuh nicht verwerffen solle / was davor zu gebrauchen / ib. was vor Unrath unter Kalben sich bißweilen zuträgt / und wie solchem zu begegnen / ib. wie man die Kühe warten solle / wann sie belauffen oder trächtig sind / 1285. was man ihnen geben soll / wann sie kalben wollen / ib. was ihnen zu geben / wann sie gekalbet / damit sie hernach viel guter Milch bringen. ib.
Küchlein unterschiedlicher Arten zu backen. 872
Kümmel zu conficiren / 947. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1497
Kümmerling / was bey Erzielung derselben zu beobachten. 293
Kupffer zu machen / daß man darein graben / stechen oder schneiden kan / 1529. vom Silber zu scheiden. 1522
Kürbisse / was bey Erzielung derselben zu beobachten / 294. trocken einzumachen / 935. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1497
Kurbeer-Wein zu bereiten. 478
Küttenbaums Anmerckung. 368
Kuttelfleck vom Rind zuzurichten. 720
Kybitzen / wie sie zu fangen. 1329

L.

LAchs auf mancherley Art und Manier zuzurichten / 830. was sie vor Nahrung geben. 1361
Lactucken / was dabey zu beobachten / 272. Haubt- Lactucken und Spanischen Lactucken. ibid.
Lamm. Den Kopff / Leber und Lungen zuzurichten / 740. Milz / Kröse / Mägen / Wänstlein / Blutwürst zuzurichten / 741. Nierlein / 742. Zungen / Euterlein / 743. Schlegel. 744. Brust und Fleisch. 745
Lampen zu machen / bey welcher alle Umstehende gantz Todten-farb aussehen / 1524. eine lustige zu machen / welche / ob man sie gleich in dem Hosensack trägt / oder auf der Erden kugelt / doch nicht auslöschet / 1524. wie eine Lampe solle zubereitet werden / daß sie das Oel nach Nothdurfft von sich gebe. 1525
Lampreten / wie sie zuzurichten / 839. was sie vor Nahrung geben. 1361
Land / wie es solle gepflüget und geackert werden. 120

Land-Gut / was in Besichtig- oder Erkauffung desselben zu beobachten. 103
Land-Leben / Lob und Nutzen desselben. 183
Laperdan gut zuzurichten. 884
Lattich-Wurtz einzumachen / 926. trocken / 936. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1497
Latwerge von Citronat / 983. Johanniebeeren / ib. Marillen / 984. Pfirsing / ib. Wachholderbeer / ib. Weichsel / 985. Weinbeer / ib. Magen / ib. Qvitten. ib.
S. Laurentii-Tag. Anmerckung hiervon. 609
Lauberhütten der Gärten / wie sie beschaffen seyn sollen. 216
Lauch / was bey Erzielung desselben zu beobachten. 279. 282
Lavendel-Bier / wie es zu bereiten. 702. die Blumen zu candiren / 939. Zucker / 992. die Blümlein inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1497
Lauter-Tranck / oder Hypocras genannt / zu machen. 1477
Läuse zu vertreiben. 1374. 1550
Leber vom Rind zuzurichten / 721. vom Kalb / 724. vom Lamm / Schaaf und Geiß / 740. Schweinene Leberwürst / 757. Hirsch-Leber zuzurichten / 762. Reh / 765. Gans / 731. Hecht Leber / 827. vor Fäulung der Leber / 1387. vor Hitze derselben. 1395
Leberkraut innerlich zu gebrauchen /. 1497
Lebzelten mit Zucker zu machen. 876
Leder zu vergulden. 1539
Leibes-Cur durch alle Monat / im Jenner / 523. im Hornung / 534. im Mertz / 548. im April / 559. May / 570. Jun. 583. Jul. 596. Aug. 605. Sept. 613. Octob. 620. Nov. 629. Dec. 638
Leibweh der jungen Kinder / 1390. auch schwangern Weibern. 1391
Leibs-Verstopffung / Mittel davor. ib.
Leich der Fische. 1354
Leinkraut innerlich zu gebrauchen. 1497
Lemonien trocken einzumachen. 434
conficiren. 946
Leim / einen köstlichen zu machen / ꝛc. 1520
Lendenweh / Artzney dafür. 471
Lepidium. 290
Lerchen delicat zuzurichten / 806. wie sie zu fangen / 1341. was ihr Fleisch vor Nahrung gebe / 1346. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1350
Leuchel innerlich zu gebrauchen. 1497
Liebstöckel / was bey Erzielung des welschen zu beobachten / 278. innerlich zu gebrauchen. 1497
Liecht / daß es dreymal länger brenne / als sonst / und unverrückt jederzeit in einer Höhe bleibe / 1422. brennendes unter dem Wasser zu tragen. 1523
Liechtmeß. Anmerckung hiervon. 540
Lilien inn- und äusserlich zu gebrauchen. braun-rothe zu machen. 1497
Limonien einzumachen / 934. zu conficiren / 946. äusserlich zu gebrauchen. 1497
Linsen inn- und äusserlich zu gebrauchen / 1497
Löffelkraut / was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten. 261
Lorbeer-Bier / wie es zu bereiten / 307. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1498
Luchs / wie man von ihm weydmännisch reden solle. 1132
S. Lucia Tag. Anmerckung hiervon. 643
Lungen von Rind zuzurichten / 721. Kalb / 725. Hirsch / 762. Reh / 765. Lun-

gen-Safft / 990. Latwerge/ 1386. Fäulung/ 1387. Geschwär / ib. das Kraut inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1498
Lupulus salutarius. 293
Lust-Garten / seine Zierathen/ 214
Lycurgus zeiget seinen Bürgern ein lebendiges Exempel der Kinder-Zucht. 14

M.

Maceronen / schöne wohl-formirte zu bachen. 967
Mägde. Ihre Ambts-Gebühr. 55. 83
Magen vom Ochsen zuzurichten / 917. v. Kalb/ 728. Lamm- und Schaaf/ 741
Magsaamen innerlich zu gebrauchen. 1498
Magen-Essig / 490. Latwergen / 985. Artzney darzu / 1389. Pulver / ib. Brandenwein/ ib. Auffschlag/ 1392
May/ Namens-Betrachtung / 565. Himmels-Lauff/ 567. Haus-Anstalten/ ib. Gesundheit-Regul / 570. Bestellung des Blumen-Küchen-Baum- und Wein-Gartens / 571. seq. Anmerckung von etlichen besondern Tägen/ 575. Witterung. 577
Majoran inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1498
Maisen/ wie sie zu fangen/ 1340. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1350
Mähen / was dabey zu beobachten. 159
Majen-Blümlein-Essig. 490
Maltz. Wie mans zum Bier bereiten soll. 681
Mandeln / die bittern und hart-steinigten/ süß und weichsteinigt zu machen/ 341. grosse zu zeugen / 342. daß ein Baum Pfirsing und Mandeln zugleich trage/ 343. Mandeln mit Schrifften zu zeugen/ 344. Anmerckung vom Mandelbaum/ 371. Mandeln einzumachen/ 927. zu candiren/ 940. zu confic. n/ 946. Conserven davon zu machen/ 951. Mandel-Brod / 971. Krapffleins/ 978. Torten / 995. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1498
Mangolt / was bey Erzielung desselben zu beobachten/ 287. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1498
Mannstreu-Wurz zu candiren / 941. äusserlich zu gebrauchen. 1498
Mann / dessen Gebühr gegen sein Ehe-Weib. 2. 5. 6.
Marzepan zu trinchiren/ 916. Marzepan wie ein Pyramis gefroren von allerhand Farben/ 960. durch die Spritzen/ ib. fili. ib. aufgelauffene/ 961. gemödelte/ 962. Eis darauf/ 963. Spiegel/ ib. rothen Streu darauf zu machen/ 964. Allerhand Früchte / Vögel und Thiere davon zu machen/ ib. Ochsen-Augen davon/ 967. Räutlein/ ib. auf Englische Manier / ib. ausgeschnittene/ durchgebrochene / 966. gestürzte Eyer. ib.
Margarethen-Tag. Anmerckung hiervon. 601
Mariä Liechtmeß. Anmerckung hiervon. 549
Mariä Verkündigung. Anmerckung hiervon. 554
Mariä Heimsuchung. Anmerckung hiervon. 601
Mariä Himmelfarth. Anmerckung hiervon. 610
Marien-Röslein / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1498
Marillen-Baum. Anmerckung hiervon/ 370. Latwerge/ 984

Marmor blau oder braun zu färben. 1538
Marter-Woche. Anmerckung hiervon. 554
S. Martins-Tag. Anmerckung hievon. 633
Mäuse/ wie sie zu vertreiben/ daß sie dem Getreid keinen Schaden thun. 140. Feld-Ritt- und Spitz-Mäuse auszureuten. 160. Mäus aus den Gärten zu bringen. 365. 1550
Mäusdorn / innerlich zu gebrauchen. 1598
Mäusohr / inn- und äusserlich zu gebrauchen. ibid.
Maßlieben/ sind ein gutes Wiesen-Gewächs/ 154. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1498
S. Matthäi Tag. Anmerckung hiervon. 616
S. Matthias Tag. Anmerckung hiervon. 541
Mastdarm/ Artzney-Mittel davor. 1394
Matten / suche Wiesen.
Mattenkümmel innerlich zu gebrauchen. 1499
Maulbeer / weisse zu zeugen. 346. Anmerckung von diesem Baum/ 369. die Beer einzumachen/ 930. Safft/ 989. inner- und äusserlich zu gebrauchen. 1499
Maulwürffe in kurtzer Zeit zu vertreiben/ 161. seqq. gäntzlich zu vertreiben/ 163 die Falle/ womit man sie fängt/ 167. ihr Gebrauch und Artzney-Nutz. 173. Wie man die Maulwurffs-Bälglein oder Fellein bekommen / zurichten und gebrauchen solle. 177
Maurpfeffer / innerlich zu gebrauchen. 1499
Maurrauten/ wie sie innerlich zu gebrauchen. 1499
Medardi Tag/ Anmerckung davon. 590
Meer-Hirsen / innerlich zu gebrauchen. 1499
Meerlinsen/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. ibid.
Meerrettig oder Krähn / was bey Erzielung desselben zu beobachten/ 275. innerlich zu gebrauchen / 1499
Meerzwiebel inn- und äusserlich zu gebrauchen. ib.
Megerkraut inn- und äusserlich zu gebrauchen. ib.
Melancholey/ bewährte Artzney-Mittel darvor. 1371
Meissel muß ein Gärtner haben. 188
Meisterwurtz inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1499
Melissen-Wein zu bereiten/ 478. Bier 702. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1499
Melonen / was bey Erzielung derselben zu beobachten/ 297. trocken einzumachen. 934. inn- und äusserlich zu gebrauchen. ib.
Melten / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1499
Mennwelwurtz äusserlich zu gebrauchen. ibid.
Mertz / Namens-Betrachtung / 542. Himmels-Lauff/ 545. Haus-Anstalten/ 548. Gesundheit-Regeln. 548. Bestellung des Blumen-Garten / 550. Küchen- und Kräuter-Gartens. 551. Obst-Gartens/ 552. Wein-Gartens/ 551. Anmerckung von etlichen besondern Tägen/ 554. Witterung. ib.
Mertzenblümlein sind ein gutes Wiesen-Gewächs. 153
Mertzen-Violen / sind ein gut Wiesen-Ge-

Gewächs/ 154. innerlich zu gebrauchen 1499
Messer zu bereiten/ daß sie Eisen schneiden wie Bley. 1529
Mespeln/ Honig-süsse ohne Stein zu zeugen/ 343. innerlich zu gebrauchen. 1500
Metall zu machen/ daß man darein graben/ stechen oder schneiden kan/ 1529. ein jedes geschwind fliessend zu machen/ es sey beysammen oder Stückweiß/ und diß nur in einem Ey oder Nußschalen / die doch nicht in das Feuer gesetzet werden. 1526
Metter/ innerlich zu gebrauchen. 1500
Meyenblumen innerlich zu gebrauchen. 1500
Meyer/ sein Ampt und Gebühr in der Haushaltung. 63
Meyerey/ was in Anlegung derselben zu beobachten. 103
Meyerin / ihre Verrichtung in der Haushaltung oder Meyerey. 65
S. Michaelis Tag/ Anmerckung hiervon. 616
Milben im Korn/ woher sie entstehen/ 134. wie sie zu vertreiben. 136
Miltz/ vom Ochsen zuzurichten. 721. Kalb/ 727. Lamm/ Schaaf und Geiß. 741. Reh. 765. Artzney-Mittel vor Kranckheiten des Miltzes. 1397
Miltz-Wein zu bereiten. 478. für geschwollene Miltz 709. verstopfte Miltz. 709
Mispeln einzumachen. 930
Mist/ was dabey zu beobachten. 115
Mistel/ äusserlich zu gebrauchen. 1500
Modelgeer innerlich zu gebrauchen. 1500
Möhren/ wie und zu welcher Zeit man sie säen soll 279. 280. einzumachen. 926. trocken. 936
Monathfluß der Weiber / auserlesne Artzney dafür / so es verstopfft ist. 1401
Mond/ dessen Eigenschafft/ 193. Zeichen des Gewitters. 512
Monrauten / innerlich zu gebrauchen. 1500
Moos der Bäume / wie solchem abzuhelffen/ 354. innerlich zu gebrauchen. 1500
Morellen einzumachen 925. trocken. 935. Conserven davon zu machen. 950. Pasta. 955
Morgenröthe / Zeichen des Gewitters. 512
Morschellen. 954
Most/ Kunst-Stücke hiervon/ 458. seq. 463
Motten im Getreid/ woher sie entstehen. 134. wie sie zu vertreiben. 136
Mücken aus den Gärten zu vertreiben/ 364. wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen/ 517. alle auf einen Ort zusammen zu bringen. 1848
Müdigkeit/ Mittel davor. 1401
Müntzenkräuter äusserlich zu gebrauchen. 1500
Mund-Fäule/ Mittel darvor. 1379. 1382
Muscateller-Birn einzumachen / 925. zu candiren. 940
Muscaten-Blumen zu canditen/ 941. 942. Nüsse/ 941. conficiren/ 949. gebachene zu machen / 953. Muscaten-Brod/ 977. Muscaten-Küchelein/ 979
Muscheln auf mancherley Art zuzurichten. 865

Mutterbeschwehrung / Artzney-Mittel dafür. 1402

N.

Nacht-Eulen / welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1349
Nachtigallen / wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen / 516. wie sie zu fangen. 1341
Nachtschatten / äusserlich zu gebrauchen. 1500
Nägelein / ihnen ihre Farben zu verändern / 252. weiß oder Purpur-farbe Nägelein Himmel-blau zu machen. 254. Nägelein-Wein zu bereiten / 479. Nägelein-Essig / 490. wie man die Blumen candiren soll / 939. Nägelein zu candiren / 941. Gewürtz-Nägelein zu conficiren / 948. Conserven von Oel / 952. gebachene Nägelein zu formiren / ibid. weisse Zucker-Nägelein zu machen / 953. Nägelein-Wasser / 1474. inn- und äusserlich zu gebrauchen / 1500. mit Gold zu färben / 1538. weisse-Himmel-blau zu machen. 1526
Nahrung / wie sie solle beschaffen seyn. 36
Narcissen / äusserlich zu gebrauchen. 1500
Narrenkolben / äusserlich zu gebrauchen. ibid.
Nasen / Fische dieses Namens / was sie vor Nahrung geben. 1362
Nasenbluten / Mittel vor dasselbe / 710. 1378
Nattern aus den Gärten zu vertreiben. 365
Natter-Wurtz innerlich zu gebrauchen. 1501
Natterzünglein äusserlich zu gebrauchen. 1501
Natus sativa. 281
Nebel / Kennzeichen des Gewitters. 513
Nelcken-Wein zu bereiten / 479. Bier / 702. die Blumen einzumachen / 928. Conserven davon zu machen / 951. Wasser. 1474
Nepten innerlich zu gebrauchen. 1501
Nespel-Baum. Anmerckung hiervon. 370
Nessel / innerlich zu gebrauchen. 1501
Neujahrs-Tag. Anmerckung hiervon. 528. Wunsch daran / samt Antwort. 1555. seqq.
Neun-Augen / wie sie zuzurichten. 837. was sie vor Nahrung geben. 1361.
Nieren vom Ochsen zuzurichten / 720. vom Kalb / 720. Braten davon / 735 vom Schaaf und Lamm / 742. wie ein Nieren-Braten zu trinchiren / 911. Artzney Mittel vor die Nieren-Krankheit. 1497
Niespulver. 1377
Niespurtz / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1501
Nonnen-Färtzel von Zucker zu bachen. 975.
November. Suche Wintermonat.
Nudeln zu bereiten. 881
Nüsse / dünn-schaligte zu zeugen / 341. grosse / 342. ohne Schalen / 343. Anmerckung vom Nuß-Baum / 369. Welsche Nüß einzumachen. 923. Binnen-Nüß einzumachen / 927. Hasel-Nüsse / ibid. Conserven davon zu machen. 950
Nüsse aus den Haaren zu bringen. 1374

O.

Oblaten zu backen. 972
Obst-Bäume / wie man sie nach der Lunation oder Monds-Lauff und Aspecten-Beobachtung propffen / versetzen und die rechte Pfropff-Zeit erwählen solle / 327. daß sie Obst viererley Geschmacks ihres Geschlechts tragen / 339. seq. Obst von Kernen zu ziehen / daß sie frühere Früchte als die gepflantzten Bäume tragen. 341. 346. Abfallen des Obsts zu verhüten. 356
Obst-Garten / dessen Gelegenheit / Form / Gestalt / Grösse / Baum-Ordnung / Erdreich / Beschaffenheit / ꝛc. 301. Bestellung im Jenner / 526. Horn. 537. Mertz / 552. April. 562. May. 573. Junio. 588. Julio. 600. August. 607. Septembr. 615. Octob. 623. Nov. 631. December. 641
Oberbein zu vertreiben. 1428
Ochs. Den Kopff zu kochen / und zierlich zu bereiten / 713. gepressen zu kochen / 714. Ochsen-Maul / ib. Zungen / ibid. in Mandel-Geschartk / 715. in Krähn oder Meerrettich / ib. auf Polnische Art / ib. geräucherte / 116. Ochsen-Magen / gesotten und gebraten / 719. Nieren und Milz / 720. Gedärm / 721. Leber und Lungen / ibid. Füsse / 722. Schwantz / 723. Ochsen-Augen von Marcipan / 965. Ochsenblümlein-Zucker / 992. was vor Nutzen man von den Ochsen habe / 1267. Kennzeichen eines guten Ochsen / und wie man ihn kauffen soll / 1268. Fütterung / Getränck und Wartung der Ochsen / wie solches geschehen soll / 1270. wie man sie mästen soll. 1271. woran ein Ochs zu erkennen / wie alt er ist / 1272. vom Anspannen / Brauch und Treiben der Ochsen / wie und zu welcher Zeit solches geschehen solle / ib. wie man junge Ochsen auferziehen / gewöhnen / und wann man sie soll schneiden lassen / 1273. von ihrer Kranckheit / und dero Artzney Mitteln / solche zu curiren / 1274
Ochsen-Brech innerlich zu gebrauchen. 1501
Ochsen-Zungen-Wein zu bereiten. 479. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1501
October. Suche Weinmonat.
Oculiren der Bäume / wie es geschehe. 312
Odermenig / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1501
Oeconomia. Suche Haushaltung.
Ohnmachten / Artzney-Mittel darvor. 1384
Ohren / vom Hirschen zuzurichten / 760. vor das Sausen derselben / Artzney-Mittel / 1376. vor die Würmer in denselben / ib. Zwang und Eyter. 1377
Ohrwürmer aus den Gärten zu vertreiben. 363
Oliven / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1501
Omeisen zu vertreiben. 1550
Osterlucey / äusserlich zu gebrauchen. 1501
Ostertag / Anmerckung hiervon. 554. 564

P.

PAlm-Tag. Anmerckung hiervon. 563
Panax-Kraut ist ein gutes Wiesen-Gewächs. 154
S. Pancratii Tag. Anmerckung hiervon. 576
Papæ Indorum, sive Peruanorum. 277
Pappeln / äusserlich zu gebrauchen. 1501

Para-

Paradies-Garten. Von der Glückseligkeit unserer ersten Eltern in demselben vor dem Fall/ 179. Anmerckung vom Paradies-Aepffel-Baum. 369
Pasta/ allerley von Früchten zu machen. 955
Pastete. Vom Reh/ 767. Gans/ 783. Endten/ 786. Hüner/ 792. allerhand Fleisch- und Geflügel-Pasteten/ 808 seq. Frücht- und Kräuter-Pasteten/ 817. seq. Fisch-Pasteten/ 866. wie die Gewürtz zu den Pasteten vermenget werden solle/ 867. wie eine Pastete zu trinchiren. 914
Pastinack/ was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten. 279
Wilde Pastinack/ ist ein gutes Wiesen-Gewächs. 153
S. Pauli Bekehrung-Tag/ Anmerckung hiervon. 529
Peisselbeer-Wein zu bereiten. 481
Peltz-Kunst/ deren nutzliche Regeln/ so dabey zu beobachten. 305. 307. was bey den Pfropff-Reisern zu beobachten/ 310. Peltz-Kunst ist unterschiedlich. 312. seq. wie sie vorzunehmen/ und die rechte Zeit zu erwehlen/ 327. Peltz-Wachs. 331
Peltzen oder Pfropffen Art und Weise/ und was darbey zu beobachten/ 312 in dem Spalt insonderheit/ 316. Rinde und das Holtz zu verrichten/ 318. Oculiren oder Aeugeln/ bequemste Verrichtung 320. wie man das Aeuglein oder Schildlein/ recht von dem Schoß oder Zweiglein nehmen/ auf daß es recht gerathen erkennen könne/ 321. seq.
Peltz/ so weiß ist/ mit schwartzen Masen zu machen gleich den Leoparden oder Panterthieren. 1539
Perlen-Wasser zu bereiten. 1373
Perlen zu machen/ die in der Gestalt den guten gleichen/ 1527. alte zu verneuen. ibid.
Persich/ Suche Persich.
Peonien-Rosen innerlich zu gebrauchen/ 1502
Pepperle/ was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten. 179
Pepones. 295
Pestilentz/ Haus-Regiment zur Zeit derselben/ damit sich ein Haus-Vatter sambt seinem Gesinde durch GOttes Gnade bewahren kan. 1416
Pestilentz-Wurtz innerlich zu gebrauchen. 1502
Pestnachen innerlich zu gebrauchen. ib.
S. Peter Stuhlfeyer. Anmerckung hievon. 541
S. Petri Pauli Tag. Anmerckung hievon. 591
Peterssill oder Peterlein/ was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten/ 279. die Wurtzeln einzumachen/ 926. trocken/ 536. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1502. Petersilien wachsen zu machen in vier Stunden/ 1527. in einem Tage. ibid.
S. Peterskraut innerlich zu gebrauchen. 1502
Pfaffenröhrlein innerlich zu gebrauchen. ibid.
Pfauen/ wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden. 516. delicat zuzurichten. 777
Pfeben/ was bey Erzielung derselben zu beobachten. 295
Pfeffer zu candiren. 942
Pfeffer-Kraut/ was bey Erzielung desselben zu beobachten. 290. 1502

Pferde/ von ihrer Complexion und Natur/ 1149. wie die innerlichen Eigenschafften derselben/ samt den vier Elementen/ aus den äusserlichen Farben zu erkennen/ 1150. von Unterscheid der Farben an den Pferden/ 1151. seq. was ihre weisse Füsse und weisse Zeichen am Leibe bedeuten/ 1158. wie ein Pferd von allen Gliedern am Leibe gestaltet seyn solle/ und zwar erstlich das Maul betreffend/ 1160. Zunge/ Kien/ Nasslöcher und Kienbacken eines Pferds 1162. Augen/ 1163. Stirn Kopff und Ohren/ 1165. Schopff/ Mähn und Schwantz 1166. Hals und Brust. 1167. Bug/ Rücken/ Creutz/ Bauch und Geschröt/ 1168. Wartzen/ Köten oder Kegel/ Füsse und Husen/ 1170. Wirbel/ 1172. Grösse/ und Tugend eines Pferds/ so man zum Krieg brauchen will/ 1172. Ungestalt/ Mangel und Laster der Pferde/ 1173. Türckische/ Persische/ Arabische Pferde/ 1177. Wallachen oder verschnittene/ 1181. Alter derselben/ 1182. was an einem Pferd zu betrachten/ wann man es kauffen will/ 1183. wie man sich vor der Pferdverkauffer Betrügerey hüten soll/ 1189. wie ein Ort beschaffen seyn soll/ wo man ein Gestütt will anrichten. 1192. wie die Stallung vor die Stutten und Füllen beschaffen seyn solle/ 1194. von Beschellern/ und von was vor Farb ein Beschseller seyn soll/ 1196. wie groß und alt/ 1197. wie man ihn warten soll/ 1198. wann man dem Beschseller soll zur Ader lassen/ 1199. wie die Stutten gestaltet und beschaffen seyn solen/ 1200. wie man sie solle warten und füttern/ 1202. zu welcher Zeit man sie solle beschellen/ 1205. ob man einen Beschseller ledig unter die Stutten lauffen/ oder aus der Hand solle springen lassen/ 1207. wie man sie brennen oder zeichnen solle/ 1211. wie der Stall vor alte abg richtete Pferde seyn solle/ 1212. wie man sie durchs gantze Jahr füttern und ihrer sonst warten und pflegen solle/ 1213. vom Träncken und ins Wasser-Reiten der Pferde/ 1215. vom Waschen und Einschlagen/ 1217. vom Beschlagen/ 1218. vom Spannen/ und wie sie mit den Halfftern an den Baren zu binden/ 1222. Purgieren und Aderlassen/ 1223. Stallen/ Zirchen und Misten/ 1225. Mittel vor das Darm-Gicht oder Grimmen im Leibe/ 1226. vom Magen und böser Däuung/ 1227. vom Hertzgespann/ und Hertzschlächtigkeit/ item vom Gebrechen und Mangel der Lungen/ 1228 Gebrechen und Mängel der Leber und Gallen/ 1230. Milz und Nieren der Pferde/ 1231. Harn-Blasen- und Harn-Winden/ 1233. kurtzer Athem und Husten/ 1235. Haarschlächtigkeit/ Drüsen oder Kehlsucht/ 1236. Hauptsiech/ Rotzig/ Wehtagen des Kopffs/ 1237. allzugrosse Hitz/ und allzugrosser Frost/ 1238. Kollern/ fallende Sucht und Schlag/ ibid. Schlaff-Gelb- und Wasser-Sucht/ 1239. Viehsterben und Feisel/ 1242. Aufstossung/ 1243. magere Pferde feist zu machen/ 1244. Pferd-Rehe/ 1245. Würmer/ 1246. Gebrechen der Augen/ 1250. Leber-Kern- oder Bugschwinden. 1251. Hufschwinden und zwanghüfig/ 1252. andere Fuß-Gebrechen/ 1254. Gallen/ 1255. Gewächs

wächs an den Füssen/ ibid. seq. Räudigkeit/ 1258. Geschwülste/ 1260. Mittel vor den kalten Brand/ Krebs/ Fisteln und faul Fleisch der Pferde/ 1261. wie man sie roth/ schwartz und braun färben solle/ 1262. wie ein Pferd von allen Gliedern und Adern beschaffen und gestaltet ist/ und wo man dieselbigen in zufälligen Kranckheiten finden/ und wieder curiren solle. 1264. von den Artzneyen/ welche ein Pferd/ dem Menschen zu Nutz/ darreichet/ 1265. wie man einem weissen Pferd einen schwartzen Stern an die Stirn brennen solle. 1526. daß ein Pferd nicht leichtlich müd werde/ ibid.

Pferdwarter/ dessen Gebühr. 80

Pfifferling von Zucker zu backen/ 979

Pfingstag/ Anmerckung hiervon. 577

Pfingstwurtzeln/ was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten. 279

Pfirsing-Baum/ wie man davon schöne rothe Früchte zeugen solle. 340. Früchte ohne Stein/ 341. daß ein Baum halb Pfirsing und halb Nüsse trage. 342. grosse Pfirsinge zu zeugen/ 342. daß ein Baum Pfirsing und Mandeln zugleich trage/ 343. Pfirsing und Qvitten auf einen Baum beysammen zu zeugen/ 343. schön roth-färbig zu zeugen/ 344. daß die Pfirsing nicht faulen oder sonst abfallen und verderben/ ib. mit Schrifften zu zeugen/ ibid. Pfirsing-Aepffel zu zeugen/ 346. Anmerckung vom Pfirsing-Baum/ 370. die Pfirsing einzumachen/ 295. trocken/ 935. Conserve daraus zu machen/ 950. Pasta zu machen. 955 958. Latwerge 984. innerlich zu gebrauchen. 1502

Pflaumen/ grosse zu zeugen/ 342. den Mandeln gleich hervor zu bringen 342 zu unterschiedlich ungewöhnlichen Zeiten zu zeugen/ 343. Anmerckung vom Pflaum-Baum/ 370. die Pflaumen trocken einzumachen/ 935. Pasta davon zu machen/ 955. einzumachen/ daß sie den gantzen Winter über frisch bleiben/ 992. innerlich zu gebrauchen/ 1502

Pflantzen zu versetzen. 247

Pflantzflöcke/ Anmerckung davon. 366

Pfropffen/ suche Peltz-Kunst.

Pfropff-Messer muß ein Gärtner haben/ 188. wie auch eine Pfropff-Säge. 188

Pfropff-Wachs zu machen. 331

Philippi Jacobi/ Anmerckung von diesem Tage. 575

Pimpinell/ was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten/ 290

Pip-Höner/ suche Indianische Höner.

Pirck-Höner/ delicat zuzurichten. 775

Piscoten/ die Schleimigten von Zucker zu machen/ 973. Strützel. 676

Pistacien einzumachen/ 927. zu candiren/ 940. Conserven davon zu machen. 950

Pisum. 495

Planeten/ ihre Characteres, 492. Qvalitäten und Kräfften/ 495. was ihnen vor Kräuter und Bäume zugeeignet werden/ 496. was vor Saamen/ ib. Planeten/ Edelgesteine und Farben/ 497. etliche sind gütliche/ etliche böse/ etliche zweiffelhafftige/ 498. ihre Stunden-Tafel/ 499. 500. was ihnen vor Personen/ Glieder des Leibes/ Humores und Kranckheiten unterworffen/ 673

Plantas annuas sive æstivas zu pflegen und warten/ 233. Bulbosas. zu pflegen und warten. 229
Plantis fibrosis, pflegen/ warten/ und zu vermehren/ 232. tuberosis, zu verpflantzen/ pflegen und warten. 231
Platæisse wohl zuzurichten/ 850. was sie vor Nahrung geben. 1362
Podagra/ Wein für dasselbe/ 485. Artzney-Mittel 1399
Penonien-Safft. 990
Poleyen-Bier/ wie es zu bereiten/ 704 das Gewächs innerlich zu gebrauchen. 1502
Pomerantzen einzumachen / 924. die Blüt einzumachen / 927. die Schalen / 929. trocken / 934. candiren / 940. confiiren/ 946. Pasta zu machen/ 955. zuckerend/ 971. die Schelffen innerlich zu gebrauchen. 1502
Portäle der Gärten / wie sie beschaffen seyn sollen. 216
Portulaca. 289
Præsilien/ vielerley Farben davon zu machen. 1545
Pretzeln/ Spanische von Zucker zu machen. 974
Prexen oder Pressen delicat zuzurichten. 845
Pricken / wie sie zuzurichten. 839
Prieslein vom Kalb zuzurichten. 734
Prinzucker/ wie er zu machen. 943
Provintz-Rosen/ Conserven. 951
Pulver zu vielen Kranckheiten dienlich. 1431
Puls. Von Begreiffung desselben/ 1456. Bedeutungen. 1457
Purgieren / wann es vorzunehmen/ 669.
Purgier-Wein und Bier. 1432
Pyramiden der Gärten / wie sie beschaffen seyn sollen. 216

Q.

Quappen / welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1363
Quecken/ äusserlich zu gebrauchen. 1503
Quendel / innerlich zu gebrauchen. ib.
Quitten und Pfirsing auf einem Baum zu zeugen. 343. Anmerckung vom Quitten-Baum/ 370. die Quitten zu præserviren und einzumachen. 925 Lattwergen/ 932. Gallerichte Marmalade/ 933. Kuchen / ib. Gallerte/ ib. Safft/ 934. trocken einzumachen / 935. Pasta zu machen / 955. aufgelauffene/ 959. Zelten / ib. Strützlein / ib. Zuckerbrod / 971. Lattwergen/ 985. seq. Safft / 988. Schnitz und Zelten/ 991. ein gantz Jahr zu erhalten/ 993. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1503

R.

Raben. Wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen/ 516. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1348
Raigen zur Speise zuzurichten. 779
Rabies. 274
Rapuntzel / sind ein gutes Wiesen-Gewächs/ 154. was bey Erzielung derselben zu beobachten / 282. innerlich zu gebrauchen. 1503
Ratten aus den Feldern zu vertreiben. 166
Rapum & Rapa. 283
Rapocauli, Caulirapum. 287
Raubvögel / wie vielerley Geschlecht derselben. 1313
Rauchkertzlein zu machen. 1548
Räude der Bäume/ wie solcher abzuhelffen/

fen/ 354. Artzney-Mittel davor bey den Menschen. 1426
Raupen von den Gewächsen und Bäumen zu vertreiben. 361
Raup-Eisen/ muß ein Gärtner haben. 188
Räutlein von Marcipan. 965
Räut-Spate muß ein Gärtner haben. 188
Rauten/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1503
Reben/ wie sie sollen gewartet werden/ 400. die erste Arbeit ist das Pfahlziehen/ 403. die andere die Decke/ 404. die dritte die Tungung/ 405. die vierdte der Schnitt in Hohen- und Nidriggedeckten/ 407. die fünffte das Außziehen/ 408. die sechste die Reben oder Rähmenleesen/ ibid. die siebende die Räume. 409. die achte die Böge/ ib. die neunte die Sencke/ ib. die zehende die erste Hacke/ 411. die eilffte die Breche/ ib. die zwölffte die erste Hefftе/ 412. die dreyzehende die Kraute/ ib. die vierzehende die andere Hacke/ ib. die fünffzehende die andere Hefftе/ ib. die sechzehende die Beer- oder Reinkraute/ 413. die sieben- und achtzehende die Beerhacke und das Verhauen/ ib. die neunzehende und zwantzigste die Weinleese und das Pressen/ 414. wie man sie impfen/ pelzen/ pfropfen oder zweigen solle/ 415. Tyriacische Reben zu zeugen/ 417. laxirende/ ib. einschlaffende/ 418. früh ausschlagende/ ib. Ungeziefer so sie beschädigen/ 419. Gebrechen und Kranckheiten derselben/ wie sie zu curiren/ 421. schädliche Zufälle/ 423. Reben-Laub äusserlich zu gebrauchen. 1503
Rechen/ einen eisernen oder höltzernen muß ein Gärtner haben. 188
Recommendation-Schreiben/ unterschiedliche/ 1573. und Antwort. ib.
Regenbogen/ Zeichen des Gewitters. 512
Regen. Vorbedeutung desselben. 651
Regenwürmer aus den Gärten zu vertreiben/ 362. wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen. 517
Reh-Kopf/ 764. Zungen davon zuzurichten/ 765. Schlegel/ 766. Leber/ Lung/ Miltz/ Wildpret/ 765. Brust/ Schlegel/ 766. Pasteten/ 767. Fleisch/ ib. Reh-Keule/ wie sie zu trinchiren/ 914. wie man vom Rehe weidmännisch reden solle. 1133
Reitknecht/ dessen Gebühr. 80
Reinfar innerlich zu gebrauchen. 1503
Reisselbeer einzumachen 931. candiren/ 942. conserviren. 952.
Reissen im Leibe/ Artzney-Mittel davor/ 1391. in Gliedern. 1400
Reißmeel äusserlich zu gebrauchen. 1503
Rephüner delicat zuzurichten/ 797. wie sie zu trinchiren/ 901. Art und Weise/ dieselbe zu fangen/ 1319. was ihr Fleisch vor Nahrung gebe/ 1346. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1347.
Rettich/ wie und zu welcher Zeit man ihn säen solle. 125. 126. was bey Erzielung desselben zu beobachten/ 274. ihn so groß zu zielen/ daß eine Ruben etliche Pfund wieget/ ib. Monat- oder Stengel-Rettich/ ib. Meerrettich/ 275. innerlich zu gebrauchen. 1503
Reiger/ wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und

und anzeigen / 516. wie sie zu fangen. 1325
Rhapontica äusserlich zu gebrauchen. 1503
Rheinblumen äusserlich zu gebrauchen. ibid.
Rettig / 272. Stengel-Rettich. 274
Ried-Saamen äusserlich zu gebrauchen. ibid.
Rinden-Wurm der Bäume. 352
Rinder / wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen / 518. Maul und Zungen zu kochen / 714. in einem Mandel-Geschart. 715. in Krähn oder Merrettich. ib. Rindfleisch auf unterschiedliche Weise zu kochen / 716. seqq. Ribben / 718. Rindfleisch auf Wildpret-Art. ib. Rind-Braten. ib. Rind-Magen gebraten / 719. gesottener / ib. Kalbaunen / Kuttel-Fleck / Wammen zu kochen / 720. Suche Ochs. ibid.
Ringelblumen / zu candiren / 939. äusserlich zu gebrauchen. 1503
Ritterspornzu candiren / 939. äusserlich den Safft zu gebrauchen. 1504
Röte / äusserlich zu gebrauchen. 1504
Rohr-Wurtzel äusserlich zu gebrauchen. ibid.
Rosen / ihnen ihre Farben zu verändern / 252. eingemacht oder feucht lange Zeit zu erhalten und zu verwahren / 258. lange Zeit trocken zu erhalten / 259. Rosen-Wein zu bereiten / 479. Rosen-Essig / 489. die Blätter einzumachen / 929. zu candiren / 939. Conserven davon zu machen / 951. Marschellen conserven / 951. Latwergen / 985. Safft / 990. Honig / 991. Zucker / ib. Wasser / 1474. inn- und äusserlich zu gebrauchen / 1504. alsobald eine rothe weiß zu machen / 1527. mit Gold zu färben. 1538
Rosenwurtz / äusserlich zu gebrauchen. 1504
Roßhub / inn- und äusserlich zu gebrauchen. ib.
Rosinen / grosse einzumachen. 927
Roßmarin / Wein zu bereiten / 479. Oel davon / 480. Bier / 702. Stengel zu candiren / 939. Conserven vom Oel / 952. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1504
Rothäuglein delicat zuzurichten. 843
Rothbrüstlein wie sie zu fangen / 1340
Rothlauff. Artzney-Mittel davor. 1415
Rothschwäntzlein / wie sie zu fangen. 1340
Ruben äusserlich zu gebrauchen in der Artzney. 1504. wie und zu welcher Zeit man sie säen solle. 124. 125
Rub-Rettich / weiß und schwartze. 274
Rothe Rüben / 279. 280. gelbe Rüben / ib. Weiß-Ruben / ib. gemeine weisse Ruben. 282
Rüben-Kohl. 287
Rufolck. Was diese Fische vor Nahrung geben. 1361
Ruhrekraut. 1293
Ruhr. Vor die rothe und weisse / Artzney-Mittel. 1393
Ruppen auf mancherley Art und Manier zuzurichten. 835

S.

SAam-Zeit / was dabey auf dem Acker zu beobachten. 119
Saamen / welcherley und wie viel desselben seyn solle / der ausgesäet wird; auch wie und zu welcher Zeit man allerley Saamen säen soll / 121. womit die Mat-

Matten oder Wiesen sollen besäet werden / 152. einen Saamen Kasten muß ein Gärtner haben / 186. was bey Einsammlung und Verwahrung der Saamen in Acht zu nehmen / 240. zu wissen / welcher Saamen das künfftige Jahr am besten gerathe / 587. bewahren / 600. die Saam-Kräuter sind nützlich innerlich zu gebrauchen. 1504
Sänglein delicat zuzurichten. 843
Sä-Ordnung / 234. des Kuchen-Gartens. 268
Saffran innerlich zu gebrauchen. 1504
Saft in die Haus-Apotheck zu bereiten. 988. seq.
Saiden-Wein zu bereiten / 482. Bier / 703
Salmen auf mancherley Art und Manier zuzurichten / 830. was sie vor Nahrung geben. 1361
Sanickel inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1504
Sardinen wohl zuzurichten / 853
Saueramppfer / was bey Erzielung desselben zu beobachten / 288. innerlich zu gebrauchen. 1505
Sauer-Klee. 288
Saurach-Beer-Wein zu bereiten. 481 die Beerlein einzumachen / 930. innerlich zu gebrauchen. 1505
Schäbigkeit der Bäume / wie solcher abzuhelffen. 354
Schäfer. Ausführliche Bestellung eines Schäfers in Fürstlichen Aembtern. 1388
Scharbock / Mittel vor denselben. 1380. seq.
Scharlach inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1505
Schaden so geschwollen / Mittel dafür. 1427
Schadellen wohl zuzurichten. 853
Schaafe / wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen / 518. Kopff zuzurichten / 740. Leber Lungen / ibid. Miltz und Kröß / 741. Mägen und Wänstlein / ib. Nierlein und Lungen / 742. Lungen / 743. Euterlein / ib. Fleisch / 744. was man vor Nutzen von ihnen habe / 1286. Wartung Fütterung und Getränck derselben / ib. wie man sie mästen soll / 1290. wie man viel und gesunde haben und behalten kan / 1290. Vermehrung derselben / ib. Kranckheiten und dero Artzney-Mittel. ib.
Schaafmillen Laub inn und äuß zu gebrauchen. 1505
Schaaftheu innerlich zu gebrauchen. ibid.
Scheer muß ein Gärtner haben. 188
Schenckel so stincken / Mittel davor. 1429
Schildkroten wie selbige auf unterschiedliche Art zuzurichten. 858
Schincken auf unterschiedliche Art zuzurichten / 752. wie sie zu trinchiren / 912. von Zucker. 981
Schuli[illegible] ist ein gifftiges Kraut / 155. äuß[illegible]lich zu gebrauchen / [illegible]5. machen die Esel wann sie davon fressen / in einen tieffen Schlaff fallen / daß man ihnen das Fell abziehen kan. 155
Schulmeister / seine Gebühr und Verrichtung. 70
Schlaff. Zu Beförderung desselben / bewährte Artzney-Mittel. 1373. 1417
Schlaa / bewährte Artzney-Mittel vor denselben. 1370
Schlag-Wasser. 1470

Schlangen / aus den Gärten zu vertreiben. 365
Schlangenmord / was bey Erzielung dieses Krauts zu beobachten. 276
Schlangen-Zwang. 155
Schlehen-Wein zu bereiten / 482. Bier 704. die Schlehen sind innerlich zu gebrauchen. 1505
Schleyhen auf mancherley Art und Manier zuzurichten / 836. was sie vor Nahrung geben / 1361. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1364
Schlüsselblumen zu candiren / 939. innerlich zu gebrauchen. 1505
Schnacken aus den Gärten zu vertreiben. 364. 1550
Schnecken sind den Gärten sehr schädlich. 361. 1550. sie delicat zuzurichten. 861. 862
Schnee. Vorbedeutung desselben. 653
Schneyffen delicat zuzurichten / 799. zu trinchiren / 903. wie sie zu fangen / 1333. was ihr Fleisch vor Nahrung gebe / 1346. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1350
Schnitter / auf die muß man in der Erndte gute Achtung geben. 130
Schneeballen also anzuzünden / daß es brenne wie ein Liecht. 1523
Schnittlauch / was bey Erzielung desselben zu beobachten / 282. äusserlich zu gebrauchen. 1505
Schnupffen. Artzney-Mittel vor denselben. 1377
Schölwurtz inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1505
Schönes Wetter. Vorbedeutung desselben. 654
Schöps / suche Schaaf. Wie eine Schöps-Keule zu trnchiren. 911
Schösser / seine Gebühr in der Haushaltung. 56
Schossen. 367
Schollklopffen auf dem Acker / wie es anzustellen seye. 118
Schreiben / mit Wasser / Wein / Bier / oder anders dergleichen / als wäre es mit Dinten geschrieben / 1531. unterschiedliche Formuln derselben. 1551
Schrepffen / wanns zu meiden. 669
Schrifft / eine verborgene zu machen / 1531. eine andere / die man über dem Feuer lieset. ibid.
Schrot-Eisen muß ein Gärtner haben. 188
Schurff der Bäume / wie solchem abzuhelffen. 354
Schwanen zur Speise zuzurichten / 777. wie sie zu fangen / 1326. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1349
Schwere Noth. Artzney-Mittel darvor. 1368
Schwalben / wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen / 516. wie sie zu fangen / 1343. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben / 1348. Schwalbenwurtz innerlich zu gebrauchen. 1505
Schweine / wie sie in ihrer Natur die Veränderung deß Gewitters empfinden und anzeigen / 518. ihr Fleisch zuzurichten / 750. 757. die Mastschweine / wann und wie sie zu schlachten und zu räuchern / 752. Blut- und Schweiß-Würste / 753. Schincken 752. 753. Kopff / Zungen / Fleisch / Rippbraten / 757. Hinter Keul oder Hammen / 758. Sultzen / 759. wie ein Schweins-

Schweins-Kopff zuzurichten/ 768. zu trinchiren/ 912. von der Jagt/ Art und Eigenschafft der wilden Schweine/ 1077. wie sie gejagt und mit dem Schwerdt sollen gefangen werden/ 1078. wie man auf weydmännisch davon reden solle/ 1080. die Wahrzeichen ein grosses Schwein zu erkennen/ 1081. Unterscheid der wilden und zahmen Schweine/ beydes der Männ- und Weiblein/ 1082. wie das Schwein gejagt/ und ob es par force solle oder könne gefangen werden/ 1083. zu welcher Zeit/ und auf wie vielerley Weise die Schweins-Jagt anzustellen/ 1084 vor einem wilden Schwein sicher zu seyn/ 1136. was vor Nutzen man von den zahmen Schweinen habe/ 1293. ihre Mastung/ 1294. Kranckheiten und Cur/ ib. Schwein- oder Säuborster zu färben/ Gewandt-Besen oder Kehrbürsten daraus zu machen. 1543
Schwertelwurtz inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1505
Schwindel/ Artzney-Mittel vor denselben. 1370. 1371
Schwinden/ Mittel darvor. 1428
Schwindsucht/ Mittel darvor. 1388. 1414
Scordien-Bier/ wie es zu bereiten. 702
Scorzonera/ was bey Erzielung derselben zu beobachten. 276
Sebesten-Lattwergen. 1506
Seeblumen/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1506
Seehunde/ wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen/ 1519
Seiden auf Carmesin roth zu färbe. 1544
Seidenschwäntzlein/ wie sie zu fangen. 1339
Seiten-Geschwer Mittel davor. 1385
Seitenstechen/ Mittel darvor. ibid.
Seleri/ was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten. 378
Senet-Wein zu bereiten. 483. Blätter innerlich zu gebrauchen. 1506
Senff/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1506
September/ Suche Herbstmonat.
Servatii Tag. Anmerckung hiervon/ 576
Sevenbaum/ inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1506
Siebengezeit innerlich zu gebrauchen. ibid.
S. Simonis und Judä Tag. Anmerckung darvon. 725
Sinau innerlich zu gebrauchen. 1506
Sisarum Germanorum. 276
Sommer/ dessen Beschaffenheit. 198
Sommergewächse/ wie sie zu pflegen und zu warten. 233
Sommersaat/ wie sie solle bestellet werden. 123
Sonne/ ihre Zeichen des Gewitters. 510
Sonnenbrand im Angesicht/ dienliche Mittel darfür. 1374. 1428
Sonnen-Uhren mit Kräutern zu pflantzen. 1534
Soth. Artzney-Mittel darfür. 1384
Spade muß ein Gärtner haben. 189
Spanferckel zuzurichten/ 750. zu trinchiren. 908
Spargen/ was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten/ 291. von dessen Aussaat/ 292. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1506
Sperlinge oder Spatzen/ wie sie in ihrer Natur die Veränderung des

Gewitters empfinden und anzeigen/ 516. wie sie zu fangen/ 1345. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1350
Speisen von Eyern auf unterschiedene Art zu bereiten. 879
Spiegel/ in einem zu sehen / was der Feind auf eine halbe oder gantze Meil mache. 1527
Spießkuchen zu bereiten. 872
Spilling einzumachen. 930
Spinat/ was bey Erzielung desselben zu beobachten. 288
Spinachia. ibid.
Sprache/ so verlohren / Artzney-Mittel darfür. 1370
Springkörner innerlich zu gebrauchen. 1506
Sprinnen/ wie sie zu fangen. 1330
Spritzen-Küchlein zu backen. 873
Spulwürmer/ Mittel darfür. 710
Staaren delicat zuzurichten/ 806. wie sie zu fangen/ 1330. was ihr Fleisch vor Nahrung gebe. 1347
Stab-Wurtz innerlich zu gebrauchen/ 1506
Stachelbeer einzumachen/ 926
Stahl weich zu machen/ 1528. daß man darein graben / stechen oder schneiden kan/ 1529. aufs härteste zu machen / ibid.
Stallknecht / dessen Gebühr. 80
Stauden-Gewächs / frembde wie sie zu warten. 223
Steckhaue muß ein Gärtner haben. 189
Steckrüblein / was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten. 281
Steinbeisser delicat zuzurichten. 843
Steinbock / wie man von ihm weydmännisch reden soll. 1132
Steinbrech innerlich zu gebrauchen. 1506
Steinklee. 157
Stein-Obst ohne Kern oder Stein zu zeugen / 341. Anmerckung hiervon. 369
Stein-Wein zu bereiten. 478
Stendel-Wurtz ist ein gutes Wiesen-Gewächs/ 153. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1506
Stein-Artzney-Mittel darvor. 1397. seq daß ein Stein wie Oel brenne. 1528
S. Stephans-Tag. Anmerckung hiervon. 645
Stiche der Bienen/ Mittel darvor. 1021
Stichel-Beer einzumachen/ 931. Laßwerge. 983
Stigliz/ wie sie zu fangen. 1343
Stimm/ einem in die Ferne eine menschliche Stimme zu verstehen zu geben/ welche der in der Nähe stehende nicht hören könne/ 1530. eine menschliche Stimme und Wort in einem Rohr zu verbergen/ und zu seiner Zeit wieder heraus zu lassen. 1530
Störbeine/ welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1364
Störche/ wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen. 516
Storchenschnabel innerlich zu gebrauchen. 1506
Stockfische gut zuzurichten/ 848. was sie vor Nahrung geben. 1362
Sträublein zu backen. 873
Straff-Schreiben eines Vatters an seinen verschwenderischen Sohn. 1586
Strobel-Dorn. 292
Strausen/ welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1349

Stuhlzäpfflein. 1391. 1433
Stutten oder Mutter-Pferde / wie sie beschaffen seyn sollen / 1200. wie man sie solle warten und füttern. 1202. zu welcher Zeit man sie solle beschellen / 1205. ob man den Beschäller ledig unter sie lauffen / oder aus der Hand solle springen lassen. 1207
Süß-Holtz innerlich zu gebrauchen. 1506
Sultzen / schweinene zuzurichten. 759
S. Sylvester-Tag / Anmerckung hiervon. 645

T.

Täschel-Kraut innerlich zu gebrauchen. 1507
Tartuffeln / was bey Erziehung dieses Gewächses zu beobachten. 277
Taschen ohne Schloß zu machen / daß sie nicht ein jeder eröffnen könne. 1533
Tauben / wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen / 515. zahme und wilde delicat zuzurichten / 788. 800. ihr Nutz / 1305. Eyerlegen und Ausbrütung / ib. Taubenhäuser-Räder-Hölen und ihre Eigenschafften / ibid. sie zu gewöhnen / daß sie bleiben / 1306. wie und womit man sie speisen / und wie man sie sonst halten solle / ib. Tauben-Uhr zu fangen / 1308. wilde / wie sie zu fangen. 1331
Taucher / wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen. 516
Tausendgülden-Kraut / ist ein gutes Wiesen-Gewächs / 154. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1507
Tausendschön innerlich zu gebrauchen. 1507
Teiche / welches die besten / wie sie zu machen / und mit was vor Fischen / der Land-Art nach / sie zu besetzen / 1351. was vor Wasser man in die Teiche führen / und wie man dieselbe wieder ablassen und fischen solle / 1352. wie und zu welcher Zeit man die Karpffen darein versetzen soll / 1355. wie lang die versetzte Karpfflein in denselben zum Gewächs stehen sollen / 1356. Helder oder Küchen-Teichlein / wie man die zu den Karpffen zurichten solle / daß sie fein fett darinn bleiben und ihre Nahrung allda haben mögen. 1356
Tenne / wie sie sollen beschaffen seyn / das Geträdt darauf zu schütten. 123
Thierlein-Baum / Anmerckung hiervon. 370
Tod. Zeichen desselben. 1458
Tormentill innerlich zu gebrauchen. 1507
Torten-Taig zu machen / 993. seq. Mandel-Torten / 994. Zucker-Torten / 995. Schlangen-Torten / ib. Zimmet-Torten / 996. zu trinchiren. 916
Tragant-Bildlein zu bereiten. 981
Tragum vulgare. 202
Trappen / was ihr Fleisch vor Nahrung gebe. 1346
Trauben / viel und gute zu überkommen / 417. ohne Körner zu zeugen / 418. 1534. im Frühling zu zeugen / 418. von vermengten oder rothen und weissen Beeren / ib. den gantzen Winter über gut zu erhalten / 419. einzumachen / 926. Pasta zu machen / 958. daß sie das gantze Jahr dauren / 1535. daß eine Traube mancherley Beer überkomme / weiß / schwartz und roth. ib.
Treischen / was die Fische vor Nahrung geben. 1361

Trinchieren/ nothwendige Zugehör und Vorbereitung eines Trinchierers / 893. wie Hüner / Tauben / Schnepffen / Wachteln / Krieck-Endtlein und Krammetsvögel zu trinchiren / 898 Rebhun / 901. Gans / 903. Endte / 904. Capaun / ib. welsche Hüner / 905. Indianischer Hahn / 906. Auerhahn / 907. Fasan / ib. Spanferckelein / 908. Haaß / 909. Caninichen / 910. Rückgrads-Braten / ib. hinter Viertel / ib. Vordertheil / 911. Nierenbraten / ib. Schöpskeule / ibid. Schweinskopff / 912. Schincken / ib. Kalbskopff / 913. Hirschen- oder Rehkeule / 614. Pastete / ib. Krebs / ibid. Hecht und Forellen / 915. Eyer / ib. Austern / ib. Artischocken / 916. Torten / ib. Marcipan / ibid. Figuren / die aus Aepffeln / Birnen / Citronen / Pomerantzen und Mandeln können geschnitten und gearbeitet werden. ibid.

Troscheln / Zieb- Weiß- und Wein-Troscheln / wie sie zu fangen. 1337

Trost-Schreiben / unterschiedliche / 1576. seqq.

Trunckenheit. Daß einer nicht trucken werde / 1533. daß einer nicht bald truncken werde / wann er schon einen gantzen Tag Wein trincken müste / ibid. daß einer bald truncken werde ohne Schaden / ibid. einen truncknen Menschen bald wieder nüchtern zu machen. ibid.

Truschen / welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1363

Tulipanen / ihnen ihre Farbe zu verändern. 252

Turteltauben / wie sie zu fangen / 1331. was sie vor Nahrung geben / 1346. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1349

V.

Vater / wie er seine Kinder soll auferziehen. 7. seqq.

Vehedistel-Wasser innerlich zu gebrauchen. 1507

Vermahnungs-Schreiben zum heurathen / 1580. Antwort / 1581. zur Versöhnung mit einem Beleidiger / ibid. Antwort / 1582. zum fleissigen Studiren / ibid. Antwort. 1583

Verstopffung des Leibes / Artzney-Mittel davor. 1391

Verpflantzen oder Versetzen der Bäume / suche Baum-Gewächs.

Verwalter / seine Gebühr in der Haushaltung / 63. 108. was er beym Ackerbau zu beobachten. ibid.

Verweiß-Schreiben wegen unterlassener Antwort. 1586

Uberreichungs-Schreiben unterschiedliche. 1573. seqq.

Viehzucht. 1267. Kranckheiten des Viehes zu curiren / 1274. seqq. wie und wo das Vieh zur Winterszeit / wie auch des Sommers solle gehütet und gefüttert werden / 1279. 1281. vom gühsten oder gehlden Vieh / und an welchen Oertern man sie halten solle. 1282

S. Vincentzen-Tag / Anmerckung hiervon. 528

S. Viti Tag. Anmerckung hiervon. 590

Violen einzumachen / 928. zu candiren / 939. Conserven daraus zu machen / 951. Conserven vom Safft / 952. Küchlein / 979. Blau Viol-Safft / 989. Gelb-Viol / welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1507. gebrannt Wasser / ib. Wurtz / ib.

Violet-

Violetten sind ein gutes Wiesen-Gewächs/ 154. weisse oder purpurfarbe Himmelblau zu machen/ 254. eine zweyfärbige rothe und weisse auf einem Stock zu zielen. ibid.
Unfruchtbarkeit der Bäume/ wie solche zu curiren. 355
Ungeziefer aus den Gärten zu vertreiben/ 365. daß keines dem Saamen Schaden zufügen möge. 366
Unkraut/ wie man es ausjätten solle. 251
Von den Weinreben zu vertreiben. 419
Vögel/ daß sie den gesäeten Saamen nicht auffressen/ 366. wie sie die Veränderung deß Gewitters bey sich empfinden und davon Nachricht geben/ 513. unterschiedliche Arten delicat zuzurichten/ 807. wie vielerley der Vogelfang ist/ 1307. unterschiedliche gelehrige Vögel/und wie man sie unterrichten soll/ 1307. Fleisch der Vögel/ ob und wie selbiges den Menschen nütz- oder schädlich seye. 1346. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1347
Vogler/ oder Vogelsteller/ wie er die Vögel mit den Netzen fahen soll/ 1377 wie er mit den Thonen/ Sprenckeln/ Hunden/ Leimruten/ Kloben und Schiessen fahen/ item ein jedes zurichten und stellen solle. 1318
Vogt/ sein Ambt und Gebühr in der Haushaltung. 56
Vorbedeutung des Regens/ 651. Schneewetters/ 653. Hagelwetters/ ib. zu Winden/ ibid. vom Donner/ Blitz/ und Ungewitter/ 654. des zu künfftigen schönen Wetters/ ib. wie ein früh oder spat Jahr zu erkennen/ 656. woraus ein gut oder böß Jahr zu erkennen/ und zu urtheilen/ 657. woraus ein gut und fruchtbar Jahr zu mercken/und zu erkennen sey/ ibid. woraus ein bös unfruchtbar Jahr abzumercken und zu erkennen sey/ ibid. Erkänntnis zukünfftiger Kranckheiten/ 658. eines Viehsterbens. 659.
Vor-Erbungen/Bericht davon. 103
Vorstoß der Bienen. 1020
Voyt sein Ambt/ Gebühr und Verrichtung. 60
S. Urbani Tag. Anmerckung hiervon. 576

W.

WAage zu machen/ darzu man nur eines Gewichts bedürfftig. 1530
Wachholder-Bier/ wie es zu bereiten/ 703. Latwerge/ 948. inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1498. 1507
Wachs/ wie mans machen und reinigen soll/ 1016. seine Natur/ Art und Eigenschafft/ 1017. weisses/ rothes/ grünes und schwartzes zu machen. 1020
Wachteln delicat zuzurichten/ 803 wie man sie fangen solle/ 1325. was ihr Fleisch vor Nahrung gebe/ 1346. welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben. 1350
Waffensalbe. 1423
Waffen zu bereiten/ daß sie Eisen schneiden als wie Bley. 1529
Waldvögelein/ wie sie in ihrer Natur die Veränderung des Gewitters empfinden und anzeigen. 515

Walpurgis-Tag. 575
Wallach / oder verschnittene Pferde / 1181
Wallstroh / ist ein gut Wiesen-Gewächs. 153
Wallwurtz / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1407
Warnungs-Schreiben vor einen ungetreuen Freund. 1584
Wammen vom Rind zuzurichten. 720
Wantzen zu vertreiben. 1549
Wänst vom Kalb zuzurichten / 728. Schaaf und Lamm. 741
Wasser Ratzen zuzurichten. 774
Wassersucht / Artzney-Mittel davor / 705 1396
Wasser-Pfeffer. 155
Wasser-Schnepffen zuzurichten. 799
Wasser / edele zu allerhand Gebrechen. 1430. gebrannte / wie sie zu behalten / und zu gebrauchen / 1467. nicht allein das Angesicht / sondern auch den gantzen Leib darmit schön zu machen. 1536
Weiß-Fische delicat zuzurichten / 843. was sie vor Nahrung geben. 1362
Wegerich / inn- und äusserlich zu gebrauchen. 1507
Weg-Gras / innerlich zu gebrauchen. 1508
Wegwarten / was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten / 277. trocken einzumachen / 936. innerlich zu gebrauchen. 1508
Weiber / fromme sind gar dünn gesäet / 3. warum sie aus einer Manns-Riebe erschaffen worden / 5. ihre Ambts Gebühr gegen ihre Männer / 6. Artzney-Mittel vor Brust Geschwulst / 1386. vor der Weiber ihre Kranckheiten und Gebresten. 1401. seq.
Weichsel-Wein zu bereiten / 478. Bier / 704. Latwerge / 984. einzusetzen / 988. einzumachen / daß sie den gantzen Winter über frisch bleiben. 992
Weihnacht-Zeit / Anmerckung hiervon. 644
Wein. Churfürstl. Sächsische Weingebürgs-Ordnung / 371. Wein-Meister-Ordnung / in der Marck Brandenburg / 377. Erzehlung der berühmtesten Wein in Europa / 383. was eines Wein-Herrn Ambt und Gebühr sey / 387. der Wein-Meister Arbeit und Gebühr / 388. ihr Dingzettul / 389. wie und wo man Weinberge anlegen solle / und was vor Erdreich oder Grund und Boden selbige erfordern / 390. Gelegenheit deß Orts und des Hügels / auch der Sonne und der Lufft / so eigentlich die Weinberge erfordern / 393. was man vor Holtz darein legen soll 395. wie / wann und zu welcher Zeit die Knotthölzer / Feser und Stöck hinein zu legen / 398. Wartung der Wein-Reben / 400. suche Reben. Item Trauben. Wein-Reben früh ausschlagend zu machen / 418. zu erkundigen / ob des Jahrs viel Wein wachsen werde / ib. Ungeziefer so die Wein-Reben beschädigen / 419. Wein-Lese / oder wie man derbsten solle. 425. wie die Wein-Keller / Gelägen und Fässer beschaffen seyn sollen / 429. was bey dem Ablassen des Weins vornemlich zu beobachten / 430 Einschlag / Ring oder Spahn zu bereiten / 434. wie man die Weine probieren / kosten und versuchen soll / 436. dem abgestandenen / sauren / trüben / und mit andern Mängeln behafftenen Wein wieder zu helffen / 439. einen

Wein zu verbessern/ auch allerhand gute/ starcke und wohlgeschmackte Weine zu bereiten / 450. viel andere Kunststücke/ die Weine betreffend/ 457. medicinalische oder Kräuter-Wein / 468 Tugend/ Natur/ Krafft/ Lob und Nutz deß guten gerechten Weins/ ib. Bestellung deß Wein-Gartens im Jenner/ 527. im Hornung/ 538. Mertz/ 553. April/ 562. May/ 574. Junio/ 589. Julio/ 601. Augusto 609. September/ 616 October/ 624. November/ 632. December/ 642. Weinberg über einem Tisch oder sonst irgend zu machen/ 1535 Wein-Regel/ ibid. einen Wein viel lieblicher/ stärcker und wohlgeschmackter zu machen/ als er von Natur gewachsen ist 1535
Weinbeer-Wein zu bereiten / 483. Latwergen 985
Wein-Nägelein-Wein zu bereiten/ 481 die Wein-Nägelein einzumachen/ 930 Grieben/ 983. Safft 990
Weintrauben einzumachen/ 926. Pasta 958
Weinmonat. Namens-Betrachtung/ 618. Himmels-Lauff/ 619. Haus-Anstalten/ ib. Gesundheit-Regeln / 620. Bestellung deß Blumen- Kuchen- Obst und Wein-Gartens/ 621. seq. Anmerckung über sonderbare Täge/ 625. Witterung 626
Weinscheerlein einzumachen 930
Weißwurtz innerlich zu gebrauchen 1508
Welsche Nüß einzumachen 923
Welscher Hahn/ wie er zu trinchiren 905
Wermuth-Wein zu bereiten/ 483. Bier/ 703. innerlich zu gebrauchen 1508
Wespen/ wie sie in ihrer Natur die Veränderung deß Gewitters empfinden und anzeigen 517
Weidwerck. Von dessen Ursprung/ Gerechtigkeit und Abtheilung / 1023. unterschiedliche Benennung desselben/ samt den weydmännischen Namen / 1024 Personen so hierzu gehörig/ 1025. Jaghund hierzu/ ib. Garn oder Zeug hierzu gehörig/ 1026. Beholtzung was zur Jägerey gehöret 1026
Weyhen/ was diese Vögel vor Nutzen in der Artzney haben 1347
Wibeln im Korn/ woher sie entstehen/ 134 wie sie zu vertreiben 136. seqq.
Wicken/ 156. Wicken-Meel / innerlich zu gebrauchen 1508
Wiedhopffen / welcher Gestalt sie ihren Nutzen in der Artzney haben 1349
Wiesen-Klee/ suche Klee.
Wiesenwachs/ was eigentlich davon zu wissen und in Acht zu nehmen sey / 146 welches der beste Grund und Boden für die Wiesen sey/ deßgleichen wie man Anfangs einen neuen Wiesen-Wachs machen und zubereiten solle/ 149. wie man die Wiesen bauen/ tungen und gut erhalten solle/ 151. mit welcherley Saamen sie besäet werden sollen / 152 seq. wie sie nach der Besämung geeget/ gefeuchtet oder gewässert / werden sollen/ 157. wie man den unfruchtbaren Wiesenwachs verbessern / oder in Frucht-Felder verwandeln soll 159
Wild-Schwein-Kopff zuzurichten / 767 Zunge/ 769. Würst und Wildprät/ ib. suche Schwein.
Wildfäng oder Pflantzlöcke 568
Wildprät/ roth und schwartzes zuzurichten 760
Wildprät an einen Ort zu versammlen/ 11. 6
Wilde Waid 155
Winter-Saat / wie sie solle bestellet werden

den 123
Wild. Wann es am besten zu schiessen/ 1138. wie man dessen in den Heyden warten/ und dasselbe erhalten solle/ ib.
Winter. Dessen Eigenschafft 199
Wind-Glocken/ inn- und äuserlich zu gebrauchen 1508
Winde/ derselben Eigenschafft/ 179. Kenn-Zeichen deß Gewitters/ 513. Vorbedeutung derselben/ 653. im Leibe 1391
Wintermonat. Namens-Betrachtung/ 627. Himmels Lauff/ 628. Haus-Anstalten/ ibid. Gesundheit-Regeln/ 29. Bestellung deß Blumen-Küchen-Obst- und Wein-Gartens/ 630. 631. 632. Anmerckung über etliche besondere Täge/ 633. Witterung/ ibid. zu lernen ob ein Früh Jahr oder Spat-Jahr kommen werde ibid.
Wintergrün äuserlich zu gebrauchē 1508
Wintzer/ deren Arbeit und Gebühr/ 388. wie der Wintzer Ding-Zettel solle stylisiret seyn 389
Witterung. Ihre natürliche Zeichen und Vorboten am Himmel/ an Sonn/ Mond/ Sternen und andern Dingen/ in der Höhe und über der Erden/ 510. auf der Erden an allerhand Thieren/ 518. der 4 Jahrs-Zeiten 659
Wölffe. Wie sie in ihrer Natur die Veränderung deß Gewitters empfinden und anzeigen/ 518. Wolffs-Jagt und zwar von ihrer Natur und Eigenschafft/ 1107. Artzney/ so aus den Wolffs-Gliedern und Geloß gesuchet und gebracht werden mögen/ 1113. wie der Leithund zu seiner Jagt gearbeitet werden soll/ 1115. wie man die Jagthund zu seiner Jagt pfneischen solle/ 1116. wie man den Wolff ludern/ oder wie etliche Jäger davon reden/ schiechten/ aneysen/ und an ein gewiß Ort einthun solle/ 1117. wie der Jäger die Vorsuch auf den Wolff anstellen und ihn bestätten solle/ 1118. welcher Gestalt man die Wölffe mit Jaghunden von freyen stücken hetzen/ und mit Gewalt fangen solle/ 1120. wie man sie ohne Spürhund jagen solle/ 1120. wie man sie mit Hetzhunden jagen oder fangen solle/ 1125. wie man sie ohne Leit-Jag- und Hetzhund/ mit Zeug und Garnen jagen und fangen solle/ 1126. wie man sie in Wolffs Gruben/ Fallen und mit andern Instrumenten fangen soll/ 1128. auf was Weis und Gestalt man die Wolffs-Fallen richten und stellen solle/ 1128. wie man vom Wolff und dessen Jagt weydmännisch reden solle/ 1129. daß einem kein Wolff in seinem Hof komme/ 1135. wie man viel Wölffe zusammen bringen/ und über einen Haufen todt schlagen solle ibid.
Wolcken/ Kennzeichen deß Gewitters. 512
Wolffsmilch/ äuserlich zu gebrauchen/ 1508
Wolffs-Wurtz/ äusserlich zu gebrauchen. ibid.
Wund-Tränck 705
Würmer/ im Geträid/ woher sie entstehen/ 134. wie sie zu vertreiben/ 136. 137. Vor die Würmer in den Ohren/ 1377. im Leibe/ 710. an den Fingern/ 1394. vor den reitenden 1430
Würst. Schweine von unterschiedlicher Art zuzurichten/ 753. seq. Von wilden Schweinen 769
Wull-Kraut/ äuserlich zu gebrauchen. 1508
Wunden. Mittel davor/ 1421. so von vergiffteten Thieren gebissen 1429

Wurm-Saamen / zu conficiren 947
Wurtzeln / zu versetzen 247
ausszugraben und zu erhalten 248
Zucker-Wurtzel 276
Einsammlung 599
bewahren 600
zu candiren 940

Z.

Zäpflein. Vor das Fallen desselben 1384
Zahn. Mittel vor das Zahnweh/ 1379
zu hohlen löcherichten Zähnen/ 1380
schwartze / faule und schleimichte/ ibid.
faulend Zahnfleisch ibid.
Zaselichte Gewächse / wie sie pflegen 232
Zaun-Könige / wie sie in ihrer Natur die Veränderung deß Gewitters empfinden und anzeigen 517
Zeislein/ wie sie zu fangen 1343
Zeitlosen / sind ein gutes Wiesen-Gewächs/ 154
äußerlich zu gebrauchen 1508
Zieb/ wie sie gefangen werden 1337
Ziebeben-Küchlein zu backen 980
Ziegen. Ihre Nutzbarkeit/ 1292
Alter/ ibid.
Wann eine Ziege gezicklet hat / und die Milch verlieret / wie ihr zu helffen/ ibid.
Ziegen. Kranckheiten der Ziegen. 1293
Zieserlein einzumachen. 930
Zimmer/ wie sie zu fangen. 1335
Zimmet zu candiren/ 941
conficiren / 948
Conserven von Oel zu machen/ 952
gebachen/ 953
Torten/ 696
Wasser. 1473
Zinn zu vergulden 1139
Zinnober zum Schreiben und Mahlen zu temperiren. 1546
Zipperlein suche Podagra.
Zitwer-Wein zu bereiten 484
Zucker-Beckerey Kunst 919
Zucker/ wie er clarificirt und gereiniget werden muß/ wann er zur Einbeitzung allerley Gewürtz/ Frücht / Blumen und Wurtzeln soll nützlich gebraucht werden / 919. zum candiren zu bereiten/ 537. wie der Print-Zucker zu machen / 943. allerhand Bilder / Thiere/ Blumen / Früchte/ ꝛc. vom Zucker zu giessen / 953. Teig zu machen zum durchbrochnen Zuckerwerck/ 966. schön zierlich auffgelauffen Zuckerwerck zu machen/ ib. schöne Zuckerbildlein zu formieren/ 967. Zucker-Macronen ib. Zukerbrod/ 968. Käyser-Französisch-Spanisch-Englisch-Schwedisch-Portugiesisch-Zuckerbrod / 968. seq. zierlich durchbrochenes Zuckerwerck/ 972. weisser Schnee

Schneezucker/ 980. rother Schneezucker/ ib. Zucker-Schuncken/ 981 Zuckerbildlein/ ib. Zuckerschächtelein zu machen/ ib. Lavendelblümlein-Zucker/ 992. von Ochsenblümlein/ ib. Präservir-Zucker in Contagion- und Pest-Zeiten/ ib. glasurte Zucker-Früchte/ ib. Zucker-Torten 996
Zuckerwurtzel/ was bey Erzielung dieses Gewächses zu beobachten/ 276 einzumachen/ 926. trocken, 936
Zungen vom Ochsen auf unterschiedliche Weise zuzurichten/ 714. seq. vom Kalb/ 724. Schaaf oder Hammel/ 743. Schwein/ 757. 769. Hirsch/ 761. Rehe/ 765. Wild-Schwein/ 769. vor das Schwellen der Zungen 1381
Zweigen und Impffen 367
Zwärg-Aepffel-Bäum 369
Zwiebeln 124
wie und zu welcher Zeit man sie säen soll 126
wie man die Zwiebel-Gewächse pflegen und warten solle 283
in- und äuserlich zu gebrauchen 1508
Zweybackens zu backen 973

E N D E.

XXX XVX XXX VII 83